

Alina Fischer

Bergstraße 105, 61732 Weimar

E-Mail: alina.fischer@email.com

Weimar, 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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, Warenwirtschaft, Menüplanung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.B.A. Studium an der HTW Berlin, 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

Alina Fischer

Alina Fischer

Geburtsdatum: 05.04.1996
Anschrift: Bergstraße 105, 61732 Weimar
E-Mail-Adresse: alina.fischer@email.com

Bildungsweg

2022.06.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

HTW Berlin

2018.03.2018 - 2022.01.2022

Gastronomie (B.B.A.)

Hochschule Reutlingen

Praktische Erfahrungen

2024.04.2024 - Aktuell

Restaurantleiter

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2021.04.2021 - 2022.11.2022

F&B; Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:

Kostenrechnung, Warenwirtschaft, Menüplanung, Kochen, Backen, Fleischverarbeitung, Lebensmittelhygiene

Sprachen:

Chinesisch, Französisch

Grundkenntnisse