

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

Stellenausschreibung: Küchenleiter / Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau / Teamleiter (m/w/d)

Wertschätzung, Teamgeist und Wachstum: wir wachsen mit über 40 Küchenstandorten. Ab April 2026 übernehmen wir einen weiteren Versorgungsauftrag am Standort 04349 Leipzig (Plaußig-Portitz), an dem wir täglich für die Bewohnerinnen und Bewohner einer Senioreneinrichtung die Speisen frisch herstellen.

Sie lieben Ihren Beruf im Bereich Gastronomie 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 eine Seniorenheimküche. Es erwartet Sie eine unbefristete Einstellung und 18€ Stundenlohn.

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.
- Sie bestellen die Lebensmittel für die Verpflegung unserer Kunden unter Einhaltung des Budgets.

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 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 oder im Bereich Gastronomie.
- 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.

Wir bieten Ihnen

- Sofort einen **unbefristeten** Arbeitsvertrag und eine attraktive, pünktliche Entlohnung (18€ Stundenlohn).
- **Urlaubs- und Weihnachtsgeld** ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit sowie mögliche Sonderleistungen.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40 h/ Woche, 5-Tage-Woche zw. Mo und So, 06.00 Uhr - 14.30 Uhr, Spätdienste nur in Ausnahme).
- 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**.

- In unserer firmeninternen Akademie können Sie **Weiterbildungen** wahrnehmen.

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.

Bei Fragen schreiben Sie uns einfach über WhatsApp unter 0151 15352101 oder rufen Sie Frau Liegmann unter 0341 9170469 an.

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