

# Florian Schmidt

Schulstraße 69, 99976 Reutlingen

E-Mail: florian.schmidt@email.com

Reutlingen, 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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene 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 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

Florian Schmidt

# Florian Schmidt

Geburtsdatum: 17.02.1987  
Anschrift: Schulstraße 69, 99976 Reutlingen  
E-Mail-Adresse: florian.schmidt@email.com

## Bildungsweg

**2022.06.2022 - Aktuell**

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

Hochschule Esslingen

**2018.10.2018 - 2022.01.2022**

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

Humboldt-Universität Berlin

## Praktische Erfahrungen

**2023.02.2023 - Aktuell**

**Sommelier**

Maritim Hotels

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung

**2020.11.2020 - 2022.12.2022**

**Koch**

Steigenberger

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:

Personalführung, Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, ~~Metzgerei~~ ~~Rezepte~~ ~~Kochen~~, Kostenrechnung

Sprachen:

Spanisch, Französisch, Chinesisch

Gute Kenntnisse