

Alina Köhler

Waldstraße 131, 66217 Detmold

E-Mail: alina.köhler@email.com

Detmold, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Lebensmittelhygiene, Kochen, HACCP 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 Jena, 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 Köhler

Alina Köhler

Geburtsdatum: 19.11.1998
Anschrift: Waldstraße 131, 66217 Detmold
E-Mail-Adresse: alina.köhler@email.com

Bildungsweg

2022.06.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Jena

2018.05.2018 - 2022.10.2022

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Heidelberg

Praktische Erfahrungen

2023.04.2023 - Aktuell

Sommelier

Mövenpick

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit HACCP

2021.12.2021 - 2022.04.2022

Catering Manager

Maritim Hotels

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Lebensmittelhygiene, Kochen, HACCP, Menüplanung, Personalmanagement, Qualitätsmanagement, Kostenrechnung, Verkaufsförderung

Sprachen: Chinesisch, Französisch Grundkenntnisse