

Nina Meier

Bahnhofstraße 44, 51043 Gütersloh

E-Mail: nina.meier@email.com

Gütersloh, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, HACCP, Kochen 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 Münster, 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

Nina Meier

Nina Meier

Geburtsdatum: 09.09.1999
Anschrift: Bahnhofstraße 44, 51043 Gütersloh
E-Mail-Adresse: nina.meier@email.com

Bildungsweg

2024.08.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Münster

2021.05.2021 - 2024.12.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Hochschule München

Praktische Erfahrungen

2023.01.2023 - Aktuell

Catering Manager

Mövenpick

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen

2021.05.2021 - 2022.02.2022

Küchenchef

Accor

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Kostenrechnung und Personalführung
- 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, Kochen, Warenwirtschaft, Personalführung, Qualitätsmanagement, Menüplanung

Sprachen: Russisch, Französisch Grundkenntnisse