

Wiener Gesundheitsverbund

Klinik Hietzing

Stellenbeschreibung Abteilung Küche - Küche		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion/ Abteilung Küche/Küche	
Bezeichnung der Stelle	Anstaltsgehilfe	
Name StelleninhaberIn		
Erstellungsdatum	07. Mai 2020	
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	3P/3A/3	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	VB_VB2/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Leiterin Abteilung Küche Küchenleiter Oberköche Chauffeure	
Nachgeordnete Stelle(n)	---	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	---	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Anstaltsgehilfe/Küchengehilfe	

Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Chauffeur	
Befugnisse und Kompetenzen (z.B. Zeichnungsberechtigungen)	Im eigenen Wirkungsbereich und in allen Bereichen in denen eine Beauftragung durch den/die Abteilungsleiterin sowie durch das jeweilige Mitglied der Kollegialen Führung erfolgt!	
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Mit allen Betriebsstellen des Hauses	
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit (innerhalb- und außerhalb des Magistrats)	KAV-GED, anderen Dienststellen der Stadt Wien (z.B. MA 59, MA 39)	
Anforderungscode der Stelle	HI0773	
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	---	
Nur bei Modellfunktion „Führung V“ auszufüllen: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	---	
Beschreibung des Ausmaßes der Kundinnen- und Kundenkontakte	---	
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	---	
Dienstort	Klinik Hietzing – Abteilung Küche Wolkersbergenstraße 1, 1130 Wien	

Organisatorisches	
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	I/E/b/ Turnusdienst 14-tägig mit Wochenenddienst
Beschäftigungsausmaß	40 Wochenstunden
Stellenzweck	
Mitwirkung bei der Sicherstellung der täglichen Verköstigung für Patienten und Bedienstete unter Berücksichtigung der gesetzgebenden Vorschriften	
Hauptaufgaben (inkl. Führungsaufgaben)	
Haupt – Aufgaben – entsprechend dem Einsatzgebiet: <u>Tätigkeiten für den Verteilprozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben:</u> • Mitarbeit bei der ordnungsgemäßen und zeitgerechten Bereitstellung der Speisen • Mithilfe bei der gebarungssicheren und zeitgerechten Anlieferung der Speisen auf Stationen und Abteilungen • Durchführung des ordnungsgemäßen und zeitgerechten Verteilprozesses für die Patientenversorgung (Speisentransportwagen) entsprechend der geltenden Hygienevorschriften • Durchführung des ordnungsgemäßen und zeitgerechten Verteilprozesses für die Sortimentslieferung an die Stationen (Artikel, Menge, Station) • Mithilfe bei sämtlichen Transporten von und zur Küche, gebarungssicher • Durchführung aller sich für/aus der Verteilung ergebenden Vor-/Nacharbeiten (Bereitstellung Speisentransportwagen, Nachlieferungen auf Stationen) unter Einhaltung der vorgegebenen Hygienevorschriften • Durchführung der ordnungsgemäßen Abfallentsorgung • Durchführung aller notwendigen Transportarbeiten innerhalb der Küche • Einhaltung sämtlicher die Hygiene betreffenden Vorschriften und deren Umsetzung • Interdisziplinäre Zusammenarbeit <u>Tätigkeiten zur Sicherstellung der Transportdienste entsprechend der geltenden Hygiene- und verkehrsrechtlichen Vorgaben:</u> • Mithilfe bei der gebarungssicheren Zustellung und Abholung der Speisentransportwagen und deren pflegliche Behandlung • Be- und Entladen der Speisentransportwagen • Einweisung des Chauffeurs bei verkehrsbedingten Problemzonen • Sorgsamer Transport der Lebensmittel vom Lebensmittelmagazin in die Küche • Kontrolle der Speisentransportwagen auf Funktionstüchtigkeit • Lieferung von Nachträgen auf Station • Mithilfe bei der Pflege des Kraftfahrzeuges • Mithilfe bei der pfleglichen Behandlung der Arbeitsgeräte und Kraftfahrzeuge <u>Fachbereichsbezogen:</u> <u>Eigenverantwortung für</u> • Persönliche Hygiene • Die bestimmungs- und sachgemäße Verwendung der von der Dienstgeberin zur Verfügung gestellten Arbeitsgeräte/-materialien bzw. Kraftfahrzeuge	

Die Bediensteten in der Abteilung Küche sind bei der Erfüllung der Aufgaben im Rahmen des Tätigkeitsbereiches Temperaturschwankungen in den Lagerräumen von ca. -20°C (Tiefkühlräume) bis zu +25°C (Produktion), sowie Witterungseinflüssen im Freien bzw. beim Fahren im Kraftfahrzeug während der gesamten Dienstzeit ausgesetzt.

Zusätzlich müssen bei/in diesen unterschiedlichen Temperaturbereichen Hebe/Trageleistungen auf Grund der Vorbereitungsarbeiten und des Transportprozesses während der gesamten Dienstzeit verrichtet werden

Diese Arbeitsplatzbeschreibung umfasst den gegenwärtigen Stand. Sie ist ab dem Tag der Unterzeichnung verbindlich. Die Arbeitsplatzbeschreibung wird bei jeder Änderung der Organisationseinheit – sofern diese Arbeitsplatzbeschreibung betroffen ist – geändert. Weiter ist die Arbeitsplatzbeschreibung bei jeder wesentlichen Änderung des Aufgabengebietes zu aktualisieren.

Unterschrift der Stelleninhaberin bzw. des Stelleninhabers:

.....

Name in Blockschrift:

Unterschrift der Vorgesetzten bzw. des Vorgesetzten:

.....

Name in Blockschrift: **El Nemer Hosam**

Wien, am