

# **Johanna Hahn**

Bergstraße 59, 10291 Worms

E-Mail: johanna.hahn@email.com

Worms, November 2025

## **Initiativbewerbung – F&B; 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, HACCP, 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 Humboldt-Universität Berlin, 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

Johanna Hahn

# **Johanna Hahn**

Geburtsdatum: 09.05.1988  
Anschrift: Bergstraße 59, 10291 Worms  
E-Mail-Adresse: johanna.hahn@email.com

## **Bildungsweg**

**2023.11.2023 - Aktuell**

**Gastronomie (M.B.A.)**

Humboldt-Universität Berlin

**2019.10.2019 - 2023.05.2023**

**Gastronomie (B.Sc.)**

RWTH Aachen

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.12.2024 - Aktuell**

**F&B; Manager**

Marriott

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

**2021.04.2021 - 2022.01.2022**

**Küchenchef**

Accor

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## **Kenntnisse und Fähigkeiten**

IT-Kenntnisse: Menüplanung, HACCP, Warenwirtschaft, Kochen, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, P  
Sprachen: Arabisch, Chinesisch Grundkenntnisse