

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	Leipzig
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Wertschätzung, Teamgeist und Wachstum: Mit über 40 Küchenstandorten in den neuen Bundesländern erweitern wir unser Leistungsportfolio kontinuierlich. Ab April 2026 übernehmen wir einen weiteren Versorgungsauftrag am Standort 04349 Leipzig (Plaußig-Portitz), an dem wir täglich frisch für die Bewohnerinnen und Bewohner einer Pflegeeinrichtung das Essen zubereiten.

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Sie lieben Ihren Beruf und sind immer für Ihr Team da? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir suchen einen engagierten Küchenchef/ Teamleiter (m/w/d) in Vollzeit für die Seniorenheimküche in 04349 Leipzig. Es erwartet Sie eine unbefristete Einstellung mit geregelten Arbeitszeiten.

Und das Beste: Nach erfolgreicher Einarbeitung übernehmen Sie nur die Frühdienste!

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für die Zubereitung der Frühstücks-, Mittags- und Abendversorgung von dem ortsansässigen Seniorenheim verantwortlich.
- Ein Teil der Speisen wird aus einer nahegelegenen Küche angeliefert, ein bestimmter Anteil der Speisen wird vor Ort frisch zubereitet.
- Sie erstellen in Absprache mit der Lieferküche einen kundenorientierten Speisenplan.

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 bestellen die Lebensmittel für die Verpflegung unserer Kunden unter Einhaltung des Budgets.
- Sie stellen eine stabile und erstklassige 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 unterstelltes Team.
- Sie erstellen die Dienstpläne und planen den Arbeitseinsatz.
- Sie sorgen für einen reibungslosen Austausch zwischen den Stationen und Ihrem Küchenteam.

Ihr Profil

- Sie haben eine **abgeschlossene Berufsausbildung** als Koch/Köchin oder eine mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung.
- Sie besitzen den Willen Verantwortung zu übernehmen und haben **Erfahrung darin, Mitarbeiter anzuleiten** und zu führen.
- Spaß im Umgang mit Kunden ist für Sie selbstverständlich.
- Sie arbeiten lösungsorientiert, sind teamfähig und besitzen eine kommunikative Führungspersönlichkeit.
- Der Besitz des Führerscheins Klasse B ist wünschenswert.
- In der Einarbeitungszeit ist die Bereitschaft auch die Spätschicht zu übernehmen notwendig.

Wir bieten Ihnen

- Einen **unbefristeten** Arbeitsvertrag und eine immer pünktliche Entlohnung.
- **Urlaubs- und Weihnachtsgeld** ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit sowie mögliche Sonderleistungen.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40 h/ Woche, 5-Tage-Woche zw. Mo und So, AZ: **06.00 Uhr - 14.30 Uhr**).
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Sie sind nachhaltig unterwegs? Dann ist ein Zuschuss zum **Jobticket** möglich.
- Stark **vergünstigte Frühstücks- und Mittagsverpflegung**.
- 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 die Zeit, um Sie **intensiv einzuarbeiten**.
- Auch in Krisenzeiten ist Ihr Job sicher.
- In unserer firmeninternen Akademie können Sie **Weiterbildungen** wahrnehmen.
- Auftragsstart ist 01.04.2026. Eine vorzeitige Einstellung ab 01.03.2026 ist auch möglich. Die Einarbeitung dazu würde in unserer Küche in Borna stattfinden.

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.