

Martin Weber

Gartenstraße 106, 62130 Esslingen
E-Mail: martin.weber@email.com

Esslingen, November 2025

Initiativbewerbung – Catering 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 Accor habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene 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

Martin Weber

Martin Weber

Geburtsdatum: 07.08.1987
Anschrift: Gartenstraße 106, 62130 Esslingen
E-Mail-Adresse: martin.weber@email.com

Bildungsweg

2023.11.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Leipzig

2020.08.2020 - 2023.12.2023

Gastronomie (B.A.)

HTW Berlin

Praktische Erfahrungen

2023.02.2023 - Aktuell

Sommelier

Accor

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

2020.08.2020 - 2022.09.2022

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Spanisch, Französisch, Chinesisch, Englisch Gute Kenntnisse