

## Stellvertretender 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>	Chemnitz
<b>Anstellungsart</b>	Vollzeit
<b>Arbeitszeit</b>	40,00 h/Woche

Geregelte Arbeitszeiten, tolles Betriebsklima – unsere 800 Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten. An unserem Standort in 09122 Chemnitz werden für unsere kleinsten Gourmets aus verschiedenen Kindereinrichtungen täglich frische Speisen zubereitet und beliefert.

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Sie lieben Ihren Beruf und sind immer für Ihr Team da? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir suchen einen engagierten stellvertretenden Küchenchef (m/w/d) in Vollzeit für die Neueröffnung einer Kinderlieferküche in 09122 Chemnitz. Es erwartet Sie eine unbefristete Einstellung mit familienfreundlichen Arbeitszeiten.

### Ihre Aufgaben

- Sie unterstützen und vertreten den Küchenchef.
- Sie bestellen die Waren unter Einhaltung des Budgets.
- Sie stellen eine stabile und erstklassigen Speisenqualität sicher.
- Sie sorgen für die Einhaltung aller für den Küchenbetrieb zutreffenden Verordnungen (Hygiene, Sicherheit, Arbeitsschutz, Qualitätsstandards).
- Sie sind ein Teamplayer.
- Sie erstellen in Vertretung die Dienstpläne und planen

### 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)

den Arbeitseinsatz.

- Sie sind persönlicher Ansprechpartner für unsere Kunden.

## Ihr Profil

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

## Wir bieten Ihnen

- Einen **unbefristeten** Arbeitsvertrag und eine immer pünktliche Entlohnung.
- **Urlaubs- und Weihnachtsgeld** ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit sowie mögliche Sonderleistungen.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40 h/ Woche, **Mo - Fr, 05.00 Uhr - 14.00 Uhr**).
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Stark **vergünstigte Frühstücks- und Mittagsverpflegung**.
- 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.
- In unserer firmeninternen Akademie können Sie **Weiterbildungen** wahrnehmen.

## So geht es weiter

Senden Sie uns einfach Ihren Lebenslauf per Email an

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

Lebenslauf nicht vorhanden? Dann schreiben Sie uns einfach per WhatsApp 0151/15352101 eine Nachricht oder rufen Frau

Liegmann unter 0341/9170469 an. Wir freuen uns darauf, Sie  
kennen zu lernen!