

Stellenbeschreibung		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion/Abteilung Küche/Küchenleitung	
Bezeichnung der Stelle	Küchenleiter*in	
Name Stelleninhaber*in	N.N.	
Erstellungsdatum		
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	Küchenleiter*in / C/IV	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)	Führung V, F_V1/4, W1/11	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Interim. Leiterin der Abteilung Küche	Eva Horvath-Binder
Nachgeordnete Stelle(n)	Oberköch*innen	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Oberköchin Produktion	Paur Annemarie
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	-	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	-	
Befugnisse und Kompetenzen (z. B. Zeichnungsberechtigungen)	Im eigenen Wirkungsbereich bzw. nach Beauftragung der Leitung der Abteilung Küche bzw. durch die Verwaltungsdirektion bzw. durch die Kollegiale Führung	
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Allen Organisationseinheiten der Dienststelle	
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	• allen Organisationseinheiten des Wr. Gesundheitsverbundes • anlassbezogen mit anderen Magistratsabteilungen • anlassbezogen mit Auftragnehmer*innen	
Anforderungscode der Stelle	-	
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	4	

Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationsein- heiten	-
Kund*innenkontakte	Bei Reklamationen durch Patient*innen und Mitarbeiter*innen
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	-
Dienstort	1100 Wien Kundratstraße 3
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	Gleitzeit
Beschäftigungsausmaß	Vollbeschäftigt (40 Stunden)
Mobiles Arbeiten	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): - Führung direkt unterstellter Mitarbeiter*innen - Wahrnehmung der Fach- und Dienstaufsichtspflicht - Wahrnehmung der Aufgaben im Zusammenhang mit Personalentwicklung wie: - Mitarbeiter*innenorientierungsgesprächen (Zielvereinbarungen) durchführen - Mitarbeiter*innenbeurteilungen durchführen - Potenziale der Mitarbeiter*innen erkennen und systematische Maßnahmen zur Förderung (fachlich und persönlich) erarbeiten - Förderung und Motivation der zugeordneten Mitarbeiter*innen, zur Erreichung der Betriebsziele - Sicherstellung der Kommunikation und des Informationsaustausches - Verantwortung für die Einschulung der unterstellten Mitarbeiter*innen Aufgaben der Fachführung: - Verantwortung für die gesamte Küchenorganisation und den zeitgerechten Ablauf der Speisenzubereitung und –verteilung. - Mitwirkung beim Einkauf von Lebensmittel, Qualitätsbestimmung und Verkostung - Regelmäßige Qualitätskontrollen - Sicherstellung der Einschulung, Aus-, Fort- und Weiterbildungsprogramme der unterstellten Mitarbeiter*innen - Sicherstellung des Reklamations- und Beschwerdemanagements (Erfassung, Verfolgung, Behebung)

Hauptaufgaben:

- Personaleinsatzplanung und Einteilung unter Berücksichtigung der fachlichen Fähigkeiten
- Erstellen von Stellenbeschreibungen
- Führung und Kontrolle der Absenzen (Dienstplanprogramm ESF)
- Führung und Kontrolle der Sonn- und Feiertagsstunden, inkl. Abrechnung
- Aufzeichnung von Überstunden und deren Kontrolle
- Urlaubseinteilung für das gesamte Küchenpersonal gemeinsam mit der Oberköchin der Produktion
- Mitarbeit bei der Erstellung Speisepläne (Patienten*innen & Mitarbeiter*innen)
- Anforderung von Geschirr, Besteck und diversen Küchengebrauchsgegenständen in Zusammenarbeit mit der/dem zuständigen Referent*innen der Küchenverwaltung.
- Verantwortlich für die Instandhaltung des gesamten Inventars der Küche, Nebenräume, Einrichtungen und Geräte, sowie deren ordnungsgemäßen Nutzung
- Mitarbeit bei der Invest- und Reinvestplanung sowie Anforderung von Gebrauchsgegenständen (Inventar) in Zusammenarbeit mit der Leitung der Abteilung
- Organisation von Veranstaltungen und Kontrolle des reibungslosen Ablaufs
- Rezepturen für Mitarbeiter*innenverpflegung – Mitarbeit, Änderung und Einbringen von Vorschlägen zur abwechslungsreichen Gestaltung
- Entgegennahme und Behandlung von Reklamationen sowie Anregungen und Setzen von Maßnahmen (Patienten*innen- und Mitarbeiter*innenverpflegung)
- Ständiges Mitglied im HACCP Team der KFN Küche/Risk Manager

Sonderaufgaben:

- Arbeitspaketverantwortlichkeit für die Projekte „Interimsküche“ und „Küche neu“

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