

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	Limbach-Oberfrohna
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Geregelte Arbeitszeiten, tolles Betriebsklima, gute Laune – unsere 800 Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten. An unserem Standort in 09212 Limbach-Oberfrohna (bei Chemnitz) werden für die Bewohner aus der Pflegeeinrichtung täglich frische Speisen zubereitet. Zusätzlich werden externe Kunden 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 die Seniorenheimküche in 09212 Limbach-Oberfrohna. Es erwartet Sie eine unbefristete Einstellung mit familienfreundlichen Arbeitszeiten.

Und das Beste: Sie haben nachmittags immer frei!

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für die Zubereitung der Frühstücks-, Mittags- und Abendversorgung von dem ortsansässigen Seniorenheim 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

Ihr Ansprechpartner



RWS Cateringservice GmbH

Lilli Liegmann

Mitarbeiterin
Personalbeschaffung/-marketing
Seehausener Straße 37
04158 Leipzig

Telefon: 0341 9170-469

[E-Mail](#)

www.rws-gruppe.de

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 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.
- Spaß im Umgang mit Kunden ist für Sie selbstverständlich.
- Sie arbeiten lösungsorientiert und sind entscheidungsfähig.
- Sie sind teamfähig und besitzen eine kommunikative Führungspersönlichkeit.
- Der Besitz des Führerscheins Klasse B ist wünschenswert.

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, **05.00 Uhr - 14.00 Uhr, zw. Mo und So**, i. d. R. jedes 2. WE 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

Bewerben Sie sich einfach per Email unter **bewerbung@rws-cateringservice.de** oder über unser Online-Formular in weniger als einer Minute.

Sie haben keinen Lebenslauf, das ist kein Problem! Schreiben Sie uns einfach über WhatsApp unter 0151/15352101 an. Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie Frau Liegmann gern unter 0341/9170469 an.

Werden Sie Teil unseres Teams – wir freuen uns auf Sie!