

Andreas Schulze

Schulstraße 126, 58877 Lippstadt
E-Mail: andreas.schulze@email.com

Lippstadt, 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 Warenwirtschaft, Personalführung, Menüplanung 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 Erlangen-Nürnberg, 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

Andreas Schulze

Andreas Schulze

Geburtsdatum: 12.07.1990
Anschrift: Schulstraße 126, 58877 Lippstadt
E-Mail-Adresse: andreas.schulze@email.com

Bildungsweg

2023.11.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Erlangen-Nürnberg

2020.08.2020 - 2023.12.2023

Gastronomie (B.A.)

Universität Freiburg

Praktische Erfahrungen

2023.12.2023 - Aktuell

Restaurantleiter

Marriott

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen

2020.11.2020 - 2022.10.2022

Koch

Mövenpick

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

2020.06.2020 - 2021.11.2021

Catering Manager

Maritim Hotels

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

2019.08.2019 - 2020.01.2020

Restaurantleiter

Maritim Hotels

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit HACCP 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: Warenwirtschaft, Personalführung, Menüplanung, Kochen, HACCP, Lebensmittelhygiene, K

Sprachen: Arabisch, Deutsch, Spanisch Grundkenntnisse