

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	Loitz
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Wertschätzung, Teamgeist und Wachstum: Mit über 40 Küchenstandorten erweitern wir unser Leistungsportfolio kontinuierlich. Ab Juni 2026 kochen wir am Standort 17121 Loitz täglich frisch und lecker für die Bewohner einer Pflegeeinrichtung.

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Sie lieben Ihren Beruf am Herd 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 Loitz (Vorpommern-Greifswald). Es erwartet Sie eine unbefristete Einstellung und tolle Arbeitszeiten.

Ihre Aufgaben

- Sie sind mit Ihrem Küchenteam für die Zubereitung der Frühstücks-, Mittags- und Abendversorgung von dem ortsansässigen Seniorenheim verantwortlich.
- Sie erstellen einen kundenorientierten Speisenplan.
- Sie bestellen die Lebensmittel für die Verpflegung 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.

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 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.

Wir bieten Ihnen

- Einen **unbefristeten** Arbeitsvertrag und eine immer pünktliche Entlohnung (ab 16,50€ / Stunde).
- **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**.
- In unserer firmeninternen Akademie können Sie zahlreiche **Weiterbildungen** wahrnehmen.

So geht es weiter

Bewerben Sie sich einfach per E-Mail unter:

bewerbung@rws-cateringservice.de oder über unser Onlineformular.

Bei Fragen schreiben Sie uns einfach über WhatsApp unter
0151/15352101

oder rufen uns unter 0341 9170470 an.

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