

<h2 style="text-align: center;">Stellenbeschreibung</h2>		
<b>Allgemeine Beschreibung der Stelle</b>		
<b>Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit</b>	Verwaltungsdirektion / Abteilung Küche	
<b>Bezeichnung der Stelle</b>	Hilfsköch*in	
<b>Name Stelleninhaber*in</b>	NN	
<b>Erstellungsdatum</b>	20.01.2026	
<b>Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)</b>	Hilfsköch*in /3	
<b>Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)</b>	VB_VB 2/3	
<b>Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches</b>		
	<b>Bezeichnung der Stelle</b>	<b>Name(n) (optional zu befüllen)</b>
<b>Übergeordnete Stelle(n)</b>	Oberköch*innen, Küchenleiter*innen, Küchenregieleiter*innen	
<b>Nachgeordnete Stelle(n)</b>	Küchengehilf*innen	
<b>Wird bei Abwesenheit vertreten von</b>	Küchengehilf*innen	
<b>Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)</b>	Küchengehilf*innen	
<b>Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz</b>		
<b>Befugnisse und Kompetenzen (z. B. Zeichnungsberechtigungen)</b>	-	

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

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

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.