

Markus Zimmermann

Schulstraße 33, 44503 Münster

E-Mail: markus.zimmermann@email.com

Münster, 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 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.Eng. Studium an der Universität Würzburg, 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

Markus Zimmermann

Markus Zimmermann

Geburtsdatum: 05.09.2002
Anschrift: Schulstraße 33, 44503 Münster
E-Mail-Adresse: markus.zimmermann@email.com

Bildungsweg

2024.08.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Würzburg

2020.04.2020 - 2024.09.2024

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Freiburg

Praktische Erfahrungen

2024.03.2024 - Aktuell

Küchenchef

Steigenberger

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen

2020.05.2020 - 2022.02.2022

F&B; Manager

Accor

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2020.09.2020 - 2021.03.2021

Koch

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2019.08.2019 - 2020.02.2020

Küchenchef

Accor

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Warenwirtschaft, Menüplanung, Personalführung, Lebensmittelhygiene, HACCP, K

Sprachen: Französisch, Italienisch, Russisch Gute Kenntnisse