

Koch (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	Chemnitz
Anstellungsart	Vollzeit
Arbeitszeit	40,00 h/Woche

Geregelte Arbeitszeiten, tolles Betriebsklima – unsere Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten. An unserem Standort in 09123 Chemnitz bewirten wir unsere Gäste im Seniorenheim täglich frisch mit ausgewogenen und regionaltypisch zubereiteten Speisen.

Zur Unterstützung suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch (m/w/d) in Vollzeit unbefristet, immer für die Frühschichten.

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

Ihre Aufgaben

- Sie sind für die Zubereitung der altersgerechten Speisen verantwortlich. Denn das leibliche Wohl unserer Kunden liegt Ihnen am Herzen.
- Zusammen mit Ihrem Team portionieren Sie die Speisen entsprechend der Bestellungen.
- Sie sind für die Disposition, Annahme und Bereitstellung von unserer Ware sowie deren Lagerung zuständig.
- Sie bringen die Küche und die Produktionsgeräte wieder auf Hochglanz.

Ihr Profil

- Wünschenswert ist eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch oder Beikoch (m/w/d).
- Sie freuen sich Ihren Kollegen und Kunden ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit gehören zu Ihren Stärken.
- Sie sind körperlich belastbar und können eine stehende Tätigkeit ausführen.

Wir bieten Ihnen

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag und eine immer pünktliche Entlohnung.
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40 h/ Woche, immer um 05.00 Uhr, 5-Tage-Woche, nach Absprache zw. Mo und So, i. d. R. jedes 2. WE frei).
- Dienstpläne werden immer für 4 Wochen erstellt. Dabei wird Ihre persönliche Situation berücksichtigt.
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.
- Kostenloser Wachmacher-Kaffee und -Tee sowie Wasser.
- Finanzielle Entlastung durch das Jobticket.
- Der Zusammenhalt ist uns wichtig, deswegen bieten wir gemeinsame Frühstücksrunden an.
- Bei den Team-/ Küchenevents kommt der Spaß nicht zu kurz.
- Damit Sie bei uns im Team gut ankommen, nehmen wir uns die Zeit, Sie intensiv einzuarbeiten.
- Auch in Krisenzeiten ist Ihr Job sicher.
- Ihnen stehen Weiterbildungsmöglichkeiten in der firmeninternen Akademie zur Verfügung.
- Die Großküche ist Ihnen noch fremd? Seien Sie mutig! Es erfolgt eine intensive Einarbeitung. Gern können Sie bei uns die Arbeitsabläufe und das Unternehmen vorab kennenlernen.

So geht es weiter

Bewerben Sie sich einfach online auf dieser Seite oder per Email:

bewerbung@rws-cateringservice.de .

Sie können uns auch direkt über WhatsApp unter 0151/15352101 kontaktieren. Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie uns gern unter 0341/9170469 an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!