

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	Bitterfeld-Wolfen
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Kochen für Kinder zu tollen Arbeitszeiten! Unsere Küche in 06749 Bitterfeld-Wolfen bekocht von Montag bis Freitag zahlreiche Kitas und Grundschulen täglich frisch und lecker.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit unbefristet. 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 (Mo-Fr, zwischen 5-14 Uhr) und ein engagiertes Küchenteam.

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für die Speiserversorgung 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.
- Sie sorgen für die Einhaltung aller für den Küchenbetrieb zutreffenden Verordnungen (Hygiene, Sicherheit, Arbeitsschutz, Qualitätsstandards).
- Ganz wichtig: Sie führen, leiten und motivieren 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

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.
- Freundliche Kommunikation mit 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 attraktive Entlohnung.
- **Urlaubs- und Weihnachtsgeld** ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit sowie mögliche Sonderleistungen.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40 h/ Woche, **Mo-Fr 05.00 Uhr - 14.00 Uhr**, kein Wochenende).
- 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.
- Der Zusammenhalt ist uns wichtig, deswegen frühstückt das Küchenteam gemeinsam.
- Damit Sie bei uns im Team gut ankommen, nehmen wir uns für Ihre **Einarbeitung** Zeit.
- Ihnen stehen **Weiterbildungsmöglichkeiten** in der firmeninternen Akademie zur Verfügung.

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!

Unsere Stellenausschreibungen richten sich an alle Menschen – unabhängig von der gewählten Berufsbezeichnung oder Geschlechtsidentität. Wir freuen uns über alle Bewerbungen, einschließlich von Menschen mit Behinderung.

Chancengleichheit, Wertschätzung und Vielfalt sind uns besonders wichtig. Deshalb setzen wir uns aktiv für ein diskriminierungsfreies Arbeitsumfeld ein, in dem sich jeder willkommen und geschätzt fühlt.