

Stellenbeschreibung

Allgemeine Beschreibung der Stelle

Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion / Abteilung Küche
Bezeichnung der Stelle	Hilfsköch*in
Name Stelleninhaber*in	NN
Erstellungsdatum	20.01.2026
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	Hilfsköch*in /3
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)	VB_VB 2/3

Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches

	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Oberköch*innen, Küchenleiter*innen, Küchenregieleiter*innen	
Nachgeordnete Stelle(n)	Küchengehilf*innen	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Küchengehilf*innen	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Küchengehilf*innen	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz		
Befugnisse und Kompetenzen (z. B. Zeichnungsberechtigungen)	-	

Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Allen Organisationseinheiten der Dienststelle
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	Alle Organisationseinheiten des WIGEV Anlassbezogen mit anderen Magistratsabteilungen Auftragnehmer*innen
Anforderungscode der Stelle	
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	-
Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	-
Kund*innenkontakte	-
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	-
Dienstort	Klinik Landstraße, Juchgasse 25, 1030 Wien
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	DZM
Beschäftigungsausmaß	Vollbeschäftigt (40 Stunden)
Mobiles Arbeiten	<input type="checkbox"/> Ja, entsprechend interner Regelung. <input checked="" type="checkbox"/> Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.

Stellenzweck
<ul style="list-style-type: none"> 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 Bedachtnahme der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
Hauptaufgaben
<p>Hauptaufgaben je nach Einsatzbereich:</p> <p><u>Mitarbeit im Einsatzbereich Speisenproduktion für Patient*innen und Mitarbeiter*innen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mithilfe bei der Warenübernahme vom Magazin nach Anleitung (Zählen, Wiegen, etc...) Erledigung von Vorbereitungsarbeiten für die Speisenzubereitung, z. B. Gemüse putzen, Salat waschen, Kochgeschirr herrichten Mithilfe bei der Speisenproduktion nach Anleitung Mithilfe bei der Warenübergabe an die Speisenverteilung (Bandausspeisung, Mitarbeiter*innenrestaurant) nach Anleitung <p><u>Mitarbeit im Einsatzbereich Speisenverteilung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mithilfe bei der Warenübernahme von der anliefernden Stelle (Magazin, speisenproduzierende Dienststelle in der Region) 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 z.B. für einen zu beliefernden Kindergarten Verteilen der Speisen auf die Teller bei der Bandausspeisung nach Anleitung Herrichten des Stationsbedarfes (Milch, Joghurt, Butter, etc.) gemäß Anweisung Mithilfe bei der Warenübergabe an die für den Transport zuständige Stelle nach Anleitung <p><u>Diverse Reinigungstätigkeiten in allen Einsatzbereichen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Reinigung und Desinfektion der Küchengeräte und des Arbeitsplatzes Transport des schmutzigen Kochgeschirrs in die Schwarzwspüle Entsorgung von Abfällen in die entsprechenden Behälter sonstige Reinigungs- und Entsorgungstätigkeiten nach Anweisung <p><u>Umsetzung HACCP Richtlinien in allen Einsatzbereichen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Einhaltung der Küchenhygiene gemäß HACCP Richtlinien Einhaltung der persönlichen Hygiene gemäß EU VO 842/2004 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.