

## Koch (m/w/d) für Kitas und Schulen

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.

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Gesellschaft</b>   | RWS Cateringservice GmbH |
| <b>Arbeitsort</b>     | Potsdam                  |
| <b>Anstellungsart</b> | Vollzeit                 |
| <b>Arbeitszeit</b>    | 40 h/Woche               |

Kochen zu tollen Arbeitszeiten und mit Teamgeist – unsere Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten. Sie arbeiten bei uns Montag bis Freitag im Frühdienst.

Unsere Küche in Stahnsdorf bei Potsdam bekocht täglich frisch Kitas und Grundschulen. Zur Unterstützung suchen wir ab sofort einen Koch (m/w/d) unbefristet in Vollzeit oder Teilzeit. Es erwartet Sie eine neu ausgestattete Küche, ein professionelles Team und eine Aufgabe mit viel Sinn.

### 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](http://www.rws-gruppe.de)

## Welche Gerichte Sie kochen:

- Sie sind für die Zubereitung der Speisen verantwortlich. Denn das leibliche Wohl unserer kleinen Kunden liegt Ihnen am Herzen.
- Zusammen mit Ihrem Team portionieren Sie die Speisen entsprechend der Bestellungen. Damit zaubern Sie jedem Kunden ein Lächeln ins Gesicht.
- Sie sind für die Disposition, Annahme und Bereitstellung von unserer Ware sowie deren Lagerung zuständig.
- Sie bringen die Küche und die Produktionsgeräte wieder auf Hochglanz.

## Welche Zutaten Sie mitbringen sollten:

- Wünschenswert ist eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) oder praktische Erfahrung.
- Sie freuen sich Ihren Kollegen und Kunden ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit gehören zu Ihren Stärken.

## Was wir Ihnen servieren:

- Sofort einen unbefristeten Arbeitsvertrag und eine attraktive Entlohnung.
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40h / Woche, Mo-Fr, 5:00 - 13:30 Uhr). Nur Frühdienste, kein Wochenende! Auch Teilzeit möglich.
- Dienstpläne werden immer für 4 Wochen erstellt. Dabei wird Ihre persönliche Situation berücksichtigt.
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt. Sie erhalten vergünstigte Verpflegung.
- Kostenloser Wachmacher-Kaffee und -Tee sowie Wasser.
- Der Zusammenhalt ist uns wichtig, deswegen bieten wir gemeinsame Frühstücksrunden an.
- Beim Sommerfest, der Weihnachtsfeier oder den Sportevents kommt der Spaß nicht zu kurz.
- Damit Sie bei uns im Team gut ankommen, nehmen wir uns für Ihre Einarbeitung Zeit.
- Wir organisieren regelmäßige Weiterbildungen für Ihre Entwicklung.

## So geht es weiter:

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

[bewerbung@rws-cateringservice.de](mailto: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!

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.