

Anna Köhler

Gartenstraße 143, 29012 Würzburg
E-Mail: anna.köhler@email.com

Würzburg, November 2025

Initiativbewerbung – Catering 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, 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.A. Studium an der Hochschule 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

Anna Köhler

Anna Köhler

Geburtsdatum: 03.03.1995
Anschrift: Gartenstraße 143, 29012 Würzburg
E-Mail-Adresse: anna.köhler@email.com

Bildungsweg

2023.08.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Hochschule München

2020.08.2020 - 2023.07.2023

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Bonn

Praktische Erfahrungen

2024.03.2024 - Aktuell

Koch

Mövenpick

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

2021.11.2021 - 2022.05.2022

Restaurantleiter

Marriott

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

2020.11.2020 - 2021.07.2021

Küchenchef

Mövenpick

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: HACCP, Personalführung, Menüplanung, Kochen, Waren**Gute Kenntnisse** Lebensmittelhygiene

Sprachen: Spanisch, Arabisch, Deutsch, Englisch **Gute Kenntnisse**