

Daniela Meier
Hofstrasse 14
8903 Birmensdorf

Brötlibachfirma AG
z. Hd. Markus Solinger
Dorfstrasse 14
8400 Winterthur

8. Juni 2018

Bewerbung als Junior Product Managerin

Sehr geehrter Herr Solinger

Wie das duftet! Sonntags einen eigenen Zopf zum Frühstück backen – wenn er dann auch leicht und luftig wird. Weil nicht allen das Backtalent im Blut liegt, habe ich mich dieser Problematik angenommen, meine Masterarbeit zum Thema Backtrieb verfasst und mir das Ziel gesetzt, die Zöpfe am Sonntagsstisch wieder schmackhaft zu machen. Die Brötlibachfirma mit ihrer langen Tradition und ihrem grossen Erfahrungsschatz ist mir dabei direkt ins Auge gestochen.

Warum ich in Ihr Unternehmen gehöre, werden Sie sich fragen. Neben meinem Masterstudium als Lebensmitteltechnologin an der ETH Zürich habe ich bereits erste Praktikumserfahrungen in der Teigherstellungsfirma AG gemacht, bei der ich für die neue Rezeptur von luftigerem Kuchenteig mitwirken konnte. Meine Stärken sehe ich vor allem im Projektmanagement, der Optimierung von Betriebsabläufen und der Verbindung von Forschung und Praxis. Ich arbeite lieber im Team, weil so effizientere, nachhaltigere und ausgereifere Lösungen erarbeitet werden können.

Nun möchte ich meine Kompetenzen und Erfahrungen aus der Teigherstellung in die Produktentwicklung der Brötlibachfirma einbringen, um den Zopf für den Sonntagsbrunch so luftig und saftig zu machen, wie er sein sollte.

Ich freue mich, Sie in einem persönlichen Gespräch davon zu überzeugen, eine engagierte wie erfahrene Mitarbeiterin für die Brötlibachfirma zu gewinnen.

Mit freundlichen Grüssen

Daniela Meier

PS: Gerne schicke ich Ihnen eine Probe eines luftigen Sonntagszopfs – damit Sie sich selber von der Luftigkeit des Zopfs überzeugen können.