

Christina Meier

Bahnhofstraße 119, 31902 Oldenburg

E-Mail: christina.meier@email.com

Oldenburg, November 2025

Initiativbewerbung – Catering Manager

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit großem Interesse verfolge ich die Entwicklungen im Bereich Gastronomie und möchte meine Expertise und Begeisterung in Ihr Unternehmen einbringen. Während meines Studiums und meiner praktischen Tätigkeiten konnte ich umfassende Kenntnisse in diesem Bereich sammeln.

In meinen bisherigen Positionen bei Steigenberger habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Warenwirtschaft, Kostenrechnung, Menüplanung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.A. Studium an der Universität Marburg, mit Schwerpunkten in modernen Technologien und Methoden. Diese akademische Ausbildung ergänzt meine praktische Erfahrung optimal.

Ich suche eine Position, in der ich meine Fähigkeiten gezielt einsetzen und weiterentwickeln kann. Gerne überzeuge ich Sie in einem persönlichen Gespräch von meinem Engagement und meinen Fähigkeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Christina Meier

Christina Meier

Geburtsdatum: 17.06.1992
Anschrift: Bahnhofstraße 119, 31902 Oldenburg
E-Mail-Adresse: christina.meier@email.com

Bildungsweg

2024.06.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Marburg

2020.04.2020 - 2024.01.2024

Gastronomie (B.Eng.)

TU Darmstadt

Praktische Erfahrungen

2024.06.2024 - Aktuell

Restaurantleiter

Steigenberger

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kostenrechnung

2021.05.2021 - 2022.12.2022

Catering Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Warenwirtschaft und Menüplanung
- Analyse und Optimierung von Systemen unter Verwendung von HACCP
- Forschungsarbeit im Bereich Gastronomie mit Fokus auf praktische Anwendungen

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:

Warenwirtschaft, Kostenrechnung, Menüplanung, Personalmanagement, Lebensmittelhygiene, HACCP

Sprachen:

Englisch, Russisch

Fließend