

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.

Gesellschaft	RWS Cateringservice GmbH
Arbeitsort	Oelsnitz/Erzgebirge
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40,00 h/Woche

Geregelte Arbeitszeiten, tolles Betriebsklima – unsere 800 Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten. An unserem Standort in 09376 Oelsnitz/Erzgebirge werden für unsere kleinen 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 Küchenchef (m/w/d) in Vollzeit für eine Kinderlieferküche in 09376 Oelsnitz/Erzgebirge. Es erwartet Sie eine unbefristete Einstellung mit familienfreundlichen Arbeitszeiten.

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für die Zubereitung der Frühstücks-, Mittags- und Vesperversorgung von verschiedenen Kindereinrichtungen verantwortlich.
- Sie erstellen einen kundenorientierten Speisenplan.
- Sie bestellen die Lebensmittel 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

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

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 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 haben **Erfahrung darin, Mitarbeiter anzuleiten** und zu führen.
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und Spaß im Umgang mit Kunden ist für Sie selbstverständlich.
- Sie arbeiten lösungsorientiert und sind 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 (40 h/ Woche, **Mo - Fr, 05.00 Uhr - 14.00 Uhr**, WE immer frei).
- 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

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!