

# Felix Klein

Bergstraße 59, 38289 Göppingen  
E-Mail: felix.klein@email.com

Göppingen, 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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, Kostenrechnung, 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 Leipzig, 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

Felix Klein

# **Felix Klein**

Geburtsdatum: 25.02.1991  
Anschrift: Bergstraße 59, 38289 Göppingen  
E-Mail-Adresse: felix.klein@email.com

## **Bildungsweg**

**2023.05.2023 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Sc.)**

Universität Leipzig

**2019.03.2019 - 2023.04.2023**

**Gastronomie (B.Sc.)**

Universität Düsseldorf

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.12.2024 - Aktuell**

**Sommelier**

Hilton

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

**2021.11.2021 - 2022.06.2022**

**F&B; Manager**

Hilton

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit HACCP

**2020.04.2020 - 2021.01.2021**

**Küchenchef**

Maritim Hotels

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Personalführung, Kostenrechnung, Menüplanung, Lebensmittelhygiene, Warenwirtschaft, K

Sprachen: Arabisch, Russisch Grundkenntnisse