

## Küchenleiter / Küchenchef (m/w/d)

Die RWS Cateringservice GmbH ist ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioreneinrichtungen, medizinischen Einrichtungen und Betriebsrestaurants sowie Kantinen. Sie sind von Kopf bis Fuß auf Ernährung eingestellt? Dann sind Sie bei uns genau richtig: ob im Küchenbetrieb und/oder in der administrativen Verwaltung und Leitung. Werden Sie Teil unseres Teams von rund 500 Kollegen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Berlin und Brandenburg.

<b>Gesellschaft</b>	RWS Cateringservice GmbH
<b>Arbeitsort</b>	Flessau
<b>Anstellungsart</b>	Vollzeit
<b>Arbeitszeit</b>	40,00 h/Woche

Geregelte Arbeitszeiten, tolles Betriebsklima – unsere 600 Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten.

An unserem Standort in Flessau bei Osterburg bekochen wir Kindergärten, Schulen und Seniorenheime täglich frisch mit ausgewogenen und regionaltypischen Speisen. Sie lieben Ihren Beruf am Herd? Sie sind immer für Ihr Team da? Dann sind Sie bei uns als Küchenchef (m/w/d) genau richtig!

### Ihre Aufgaben

- Sie erstellen einen kundenorientierten Speisenplan.
- Sie bestellen optimal für die Verpflegung unserer Kunden unter Einhaltung des Budgets.
- Sie stellen eine stabile und erstklassigen Speisenqualität sicher.
- Die Umsetzung von regionalen, modernen und kundenorientierten Ernährungswünschen ist Ihr Anspruch.
- Sie sorgen für die Einhaltung aller für den Küchenbetrieb zutreffenden Verordnungen (Hygiene, Sicherheit, Arbeitsschutz, Qualitätsstandards).
- Ganz wichtig: Sie führen, leiten und motivieren Ihr unterstelltes Team.
- Sie erstellen die Dienstpläne und planen den Arbeitseinsatz.
- Sie sind persönlicher Ansprechpartner für unsere

### Ihr Ansprechpartner



### RWS Cateringservice GmbH

#### **Annett Schiffler**

Mitarbeiterin  
Personalbeschaffung/-marketing  
Gebäude 33, Am Alten Flughafen  
1  
04356 Leipzig

**Telefon:** 0341 9170-470

[E-Mail](#)

[www.rws-gruppe.de](http://www.rws-gruppe.de)

Kunden.

## Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger Berufserfahrung.
- Sie besitzen den Willen Verantwortung zu übernehmen und Mitarbeiter anzuleiten und zu führen.
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und Spaß im Umgang mit Kunden ist für Sie selbstverständlich.
- Sie arbeiten lösungsorientiert und entscheidungsfähig.
- Sie sind teamfähig und besitzen eine kommunikative Führungspersönlichkeit.

## Wir bieten Ihnen

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag und eine immer pünktliche Entlohnung.
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit sowie mögliche Sonderleistungen.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (35 - 40 h/Woche, 5-Tage-Woche, 05.00 Uhr - 14.00 Uhr, jedes 2. wochenende frei).
- Dienstpläne werden immer für 4 Wochen erstellt. Dabei wird Ihre persönliche Situation berücksichtigt.
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.
- Kostenloser Wachmacher-Kaffee und -Tee sowie Wasser.
- Der Zusammenhalt ist uns wichtig, deswegen bieten wir gemeinsame Frühstücksrunden an.
- Beim Sommerfest, der Weihnachtsfeier oder den Firmenevents kommt der Spaß nicht zu kurz.
- Damit Sie bei uns im Team gut ankommen, nehmen wir uns die Zeit, um Sie intensiv einzuarbeiten.
- Auch in Krisenzeiten ist Ihr Job sicher.
- Sie erhalten regelmäßig Weiterbildungen in unserer firmeninternen Akademie.

## So geht es weiter

Bewerben Sie sich einfach online auf dieser Seite oder per Email:

[bewerbung@rws-cateringservice.de](mailto:bewerbung@rws-cateringservice.de) .

Sie können uns auch über WhatsApp unter 0151/15352101 kontaktieren. Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie uns gern

unter 0341/9170470 an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!