

# 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, Qualitätsmanagement, Menüplanung, P

Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch Grundkenntnisse