

Laura Krüger

Kirchstraße 29, 85517 Neuss

E-Mail: laura.krüger@email.com

Neuss, November 2025

Initiativbewerbung – Sommelier

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 Kostenrechnung, Warenwirtschaft, 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 Universität Mainz, 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

Laura Krüger

Laura Krüger

Geburtsdatum: 03.06.2002
Anschrift: Kirchstraße 29, 85517 Neuss
E-Mail-Adresse: laura.krüger@email.com

Bildungsweg

2024.04.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Mainz

2020.05.2020 - 2024.06.2024

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Heidelberg

Praktische Erfahrungen

2023.05.2023 - Aktuell

Sommelier

Accor

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

2021.07.2021 - 2022.04.2022

Restaurantleiter

Maritim Hotels

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2019.01.2019 - 2021.11.2021

Catering Manager

Mövenpick

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kostenrechnung, Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, ~~Basiskenntnisse~~ Kochen, Personalführung

Sprachen: Italienisch, Englisch, Russisch, Deutsch Grundkenntnisse