

Koch (m/w/d) im 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.

Gesellschaft	RWS Cateringservice GmbH
Arbeitsort	Halle (Saale)
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Koch/ Köchin (m/w/d) – Job in Vollzeit | 40 h/ Woche | ab 16 €/Stunde | Mo - So | Großküche Gemeinschaftsverpflegung | 06132 Halle | Nähe Merseburg

Seit 1994 steht die RWS Cateringservice GmbH für frische, ausgewogene und qualitativ hochwertige Gemeinschaftsverpflegung. An unserem Standort in Halle (Saale), Eisenbahnstraße 3, bereitet unser engagiertes Küchenteam täglich Mahlzeiten für Kitas, Grundschulen und Seniorenheime zu und sorgt damit an 7 Tagen in der Woche für das Wohl unserer kleinen und großen Gäste.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Juli 2026 oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch / eine Köchin (m/w/d) in Vollzeit (40 Stunden/Woche). Freuen Sie sich auf eine unbefristete Anstellung, ein kollegiales Arbeitsumfeld und geregelte Arbeitszeiten im Frühdienst ab 05.00 Uhr.

Und das Beste: keine Teildienste, planbare Arbeitszeiten, kein à-la-carte-Stress, spätestens ab 14.00 Uhr Feierabend und freie Wochenenden.

Ihre Aufgaben als Koch (m/w/d) in Halle

- Zubereitung frischer und altersgerechter Speisen für Kitas, Schulen und Pflegeeinrichtungen
- Portionierung der Mahlzeiten entsprechend der

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

Bestellungen

- Unterstützung bei der Warenannahme, Lagerung und Qualitätskontrolle
- Einhaltung aller Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Reinigung und Pflege der Küchengeräte und Arbeitsbereiche
- Zusammenarbeit mit dem 35-köpfigen Team für einen reibungslosen Küchenablauf

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin (m/w/d)
- Erfahrung in Großküche, Kantine oder Gemeinschaftsverpflegung wünschenswert
- Freude am Kochen und an der Arbeit im Team
- Hygienebewusstsein und Verantwortungsgefühl
- Auch Quereinsteiger mit Kocherfahrung sind willkommen

Wir bieten Ihnen

Geregelte Arbeitszeiten

- 5-Tage-Woche zwischen Mo–So | 05.00–14.00 Uhr | i. d. R. 2 Wochenenden frei
- Dienstpläne 4 Wochen im Voraus

Vergütung & Sicherheit

- Ab 16,00 €/Stunde (Verhandlungsbasis) | unbefristeter Vertrag ab Tag 1
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld

Team & Arbeitsumfeld

- Strukturierte Einarbeitung, kollegiales Team
- Gemeinsame Frühstückspausen, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern

Extras

- Weiterbildung in der firmeninternen RWS-Akademie
- Vergünstigte Verpflegung, kostenlose Getränke, kostenfreie Arbeitskleidung
- Zuschuss zum Jobticket und Leasing Jobrad

Jetzt unkompliziert bewerben

? bewerbung@rws-cateringservice.de

? Online-Formular (unter 1 Minute)

? WhatsApp (auch ohne Lebenslauf): 0151 / 153 52 101

? Fragen? Frau Liegmann: 0341 / 917 04 69

Wir begrüßen Bewerbungen unabhängig von Geschlecht, Herkunft, Alter, Behinderung oder Identität.