

# Anna Köhler

Gartenstraße 143, 29012 Würzburg

E-Mail: anna.köhler@email.com

Würzburg, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Personalführung, Menüplanung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.A. Studium an der Hochschule München, 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

Anna Köhler

# Anna Köhler

Geburtsdatum: 03.03.1995  
Anschrift: Gartenstraße 143, 29012 Würzburg  
E-Mail-Adresse: anna.köhler@email.com

## Bildungsweg

**2023.08.2023 - Aktuell**

**Gastronomie (M.A.)**

Hochschule München

**2020.08.2020 - 2023.07.2023**

**Gastronomie (B.Eng.)**

Universität Bonn

## Praktische Erfahrungen

**2024.03.2024 - Aktuell**

**Koch**

Mövenpick

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

**2021.11.2021 - 2022.05.2022**

**Restaurantleiter**

Marriott

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP

**2020.11.2020 - 2021.07.2021**

**Küchenchef**

Mövenpick

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	HACCP, Personalführung, Menüplanung, Kochen, Warenkunde, Lebensmittelhygiene	Gute Kenntnisse
Sprachen:	Spanisch, Arabisch, Deutsch, Englisch	Gute Kenntnisse