

# **Vanessa Hofmann**

Gartenstraße 52, 32937 Sindelfingen  
E-Mail: vanessa.hofmann@email.com

Sindelfingen, November 2025

## **Initiativbewerbung – Koch**

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 Kochen, HACCP, Personalführung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Eng. Studium an der Universität Köln, 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

Vanessa Hofmann

# **Vanessa Hofmann**

Geburtsdatum: 21.12.1999

Anschrift: Gartenstraße 52, 32937 Sindelfingen

E-Mail-Adresse: vanessa.hofmann@email.com

## **Bildungsweg**

**2024.08.2024 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Eng.)**

Universität Köln

**2021.06.2021 - 2024.08.2024**

**Gastronomie (B.Sc.)**

LMU München

## **Praktische Erfahrungen**

**2023.10.2023 - Aktuell**

**Küchenchef**

Accor

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft

**2021.09.2021 - 2022.05.2022**

**Koch**

Mövenpick

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung

**2019.11.2019 - 2021.08.2021**

**Koch**

Hilton

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung

**2018.02.2018 - 2020.05.2020**

**F&B; Manager**

Maritim Hotels

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

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## **Kenntnisse und Fähigkeiten**

IT-Kenntnisse: Kochen, HACCP, Personalführung, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, Warenwirtschaft

Sprachen: Arabisch, Deutsch Grundkenntnisse