

Daniel Lehmann

Waldstraße 62, 55938 Offenbach

E-Mail: daniel.lehmann@email.com

Offenbach, November 2025

Initiativbewerbung – Koch

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 Warenwirtschaft, Menüplanung, Personalführung 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 TU Dresden, 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

Daniel Lehmann

Daniel Lehmann

Geburtsdatum: 10.09.1986
Anschrift: Waldstraße 62, 55938 Offenbach
E-Mail-Adresse: daniel.lehmann@email.com

Bildungsweg

2023.01.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

TU Dresden

2020.11.2020 - 2023.02.2023

Gastronomie (B.A.)

Universität Göttingen

Praktische Erfahrungen

2023.05.2023 - Aktuell

Restaurantleiter

Mövenpick

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen

2021.04.2021 - 2022.03.2022

Catering Manager

Marriott

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

2019.01.2019 - 2021.02.2021

Catering Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Warenwirtschaft, Menüplanung, Personalführung, Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement, Kostenrechnung, HACCP
Sprachen:	Italienisch, Englisch, Spanisch, Französisch
	Grundkenntnisse