

# **Stefan Hartmann**

Bergstraße 95, 40961 Lüneburg  
E-Mail: stefan.hartmann@email.com

Lüneburg, November 2025

## **Initiativbewerbung – F&B; 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kochen, 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 Freiburg, 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

Stefan Hartmann

# **Stefan Hartmann**

Geburtsdatum: 26.08.1999  
Anschrift: Bergstraße 95, 40961 Lüneburg  
E-Mail-Adresse: stefan.hartmann@email.com

## **Bildungsweg**

**2022.06.2022 - Aktuell**

**Gastronomie (M.A.)**

Universität Freiburg

**2019.04.2019 - 2022.01.2022**

**Gastronomie (B.A.)**

Universität Göttingen

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.01.2024 - Aktuell**

**Koch**

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

**2020.05.2020 - 2022.01.2022**

**F&B; Manager**

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

**2019.07.2019 - 2021.11.2021**

**F&B; Manager**

Hilton

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, Kostenrechnung, Menüplanung, Personalführung, ~~Gastronomiekennwissen~~, HACCP

Sprachen: Deutsch, Arabisch, Spanisch Muttersprache