

# Clara Meyer

Bergstraße 57, 90675 Viersen

E-Mail: clara.meyer@email.com

Viersen, 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, Menüplanung, Kochen 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 HAW Hamburg, 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

Clara Meyer

# Clara Meyer

Geburtsdatum: 29.06.1993  
Anschrift: Bergstraße 57, 90675 Viersen  
E-Mail-Adresse: clara.meyer@email.com

## Bildungsweg

**2024.02.2024 - Aktuell**

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

HAW Hamburg

**2020.04.2020 - 2024.09.2024**

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

Universität Bremen

## Praktische Erfahrungen

**2024.04.2024 - Aktuell**

**Catering Manager**

Marriott

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

**2020.04.2020 - 2022.09.2022**

**Küchenchef**

Marriott

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Kostenrechnung, Menüplanung, Kochen, Warenwirtschaft, Personalmanagement, HACCP	
Sprachen:	Spanisch, Französisch, Italienisch	Grundkenntnisse