

Koch (m/w/d) im Frühdienst

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	Halle (Saale)
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Kochen zu tollen Arbeitszeiten und in einem tollen Team - das schätzen unsere Mitarbeiter bei RWS Cateringservice GmbH. An unserem Standort in 06132 Halle (Saale) sorgen unsere Küchenmitarbeiter und Köche täglich dafür, dass unsere Gäste in den Seniorenheimen und in den Kindergärten mit frischen und ausgewogenen Gerichten beliefert werden.

Zur Verstärkung unseres Teams in 06132 Halle (Saale) suchen wir ab sofort einen Koch (m/w/d) in Vollzeit und unbefristet, der immer in den Frühschichten für uns da ist. Arbeiten Sie als Koch in einem engagierten Team und gestalten Sie gemeinsam mit uns die Verpflegung in einer wertschätzenden und familienfreundlichen Arbeitsumgebung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Das Beste: Sie haben nachmittags und abends immer Zeit für Ihre Hobbies und Ihre Familie!

Ihre Aufgaben

- Sie sind für die Zubereitung der altersgerechten Speisen verantwortlich. Denn das leibliche Wohl unserer Kunden liegt Ihnen am Herzen.
- Zusammen mit Ihrem Team portionieren Sie die Speisen entsprechend der Bestellungen.
- Sie sind für die Disposition, Annahme und Bereitstellung von unserer Ware sowie deren Lagerung zuständig.

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

- Sie bringen die Küche und die Produktionsgeräte wieder auf Hochglanz.

Ihr Profil

- 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.
- Sie sind körperlich belastbar und können eine stehende Tätigkeit ausführen.

Wir bieten Ihnen

- Sicherer Job mit unbefristeter Einstellung.
- Faire Bezahlung inkl. Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit.
- Geregelte Arbeitszeiten (40 h/ Woche, 5-Tage Woche, 05.00 Uhr - 13.30 Uhr, i. d. R. jedes 2. WE frei).
- Dienstpläne werden immer für 4 Wochen erstellt. Dabei wird Ihre persönliche Situation berücksichtigt.
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Zuschuss zum Jobticket oder JobRad ist möglich.
- Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.
- 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 für Ihre Einarbeitung Zeit.
- Ihnen stehen Weiterbildungsmöglichkeiten in der firmeninternen Akademie zur Verfügung.
- Die Großküche ist Ihnen noch fremd? Seien Sie mutig! Es erfolgt eine intensive Einarbeitung. Gern können Sie bei uns die Arbeitsabläufe und das Unternehmen vorab kennenlernen.

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.