

# Lisa Schröder

Waldstraße 87, 43062 Greifswald

E-Mail: lisa.schröder@email.com

Greifswald, 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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, Kostenrechnung, 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 Marburg, 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

Lisa Schröder

# Lisa Schröder

Geburtsdatum: 26.03.1994  
Anschrift: Waldstraße 87, 43062 Greifswald  
E-Mail-Adresse: lisa.schröder@email.com

## Bildungsweg

**2022.12.2022 - Aktuell**

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

Universität Marburg

**2018.01.2018 - 2022.04.2022**

**Gastronomie (B.Sc.)**

Universität Erlangen-Nürnberg

## Praktische Erfahrungen

**2023.11.2023 - Aktuell**

**F&B; Manager**

Hilton

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen

**2020.12.2020 - 2022.12.2022**

**Restaurantleiter**

Accor

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

**2019.12.2019 - 2021.01.2021**

**F&B; Manager**

Hilton

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

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Russisch, Spanisch Gute Kenntnisse