

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	Brück
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Sie haben den Überblick - wir die passende Stelle als Kantinenleitung!

Wir betreiben eine moderne und leistungsstarke Betriebskantine mit täglich mehreren hundert Gästen und einem hohen Anspruch an Qualität, Frische und Service. Für unser engagiertes Küchenteam suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine erfahrene und motivierte Persönlichkeit als Teamleiter / Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit unbefristet.

Es erwartet Sie ein spannendes und sinnvolles Projekt als Herzstück und Führungskraft.

Arbeitsort: 14822 Brück bei Potsdam

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für den reibungslosen Ablauf der Tagesverpflegung einer großen Betriebskantine verantwortlich.
- Sie bestellen die Lebensmittel für die tägliche Verpflegung.
- Sie stellen eine stabile und erstklassigen Speisenqualität und Frische sicher.
- Sie sorgen für die Einhaltung aller für den

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

Küchenbetrieb zutreffenden Verordnungen (Hygiene, Sicherheit, Arbeitsschutz, Qualitätsstandards).

- Ganz wichtig: Sie führen, leiten und motivieren Ihr 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 oder mehrjähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung oder Gastronomie.
- 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.
- Sie optimieren stets die Prozesse oder bringen gute Ideen ein.

Wir bieten Ihnen

- Sofort einen **unbefristeten** Arbeitsvertrag und eine attraktive Entlohnung.
- **Urlaubs- und Weihnachtsgeld** ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit sowie mögliche Sonderleistungen.
- Wir möchten Sie langfristig an unserer Seite haben.
- Geregelte Arbeitszeiten (40 h / Woche, 5-Tage-Woche zwischen Mo-So im Früh- oder Spätdienst).
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Für Ihre Arbeitstätigkeit steht Ihnen ein Fahrzeug zur Verfügung.
- 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.

Sie können uns auch über WhatsApp kontaktieren:
0151/15352101. Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie Frau Schiffler gern unter 0341/9170470 an.

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