

Betriebsleiter (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	Magdeburg
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40,00 h/Woche

Für die Leitung einer neuen Großküche in 39108 Magdeburg suchen wir eine ambitionierte und starke Führungspersönlichkeit in Vollzeit. Unser Küchenteam kocht täglich frische und leckere Speisen für Kindereinrichtungen und Kantinen.

Wir suchen Menschen, die etwas bewegen wollen, die Freiräume zu nutzen wissen, unsere Leidenschaft für Qualität teilen, die gerne mit anderen Menschen zusammenarbeiten und unsere „wirklich nah - persönlich da“-Mentalität leben. Seien Sie dabei und werden Sie Teil eines großartigen Teams, das mit einem Lächeln bei unseren Kunden sowohl für gute Laune als auch gesunden Genuss sorgt.

Ihre Aufgaben

- Als Betriebsleitung betreuen Sie eine Großküche und sind für das Küchenteam verantwortlich. Dabei sind Sie für die Mitarbeiterführung, -motivation und -entwicklung zuständig.
- Sie tauschen sich regelmäßig mit Ihren Kunden zu allen Themen und Wünschen rund um die Verpflegungsdienstleistung aus.
- Sie sind für die Weiterentwicklung einer marktgerechten und an die Kundenbedürfnisse angepassten Dienstleistung verantwortlich.
- Parallel stellen Sie eine einwandfreie Verwaltung sicher – ob es um die Warenwirtschaft, das Reporting, die

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

Kundenverträge oder die Betriebsabrechnung geht – und achten darauf, dass die internen Qualitätsstandards eingehalten werden.

Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (m/w/d) und haben langjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung sammeln dürfen.
- Ihre betriebswirtschaftlichen Kenntnisse haben Sie entweder im Studium oder einer Weiterbildung erworben.
- In den MS-Office-Programmen wie Word, Excel, Power Point und Outlook sind Sie fit.
- Bei komplexen Aufgaben nehmen Sie Fahrt auf und arbeiten fokussiert, strukturiert und sorgfältig.
- Ihre Mitarbeiter liegen Ihnen am Herzen - Mitarbeiterbindung- und -entwicklung sind für Sie ein wichtiger Bestandteil der Wertschätzung.
- Sie verfügen über ein kommunikatives Geschick, sowohl in der Mitarbeiterführung als auch in Kundengesprächen.
- Sie sind dienstleistungsorientiert und verstehen es auf die Bedürfnisse und Anliegen unserer Kunden lösungsorientiert einzugehen.
- Sie besitzen den Führerschein Klasse B.

Wir bieten Ihnen

- Langfristige Zusammenarbeit ist uns wichtig, deswegen erhalten Sie sofort einen unbefristeten Arbeitsvertrag.
- Gute Leistung zahlt sich bei uns aus - uns zwar mit attraktiver Vergütung, Dienstwagen, Weihnachtsgeld und Bonuszahlungen.
- Damit Sie bei uns im Team gut ankommen, nehmen wir uns die Zeit, Sie intensiv einzuarbeiten.
- Wir bieten Ihnen traumhafte Arbeitszeiten an: 40 h/ Woche, 5-Tage-Woche, Gleitzet zwischen 6 - 17 Uhr.
- Für Ihre persönliche und berufliche Entwicklung stehen Ihnen zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten in der firmeninternen Akademie zur Verfügung.
- Nicht nur unsere Kunden profitieren vom frisch zubereiteten Essen. Auch für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.
- Unser Wachmacher-Kaffee und -Tee weckt all Ihre Sinne - und das Wasser Ihre Lebensgeister.
- 30 Tage Urlaub, um genug Energie zu tanken.

- Gemeinsame Mitarbeiterveranstaltungen (Sommerfest, Weihnachtsfeier, Sportevents, u. v. m.) stärken den Zusammenhalt.
- Auch in Krisenzeiten müssen Sie sich keine Sorgen machen, da das Unternehmen seit Jahren ins positive wächst.

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