

David Schneider

Schulstraße 113, 23072 Lingen

E-Mail: david.schneider@email.com

Lingen, November 2025

Initiativbewerbung – Restaurantleiter

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 Accor habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Warenwirtschaft, Personalführung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Sc. Studium an der Universität Hamburg, 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

David Schneider

David Schneider

Geburtsdatum: 20.10.1991
Anschrift: Schulstraße 113, 23072 Lingen
E-Mail-Adresse: david.schneider@email.com

Bildungsweg

2023.02.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Hamburg

2020.09.2020 - 2023.02.2023

Gastronomie (B.A.)

Hochschule Aachen

Praktische Erfahrungen

2024.09.2024 - Aktuell

F&B; Manager

Accor

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2021.11.2021 - 2022.11.2022

Restaurantleiter

Hilton

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: HACCP, Warenwirtschaft, Personalführung, Lebensmittelhygiene, Qualitätsmanagement, Kostenrechnung, Buchführung

Sprachen: Arabisch, Englisch, Russisch Grundkenntnisse