

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	Schwielowsee
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Kochen zu tollen Arbeitszeiten - das schätzen unsere Mitarbeiter bei RWS Cateringservice GmbH. Unsere Küche in 14548 Schwielowsee-Ferch bei Berlin bekocht Seniorenresidenzen 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 und ein engagiertes Küchenteam.

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für die Speisenversorgung von verschiedenen Senioreneinrichtungen verantwortlich.
- Sie erstellen einen kundenorientierten Speisenplan.
- Sie bestellen die Lebensmittel für die Verpflegung unserer Kunden.
- 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 Team.

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

- Sie erstellen die Dienstpläne und planen den Arbeitseinsatz.
- Sie sind Ansprechpartner für Ihre Kunden bei Fragen oder Anliegen.

Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und Berufserfahrung im Bereich 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

- Sie erhalten eine **attraktive Vergütung** abhängig von Ihrer Qualifizierung oder Vorerfahrung sowie **Bonusmöglichkeiten, Urlaubs- und Weihnachtsgeld**.
- Der Arbeitsvertrag ist **sofort unbefristet**.
- **Tolle Arbeitszeiten** (40 h / Woche, 5-Tage-Woche, 6 - 15 Uhr).
- Die 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 **viele Weiterbildungsmöglichkeiten** in der firmeninternen Akademie zur Verfügung.
- Um nachhaltig durch die Stadt zu kommen, bieten wir Ihnen das Jobtiket oder ein JobRad an.

So geht es weiter

Bewerben Sie sich einfach per Email unter bewerbung@rws-cateringservice.de oder über unser Online-Formular. Sie

können uns bei Fragen über WhatsApp schreiben unter 0151
15352101 oder rufen Sie Frau Schiffler gern unter 0341
9170470 an.

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