

## Stellenbeschreibung

### Allgemeine Beschreibung der Stelle

<b>Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit</b>	Verwaltungsdirektion/Abteilung Infrastrukturelles Facility Management (IFM)/Speisenversorgung/ Produktionsküche
<b>Bezeichnung der Stelle</b>	Bäcker*in - Konditor*in
<b>Name Stelleninhaber*in</b>	
<b>Erstellungsdatum</b>	29.07.2024
<b>Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung</b> (Dienstpostenbezeichnung)	Facharbeiter*innen 2/3P
<b>Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle</b> (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	Technik/Facharbeit Technik 1/3 T_FA1/3 (W1/5)

### Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches

	<b>Bezeichnung der Stelle</b>	<b>Name(n) (optional zu befüllen)</b>
<b>Übergeordnete Stelle(n)</b>	Verwaltungsdirektion Leitung IFM Küchenleitung Oberköch*in	
<b>Nachgeordnete Stelle(n)</b>	Hilfsköch*innen Küchengehilf*innen	
<b>Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz</b>		
<b>Wird bei Abwesenheit vertreten von</b>	Oberköch*in Köch*innen	
<b>Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)</b>		

<b>Befugnisse und Kompetenzen (z. B. Zeichnungsberechtigungen)</b>	Im jeweiligen Aufgabenbereich nur nach Anweisung der übergeordneten Stellen, sowie Übernahme der Verantwortung für den zugeteilten Bereich.
<b>Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit</b>	Direktionen, Abteilungen/Institute, Bereiche der Klinik Donaustadt und der Pflege Donaustadt
<b>Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit</b>	Kliniken/Pflegehäuser des Wiener Gesundheitsverbundes sowie anderer Träger, Generaldirektion, Teilunternehmung Pflege sowie Ausbildungseinrichtungen des Wiener Gesundheitsverbundes, Patient*innen, Angehörige bzw. Erwachsenenvertreter*innen, Sozialversicherungen, Gewerkschaft, Magistratsdirektion, diverse Magistratsabteilungen, niedergelassene Ärzt*innen, Patient*innenanwaltschaft, Gerichte, Behörden
<b>Anforderungscode der Stelle</b>	DO 18367
<b>Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)</b>	--
<b>Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten</b>	--
<b>Beschreibung des Ausmaßes der Kund*innenkontakte</b>	nicht relevant
<b>Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen</b>	--
<b>Dienstort</b>	1220 Wien, Langobardenstraße 122
<b>Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)</b>	Montag bis Sonntag im Wechseldienst (bei Bedarf Mehrdienstleistungen erforderlich, auch an Wochenenden, Sonn- und Feiertagen)
<b>Beschäftigungsausmaß</b>	40 Wochenstunden
<b>Mobiles Arbeiten</b>	<input type="checkbox"/> Ja, entsprechend interner Regelung. <input checked="" type="checkbox"/> Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.

## Stellenzweck

Aufgabe des IFM/Speisenversorgung/Produktionsküche ist es, die Voll- und Teilverpflegung von Patient\*innen, Bewohner\*innen, Mitarbeiter\*innen, Schüler\*innen des Campus Donaustadt, Kund\*innen und Gästen des Hauses und sonstigen befugten Personen mit Normal- und Diätkost unter Beachtung wirtschaftlicher, qualitativer, ernährungsphysiologischer und hygienischer Aspekte sowie unter Bedachtnahme der einschlägigen Rechtsnormen zu gewährleisten.

## Hauptaufgaben

### Aufgaben der Fachführung:

- Einteilung des zugewiesenen Personals unter Berücksichtigung des Arbeitsaufwandes und der Befähigung der Mitarbeiter\*innen
- Überwachung und Verantwortung für die Tätigkeiten des unterstellten Personals
- Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten nach geltenden Hygienerichtlinien
- Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften und diesbezügliche Überwachung des unterstellten Personals

### Hauptaufgaben:

- Manipulation der Lebensmittel im Bereich Mehlspeisküche unter Einhaltung der geltenden Hygienerichtlinien und HACCP-Vorschriften
- Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten nach geltenden Hygienerichtlinien und dem Hygieneplan der KDO
- Reinigungsarbeiten nach Dienstantritt (Abspülen der Arbeitsflächen, Kesseln und Maschinen)
- zeitgerechte Zubereitung der für den Produktionsbereich Mehlspeisküche vorgegebenen, geplanten Speisen gemäß dem Produktionsplan laut Tagesproduktion (Backen, Schöpfen, etc.)
- Portionierung vorbereiteter Kompotte, Apfelmus, diverser Gelees und Mehlspeisen; Aufteilung und Bereitstellung für die Mittagsauspeisung (Bereitstellung in den Kühl- bzw. Tiefkühlräumen)
- Garnierung der Puddings, Vollendung diverser Gelees, garnierter Pfirsich etc.
- Reinigung und Entfernen von etwaigen Aufklebern bei Frischobst im Gemüseraum; Umschichtung von Liefergebinden in Gastronomiebehälter (GN), anschließendes Portionieren und Bereitstellen für die Bandausspeisung in der Mehlspeisküche
- Bereitstellung der Jause und der Zubussen inklusive stationsweiser Aufteilung
- Warenübernahme von Obst, Trockenware, Milchprodukten, Tiefkühlware, Eier (Tetrapack) vom Lebensmittelmagazin und Zwischenlagerung im Großkühlhaus der Küche
- Dokumentation von notwendigem Mehr- oder Minderbedarf an Lebensmitteln und Übermittlung an das Lebensmittelmagazin
- Öffnen und Vorbereiten diverser Kompotte für den nächsten Arbeitstag (abschmecken), sowie Entsorgung der Leergebinde
- Nachkochen diverser Kompotte (z.B. D-Birnen, D-Apfelkompott entsprechend der Vorgaben der Diätologie)
- diverse Muse (Erdbeermus, Zwetschkenmus, etc.) kochen, passieren und abfüllen in GN-Behälter und herunterkühlen im Chiller

- bereitgestellte Produkte der Mehlspeisküche am Band verteilen; Gleiches gilt für Betriebsrestaurants, Schule und PDO sowie Jause
- Mithilfe bei der Bandausspeisung (vertretungsweise)
- Schlichtarbeiten von Keksen, Eiswaffel, Joghurt in Bechern, Topfen und Milchprodukten
- Auswiegen der Puddings für den nächsten Arbeitstag, Bereitstellung der Milch
- Tiefkühlware (verschiedene Beeren) für diverse Cremes und Joghurts im Kühlhaus kontrolliert auftauen lassen (GN) bzw. vorkochen
- Vorbereitung der Kuchenbleche, Guglhupfformen und Dessertschalen
- Schöpfungarbeiten für den Abend, Spätmahlzeiten aufteilen
- etwaige Vorbereitungsarbeiten für den nächsten Arbeitstag: z.B. Gitter mit Dessertschalen für Kuchen und Obst, GN-Geschirr, Schöpfer, Töpfe, etc.
- Kontrolle des Speiseplans auf optimalen Einsatz von Geräten und Personal und Weitergabe von eventuellen Änderungen an die Küchenregie
- Rezeptänderungen in Absprache mit der Küchenleitung und Weiterleitung an die Küchenverwaltung bzw. Diätologie
- Teilnahme an der verpflichtenden, jährlichen Hygieneschulung im Haus

-----  
 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: Abt.leitung IFM Sabina SCHOBER, Küchenleitung Matthias BEUTELSPACHER

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