

# **Alina Köhler**

Waldstraße 131, 66217 Detmold  
E-Mail: alina.köhler@email.com

Detmold, November 2025

## **Initiativbewerbung – Restaurantleiter**

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 Lebensmittelhygiene, Kochen, HACCP erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Eng. Studium an der Universität Jena, 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

Alina Köhler

# **Alina Köhler**

Geburtsdatum: 19.11.1998  
Anschrift: Waldstraße 131, 66217 Detmold  
E-Mail-Adresse: alina.köhler@email.com

## **Bildungsweg**

**2022.06.2022 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Eng.)**

Universität Jena

**2018.05.2018 - 2022.10.2022**

**Gastronomie (B.Eng.)**

Universität Heidelberg

## **Praktische Erfahrungen**

**2023.04.2023 - Aktuell**

**Sommelier**

Mövenpick

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

**2021.12.2021 - 2022.04.2022**

**Catering Manager**

Maritim Hotels

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

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## **Kenntnisse und Fähigkeiten**

IT-Kenntnisse: Lebensmittelhygiene, Kochen, HACCP, Menüplanung, Personalkennzeichnung, Kostenrechnung, V

Sprachen: Chinesisch, Französisch Grundkenntnisse