

# **Leon Müller**

Bergstraße 15, 69688 Neubrandenburg  
E-Mail: leon.mueller@email.com

Neubrandenburg, 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, HACCP, Warenwirtschaft 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 Universität Freiburg, 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

Leon Müller

# **Leon Müller**

Geburtsdatum: 13.12.1999  
Anschrift: Bergstraße 15, 69688 Neubrandenburg  
E-Mail-Adresse: leon.mueller@email.com

## **Bildungsweg**

**2023.05.2023 - Aktuell**

**Gastronomie (M.A.)**

Universität Freiburg

**2020.09.2020 - 2023.04.2023**

**Gastronomie (B.A.)**

Hochschule Darmstadt

## **Praktische Erfahrungen**

**2023.01.2023 - Aktuell**

**F&B; Manager**

Marriott

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kostenrechnung

**2021.02.2021 - 2022.02.2022**

**Koch**

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Menüplanung

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## **Kenntnisse und Fähigkeiten**

IT-Kenntnisse: Menüplanung, HACCP, Warenwirtschaft, Personalführung  
Sprachen: Russisch, Chinesisch

Gesamtkenntnisse: Kochen, Leben

Grundkenntnisse