

## Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) für Kitas & Schulen | Vollzeit | 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.

<b>Gesellschaft</b>	RWS Cateringservice GmbH
<b>Arbeitsort</b>	Bitterfeld-Wolfen
<b>Anstellungsart</b>	Vollzeit
<b>Arbeitszeit</b>	40 h/Woche

### Kochen mit geregelten Arbeitszeiten? Willkommen bei RWS Cateringservice!

Sie lieben gutes Essen, arbeiten gern im Team und möchten Familie und Beruf besser vereinbaren? Dann werden Sie Teil unseres Küchenteams in Bitterfeld-Wolfen.

Die RWS Cateringservice GmbH versorgt täglich Kitas und Grundschulen mit frischen, ausgewogenen Mahlzeiten. Für unsere moderne Großküche in Bitterfeld-Wolfen suchen wir ab sofort einen Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit und unbefristeter Festanstellung.

Und das Beste: Geregelter Frühdienst, freie Wochenenden und ein Arbeitsplatz, an dem Teamwork zählt.

### Ihre Aufgaben als Küchenchef/ Küchenleiter (m/w/d)

- Führung und Motivation Ihres Küchenteams
- Organisation der täglichen Speisenversorgung für Kitas und Schulen
- Erstellung abwechslungsreicher und kundenorientierter Speisepläne
- Bestellung und Budgetplanung der Lebensmittel

### 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](http://www.rws-gruppe.de)

- Sicherstellung einer hohen Speisenqualität
- Einhaltung aller Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsstandards
- Dienst- und Einsatzplanung
- Ansprechpartner für unsere Kunden vor Ort

## Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin und fühlen sich in den Abläufen einer Großküche sicher und zuhause.
- Sie bringen Erfahrung als Küchenchef, Küchenleiter aus der Gemeinschaftsverpflegung mit – zum Beispiel aus Kitas, Schulen oder Betriebsrestaurants.
- Sie übernehmen gerne Verantwortung, motivieren Ihr Team und schaffen eine gute Zusammenarbeit in der Küche.
- Auch an turbulenten Tagen arbeiten Sie organisiert, behalten Prioritäten im Blick und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.
- Sie kommunizieren klar, freundlich und auf Augenhöhe – sowohl mit Ihrem Team als auch mit Kunden und Ansprechpartnern.
- Sie kochen mit Leidenschaft und legen Wert auf frische, ausgewogene Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche.

## Wir bieten Ihnen

### Familienfreundliche Arbeitszeiten

- Montag bis Freitag
- 05:00 Uhr bis 14:00 Uhr
- keine Wochenend- oder Feiertagsarbeit

### Sicherer Arbeitsplatz

- unbefristeter Arbeitsvertrag ab dem ersten Tag
- attraktive Vergütung, Verhandlungsbasis ab 18,00 €
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Sonderleistungen

### Angenehmes Arbeitsumfeld

- engagiertes und kollegiales Küchenteam
- gemeinsame Frühstückspausen
- strukturierte Einarbeitung
- Sommerfeste und Weihnachtsfeiern

## Extras für Sie

- vergünstigtes Frühstück und Mittagessen
- kostenlos Kaffee, Tee und Wasser
- moderne Arbeitskleidung kostenfrei
- Weiterbildungsmöglichkeiten in unserer firmeninternen Akademie

## So geht es weiter

Bewerber ganz schnell und einfach:

Per E-Mail an [bewerbung@rws-cateringservice.de](mailto:bewerbung@rws-cateringservice.de) oder über unser Online-Formular.

Kein Lebenslauf vorhanden? Kein Problem. Schreiben Sie uns einfach per WhatsApp unter 0151 / 15352101.

Fragen zur Stelle beantwortet Ihnen Frau Liegmann gern unter 0341 / 9170469.

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.