

Tobias Meier

Lindenstraße 132, 10374 Weimar
E-Mail: tobias.meier@email.com

Weimar, November 2025

Initiativbewerbung – Restaurantleiter

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 Steigenberger habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, Lebensmittelhygiene, Warenwirtschaft 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 Hochschule Karlsruhe, 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

Tobias Meier

Tobias Meier

Geburtsdatum: 14.01.2000
Anschrift: Lindenstraße 132, 10374 Weimar
E-Mail-Adresse: tobias.meier@email.com

Bildungsweg

2022.11.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Hochschule Karlsruhe

2018.12.2018 - 2022.06.2022

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Bremen

Praktische Erfahrungen

2024.10.2024 - Aktuell

F&B; Manager

Steigenberger

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung

2021.10.2021 - 2022.01.2022

Koch

Accor

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2020.01.2020 - 2021.11.2021

Küchenchef

Accor

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kostenrechnung, Lebensmittelhygiene, Warenwirtschaft, ~~Personalkontrolle~~, Kochen, HACCP

Sprachen: Englisch, Russisch, Spanisch, Italienisch Gute Kenntnisse