

Dienststelle: Klinik Floridsdorf

Stellenbeschreibung		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion / Infrastrukturelles Facility Management / Speisenversorgung	
Bezeichnung der Stelle	Küchengehilf*in	
Name Stelleninhaber*in	NN	
Erstellungsdatum	21.08.2024	
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	4	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)	VB_VB 1/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	<b>Bezeichnung der Stelle</b>	<b>Name(n) (optional zu befüllen)</b>
Übergeordnete Stelle(n)	Leitung Speisenversorgung Oberköchin/Oberkoch Köchin/Koch Hilfsköchin/Hilfskoch	
Nachgeordnete Stelle(n)		
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Hilfsköchin/Hilfskoch Küchengehilf*innen	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Küchengehilf*innen	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	Küchengehilf*innen	

<b>Befugnisse und Kompetenzen</b> (z. B. Zeichnungsberechtigungen)	Im jeweiligen Aufgabenbereich nur nach Anweisung der übergeordneten Stellen, sowie Übernahme der Verantwortung für den zugeteilten Bereich.
<b>Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit</b>	Allen Organisationseinheiten der Dienststelle
<b>Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit</b>	Alle Organisationseinheiten des WIGEV Anlassbezogen mit Lieferanten, Techniker*innen, Kund*innen, anderen Magistratsabteilungen (MA 59, MA 39,...)
<b>Anforderungscode der Stelle</b>	
<b>Direkte Führungsspanne</b> (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	
<b>Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten</b>	-
<b>Kund*innenkontakte</b>	Ja
<b>Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen</b>	-
<b>Dienstort</b>	1210 Wien, Brünnerstraße 68
<b>Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)</b>	Wiener Arbeitszeitmodell
<b>Beschäftigungsausmaß</b>	Vollbeschäftigt (40 Stunden)
<b>Mobiles Arbeiten</b>	<input type="checkbox"/> Ja, entsprechend interner Regelung. <input checked="" type="checkbox"/> Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.

## Stellenzweck

- Mitarbeit im jeweiligen Einsatzbereich zur Sicherstellung der Versorgung der Kund\*innen (Patient\*innen, Bewohner\*innen, Mitarbeiter\*innen) unter Beachtung wirtschaftlicher, qualitativer, ernährungsphysiologischer und hygienischer Aspekte sowie unter Beachtung der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

## Hauptaufgaben

### Führungsaufgaben (nur bei Modellfunktion mit Personalführung auszufüllen):

- keine

### Aufgaben der Fachführung:

- keine

### Hauptaufgaben je nach Einsatzbereich:

#### Mitarbeit im Einsatzbereich Speisenverteilung

- Mithilfe bei der Warenübernahme von der anliefernden Stelle (Magazin) nach Anleitung (Zählen, Wiegen, etc...)
- Erledigung von Vorbereitungsarbeiten für die Bandausspeisung z.B. Portionieren von Salaten und Desserts, sowie für die Ausspeisung im Großgebäude, Herrichten der Großgebäude für die Ausspeisung.
- Verteilen der Speisen auf die Tablett bei der Bandausspeisung nach Anleitung
- Entsorgung von z.B. beschädigtem Weißgeschirr, etc. und holen von Ersatz aus dem Geschirrdepot
- Mithilfe bei der Warenübergabe an die für den Transport zuständige Stelle nach Anleitung
- Weiterleitung von Störungen/Defekten an den Vorgesetzten.

#### Mitarbeit im Einsatzbereich Mitarbeiter\*innenrestaurant

- Mithilfe bei der Warenübernahme von der anliefernden Stelle (Magazin, speisenproduzierende Dienststelle in der Region) nach Anleitung (Zählen, Wiegen, etc...)
- Erledigung von Vorbereitungsarbeiten für die Regeneration der Speisen
- Portionieren von Dessert, Salat etc. gemäß Anweisung
- Vorbereitung des Salatbuffets im Mitarbeiter\*innenrestaurant nach Anleitung
- Regenerieren der Speisen nach Anleitung
- Ausgabe von Speisen an die Gäste nach Vorgabe und Wunsch der/s Kund\*in
- Entsorgung von z.B. beschädigtem Weißgeschirr, etc. und holen von Ersatz aus dem Geschirrdepot
- Weiterleitung von Störungen/Defekten an den Vorgesetzten.
- Durchführung der Kassatätigkeiten während der Essenausgabe.

#### Diverse Reinigungstätigkeiten in **allen** Einsatzbereichen

- Reinigung und Desinfektion der Küchengeräte und des Arbeitsplatzes
- Transport des schmutzigen Kochgeschirrs in die Schwarzspüle
- Entsorgung von Abfällen in die entsprechenden Behälter
- sonstige Reinigungs- und Entsorgungstätigkeiten nach Anweisung

- Nachfüllen von Gebrauchsmaterial wie Handschuhen, Masken, Reinigungsmittel etc.

Umsetzung HACCP Richtlinien in **allen** Einsatzbereichen

- Einhaltung der Küchenhygiene gemäß HACCP Richtlinien
- Einhaltung der persönlichen Hygiene gemäß GHP
- Teilnahme an verpflichtenden Schulungen

Falls zutreffend ankreuzen:

Die stelleninhabende Person führt begünstigte (erheblich verschmutzende, zwangsläufig gefährliche oder unter außerordentlichen Erschwernissen ausgeübte) Tätigkeiten überwiegend während ihrer tatsächlichen Arbeitszeit aus, wodurch etwaig zuerkannte Schmutz-, Erschwernis- und Gefahrenzulagen bzw. die Erschwernisabgeltung gemäß § 68 Abs. 1 EStG 1988 steuerbegünstigt bezogen werden können.

Unterschrift Stelleninhaber\*in:

.....

Name Stelleninhaber\*in:

Unterschrift Vorgesetzte\*r:

.....

Name Vorgesetzte\*r:

Wien, am [Klicken Sie hier](#), um das Datum der Unterzeichnung einzugeben.