

## Küchenleiter (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>	Meuselwitz
<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 Meuselwitz bewirten wir unsere großen Gäste im Seniorenheim 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

### Lilli Liegmann

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

**Telefon:** 0341 9170-469

[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.
- Sie haben Spaß im Umgang mit Kunden und arbeiten lösungsorientiert und sind entscheidungsfreudig.
- 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.
- Geregelte Arbeitszeiten (40 h/Woche, 5-Tage-Woche zw. Mo und So, Frühschicht: 05.00 Uhr - 14.00 Uhr, selten in der Spätschicht, i. d. R. jedes 2. WE frei).
- 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 0341/9170469 an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!