

Küchenchef (m/w/d) unbefristet | 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	Hohenmölsen
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) – Job in Vollzeit oder Teilzeit | unbefristet | Arbeitsbeginn 05.00 Uhr | ab 18 €/Stunde | Großküche in einem Seniorenheim | 06679 Hohenmölsen

Seit 1994 versorgt die **RWS Cateringservice GmbH** täglich Kitas, Grundschulen und Pflegeeinrichtungen mit frischen und ausgewogenen Mahlzeiten. In unserer Pflegeheimküche in 06679 Hohenmölsen, Clara-Zetkin-Straße 20, suchen wir ab Oktober 2026 einen Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit (40 h/Woche) oder Teilzeit (35 h/ Woche) – unbefristet, mit regeltem Frühdienst ab 05.00 Uhr.

Und das Beste: keine Teildienste, planbare Arbeitszeiten, ein stabiles Team, langfristige Sicherheit, kein à-la-carte-Stress sowie freie Nachmittage und Abende für die Familie und Hobbies.

Ihre Aufgaben als Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) in Hohenmölsen

- Führung und Motivation des Küchenteams in der Großküche Hohenmölsen (Köche, Küchenhilfen, Fahrer, Azubis)
- Organisation der täglichen Speisenversorgung für das Seniorenheim (Gemeinschaftsverpflegung)
- Erstellung abwechslungsreicher Speisepläne nach DGE-

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

Richtlinien

- Aktive Mitgestaltung der Küchenabläufe, Speiseplanung und Teamorganisation
- Bestellung, Wareneinsatz und Budgetplanung
- Sicherstellung von Speisenqualität und HACCP-konformen Hygienestandards
- Dienst- und Einsatzplanung für das 7-köpfige Küchenteam
- Ansprechpartner für Lieferanten und Heimleitung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin – Pflicht
- Erfahrung als Küchenchef oder Küchenleiter in der Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Kita, Schule, Seniorenheim)
- Sicher in Großküchenabläufen, HACCP und Budgetkontrolle
- Führungserfahrung: Teammotivation, klare Kommunikation, Konfliktlösung
- Organisiert auch in stressigen Phasen, prioritätenorientiert
- Freude am Kochen für Kinder und Jugendliche

Wir bieten Ihnen

Geregelte Arbeitszeiten

- 35 oder 40 h/ Woche zw. Mo und So, Arbeitsbeginn 05.00 Uhr
- Planbare Freizeit, familienfreundlich

Vergütung & Sicherheit

- Ab 18,00 €/Stunde (Verhandlungsbasis) | unbefristeter Vertrag ab Tag 1
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld + Sonderleistungen

Team & Arbeitsumfeld

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

Extras

- Weiterbildung in der firmeninternen RWS-Akademie
- Vergünstigte Verpflegung, kostenlose Getränke, kostenfreie Arbeitskleidung

Jetzt unkompliziert bewerben

? bewerbung@rws-cateringservice.de

? Online-Formular (unter 1 Minute)

? WhatsApp: 0151 / 153 52 101

? Fragen? Frau Liegmann: 0341 / 917 04 69

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