

Johanna Krause

Lindenstraße 37, 90217 Remscheid
E-Mail: johanna.krause@email.com

Remscheid, 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, Kostenrechnung, Kochen 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 Hochschule Esslingen, 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

Johanna Krause

Johanna Krause

Geburtsdatum: 16.09.1993

Anschrift: Lindenstraße 37, 90217 Remscheid

E-Mail-Adresse: johanna.krause@email.com

Bildungsweg

2023.06.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Hochschule Esslingen

2019.05.2019 - 2023.01.2023

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Marburg

Praktische Erfahrungen

2024.03.2024 - Aktuell

Küchenchef

Mövenpick

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung

2021.07.2021 - 2022.03.2022

Koch

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2019.04.2019 - 2021.12.2021

Catering Manager

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

2019.08.2019 - 2020.05.2020

F&B; Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: HACCP, Kostenrechnung, Kochen, Lebensmittelhygiene, ~~Gastronomie~~, Menüplanung, P

Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch Grundkenntnisse