

# Köchin\*Koch

[Zurück](#) [Bewerben](#) [PDF](#)

Das Klinikum Wolfsburg zählt mit 547 Planbetten, 20 Kliniken und Instituten zu den größten Krankenhäusern Niedersachsens. Rund 2.200 engagierte Mitarbeitende aus über 60 Nationen sorgen in professionellen Teams für die Gesundheit unserer Patient\*innen. Wir sind mit dem MedizinCampus Wolfsburg (MCW) klinischer Ausbildungsstandort der Universitätsmedizin Göttingen und verfügen über eine eigene Berufsfachschule Pflege.

## Köchin\*Koch

Unsere Vielfalt ist unsere Stärke! Wir setzen auf Chancengleichheit und Diversität. Daher freuen wir uns über Bewerbungen von Menschen aller Altersgruppen, unabhängig von Geschlecht, sexueller Identität, Herkunft, Religion, Weltanschauung oder einer möglichen Behinderung. Bewerber\*innen mit Schwerbehinderung oder Gleichstellung werden bei gleicher Qualifikation und Eignung bevorzugt berücksichtigt.

### Was können Sie vom Klinikum Wolfsburg erwarten?

- [Unsere Vorteile - Das Klinikum Wolfsburg - ein attraktiver Arbeitgeber](#)
- Eine Vergütung nach der Entgeltgruppe 6 des Tarifvertrages für den öffentlichen Dienst TVöD (Besonderer Teil Krankenhäuser)
- Ein multiprofessionelles Team, interkulturelle Zusammenarbeit und individuelle Förderung
- Eine angemessene und strukturierte Einarbeitungszeit

Die Zentralküche unseres Hauses verpflegt täglich über 600 Patient\*innen und produziert außerdem an fünf Tagen pro Woche 150 Mittagessen für externe Kund\*innen. Darüber hinaus wird im Klinikum das Restaurant „Cliverde“ mit ca. 250 Sitzplätzen sowie dem angeschlossenen Konferenzbereich betrieben. Das Restaurant ist für externe Gäste, für Besucher\*innen, für Patient\*innen und für das Klinikpersonal zugänglich.

### Das ist Ihr zukünftiges Aufgabengebiet:

- Herstellen und Zubereiten von Speisen unter Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes sowie die Dokumentation nach HACCP
- Arbeiten in verschiedenen Bereichen in der Zentralküche sowie im Restaurant Cliverde
- Einteilung des Küchenpersonals und der Auszubildenden
- Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln
- Portionsarbeiten am Speisetransportband

### Damit überzeugen Sie uns:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zur\*zum Köchin\*Koch
- Erweiterte Kenntnisse der deutschen Sprache, mind. Niveau B2 (GER)
- Gefestigte Erfahrung in der Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung
- Zeitliche Flexibilität **Mo. - Fr. 06:15 Uhr bis 15:30 Uhr** sowie jedes 2. Wochenende
- Hohe Organisationsfähigkeit, Sozialkompetenz und Teamfähigkeit
- Sorgfältige, strukturierte Arbeitsweise

Für nähere Details zur Tätigkeit sowie weitere Fragen:  
Frau Vinci/Herr Herrmann  
Leitung/Stellv. Leitung Zentralküche  
Tel. +49 5361 80-3099 oder -3036

**Bewerbungen absenden ausschließlich über den Button "Jetzt bewerben"**

**Bewerbungsfrist: 09.06.2026**

**Wir freuen uns Sie kennenzulernen!**

Klinikum Wolfsburg

## **Ansprechpartner für weitere Informationen**

Frau Vinci  
[+49 5361 80 3099](tel:+495361803099)

## **Steckbrief Stelle**

- Berufsgruppe:  
Hauswirtschaft und Service
- Gewünschte Qualifikation:  
Koch/Köchin
- Beschäftigungsart:  
Teilzeit/Vollzeit
- Anstellungsverhältnis:  
Unbefristet
- Stellenbesetzung:  
ab sofort

## **Einsatzort**

Wolfsburg