

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	Schwielowsee
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40,00 h/Woche

Kochen zu tollen Arbeitszeiten – unsere Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten. Unsere Kunden in der Seniorenresidenz am Schwielowsee können sich über täglich frisch zubereitete Speisen freuen. Zur Unterstützung suchen wir ab Mai 2025 einen Küchenleiter / Küchenchef (m/w/d) unbefristet in Vollzeit.

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Sie lieben Ihren Beruf und sind immer für Ihr Team da? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Es erwarten Sie familienfreundlichen Arbeitszeiten und ein neues Küchenteam.

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für die Speiserversorgung von verschiedenen Senioreneinrichtungen 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 Küchenbetrieb zutreffenden Verordnungen (Hygiene,

Ihr Ansprechpartner



RWS Cateringservice GmbH

Annett Schiffler

Mitarbeiterin
Personalbeschaffung/-marketing
Seehausener Straße 37
04158 Leipzig

Telefon: 0341 9170-470

[E-Mail](#)

www.rws-gruppe.de

- 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 freundlicher Umgangston zu Kunden und Kollegen ist für Sie selbstverständlich.
- Sie arbeiten lösungsorientiert und sind entscheidungsfähig.
- Sie sind teamfähig und besitzen eine kommunikative Führungspersönlichkeit.

Wir bieten Ihnen

- Sofort einen **unbefristeten** Arbeitsvertrag und eine immer pünktliche Entlohnung.
- **Urlaubs- und Weihnachtsgeld** ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit sowie mögliche Sonderleistungen.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40 h/ Woche, **06.00 Uhr - 14.00 Uhr**, 5-Tage-Woche).
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.

- Stark **vergünstigte Frühstücks- und Mittagsverpflegung**.
- Kostenloser Wachmacher-Kaffee und -Tee sowie Wasser.
- 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**.
- In unserer firmeninternen Akademie können Sie **Weiterbildungen** wahrnehmen.

So geht es weiter

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

bewerbung@rws-cateringservice.de.

Sie können uns auch direkt 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!