

# Mia Neumann

Waldstraße 88, 29809 Stolberg

E-Mail: mia.neumann@email.com

Stolberg, November 2025

## Initiativbewerbung – Koch

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 Kostenrechnung, HACCP, Menüplanung 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 Universität Köln, 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

Mia Neumann

# Mia Neumann

Geburtsdatum: 08.04.1999  
Anschrift: Waldstraße 88, 29809 Stolberg  
E-Mail-Adresse: mia.neumann@email.com

## Bildungsweg

**2023.07.2023 - Aktuell**

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

Universität Köln

**2020.04.2020 - 2023.11.2023**

**Gastronomie (B.A.)**

Universität Stuttgart

## Praktische Erfahrungen

**2023.10.2023 - Aktuell**

**Restaurantleiter**

Steigenberger

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

**2020.03.2020 - 2022.02.2022**

**Koch**

Hilton

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

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kostenrechnung, HACCP, Menüplanung, Kochen, Lebensmittelhygiene, Warenwirtschaft, P

Sprachen: Arabisch, Italienisch, Spanisch, Deutsch Grundkenntnisse