

David Koch

Lindenstraße 109, 56449 Ratingen

E-Mail: david.koch@email.com

Ratingen, November 2025

Initiativbewerbung – Küchenchef

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 HACCP, Kostenrechnung, Warenwirtschaft erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.B.A. Studium an der HAW Hamburg, 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

David Koch

David Koch

Geburtsdatum: 14.05.1993
Anschrift: Lindenstraße 109, 56449 Ratingen
E-Mail-Adresse: david.koch@email.com

Bildungsweg

2022.04.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

HAW Hamburg

2019.06.2019 - 2022.02.2022

Gastronomie (B.A.)

TU München

Praktische Erfahrungen

2024.01.2024 - Aktuell

Restaurantleiter

Marriott

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

2020.04.2020 - 2022.10.2022

Catering Manager

Maritim Hotels

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

2020.12.2020 - 2021.03.2021

Sommelier

Mövenpick

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: HACCP, Kostenrechnung, Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, HACCP, Personalführung

Sprachen: Spanisch, Englisch, Arabisch, Italienisch Gute Kenntnisse