

# Martin Hofmann

Kirchstraße 37, 49039 Saarbrücken

E-Mail: martin.hofmann@email.com

Saarbrücken, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, HACCP, Lebensmittelhygiene 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 TU München, 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

Martin Hofmann

# Martin Hofmann

Geburtsdatum: 16.10.1996  
Anschrift: Kirchstraße 37, 49039 Saarbrücken  
E-Mail-Adresse: martin.hofmann@email.com

## Bildungsweg

**2023.09.2023 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Eng.)**

TU München

**2020.01.2020 - 2023.04.2023**

**Gastronomie (B.Sc.)**

Hochschule Mannheim

## Praktische Erfahrungen

**2024.01.2024 - Aktuell**

**Koch**

Mövenpick

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

**2021.05.2021 - 2022.02.2022**

**Küchenchef**

Accor

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

**2019.08.2019 - 2021.10.2021**

**Küchenchef**

Hilton

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

**2019.04.2019 - 2020.05.2020**

**Catering Manager**

Maritim Hotels

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Warenwirtschaft

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Personalführung, HACCP, Lebensmittelhygiene, Menüplanung, Warenwirtschaft, Kochen, K

Sprachen: Englisch, Französisch, Russisch Fließend