

## Stellenbeschreibung

Allgemeine Beschreibung der Stelle		
<b>Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit</b>	Verwaltungsdirektion/Abteilung Küche/Speisenverteilung	
<b>Bezeichnung der Stelle</b>	Hilfsköchin bzw. Hilfskoch Verteilung	
<b>Name Stelleninhaber*in</b>		
<b>Erstellungsdatum</b>	24.02.2025	
<b>Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung</b> (Dienstpostenbezeichnung)	Hilfskoch/Schema I/III/VG 3	
<b>Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle</b> (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)	VB Infrastrukturelle Versorgungs- und Betreuungsdienste 2/3 VB_VB2/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	<b>Bezeichnung der Stelle</b>	<b>Name(n)</b> (optional zu befüllen)
<b>Übergeordnete Stelle(n)</b>	Oberkoch Verteilung Köch*innen	
<b>Nachgeordnete Stelle(n)</b>	Küchengehilf*innen	
<b>Wird bei Abwesenheit vertreten von</b>	Köch*innen Hilfsköche*innen	
<b>Vertritt bei Abwesenheit</b> (fachlich/personell)	Köch*innen Hilfsköche*innen	
<b>Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz</b>		
<b>Befugnisse und Kompetenzen</b> (z. B. Zeichnungsberechtigungen)	Im eigenen Wirkungsbereich bzw. nach Beauftragung der Verteilung bzw. zugeteilten Köch*in in der Produktion oder der Küchenleitung	

<b>Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit</b>	Allen Organisationseinheiten der Dienststelle
<b>Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allen Organisationseinheiten des Wr. Gesundheitsverbundes</li> <li>• anlassbezogen mit anderen Magistratsabteilungen</li> <li>• anlassbezogen mit Auftragnehmer*innen</li> </ul>
<b>Anforderungscode der Stelle</b>	
<b>Direkte Führungsspanne</b> (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	Bis zu 8 Mitarbeiter bei Dienstführung am Verteilband
<b>Modellfunktion „Führung V“:</b> <b>Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten</b>	
<b>Kund*innenkontakte</b>	Bei Tätigkeiten im Mitarbeiterrestaurant
<b>Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen</b>	
<b>Dienstort</b>	1100 Wien Kundratstaße 3
<b>Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)</b>	Flexible Diensteinteilung nach Wr. Arbeitszeitmodell
<b>Beschäftigungsausmaß</b>	40-Stunden-Woche
<b>Mobiles Arbeiten</b>	<input type="checkbox"/> Ja, entsprechend interner Regelung. <input checked="" type="checkbox"/> Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.

## Stellenzweck

- Das Ziel der Stelle ist die ordnungsgemäße Speisenverteilung der Patient\*innen und Werkküchenteilnehmer\*innen hinsichtlich Qualität und Quantität unter Einhaltung der gültigen Hygiene- und HACCP-Vorschriften, sowie die Mithilfe bei der Organisation des reibungslosen Arbeitsablauf in der Küche zu gewährleisten.

## Hauptaufgaben

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

- Im Rahmen der Dienstführung am Verteilband

**Aufgaben der Fachführung:**

- Vertretung des Dienstführenden Köchin/Koch am Verteilband
- Vertretung der Köchin / des Koch Produktion an allen Produktionsplätzen
- Vertretung der Leitung im Mitarbeiter\*innenrestaurant

**Hauptaufgaben:**

- Vorbereitungsarbeiten für die Speisenverteilung – von der Bereitstellkühlzelle auf das Verteilband
- Vorbereiten und Eigenkontrolle des zugeteilten Arbeitsplatzes am Verteilband
- Portionieren der zugewiesenen Komponenten
- Einschieben der Tablett in den Verteilwagen
- Leergeschirr in die Spülküche bringen
- Zwischen- und Endreinigung des zugeteilten Arbeitsplatzes am Verteilband
- Vorbereitungstätigkeiten für die Abendverteilung
- Sorge für Ordnung und Sauberkeit am Verteilband

**Spezial Aufgaben:**

- Essensausgabe im Mitarbeiterrestaurant
- Nachbestückung der Hygieneartikel im gesamten oberen Produktions- und Verteilbereich.
- Durchführung von zugewiesenen Sonderaufgaben durch die Leitung der Speisenverteilung.

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 24.02.2025