

Küchenchef (m/w/d) für Seniorenheim | 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	Limbach-Oberfrohna
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40 h/Woche

Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) – Job in Vollzeit | unbefristet | Arbeitsbeginn 05.00 Uhr | ab 20 €/Stunde | Großküche in einem Seniorenheim | 09212 Limbach-Oberfrohna

Seit 1994 versorgt die RWS Cateringservice GmbH täglich Kitas, Grundschulen und Pflegeeinrichtungen mit frischen und ausgewogenen Mahlzeiten. In unserer Pflegeheimküche in 09212 Limbach-Oberfrohna, Heinrich-Mauersberger-Ring 23, suchen wir ab sofort einen Küchenchef / Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit (40 h/Woche) – unbefristet, mit regeltem Frühdienst ab 06.00 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

- Führung und Motivation des Küchenteams in der Großküche Limbach-Oberfrohna (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 10-köpfige Küchenteam
- Ansprechpartner für Lieferanten und Heimleitung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin – Pflicht
- Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung eines Seniorenheims - wünschenswert
- 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

- 40 h/Woche, 5-Tage-Woche, zwischen 6.00 Uhr und 17.00 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.