

Stellenbeschreibung

Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion/ Abteilung Küche	
Bezeichnung der Stelle	Oberköchin/ Oberkoch	
Name Stelleninhaber*in	NN	
Erstellungsdatum	26.06.2026	
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	W1/06	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)	Modellstelle T_FA 2a/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Abteilungsleiter*in, Küchenleiter*in,	
Nachgeordnete Stelle(n)	Köchin/ Koch Bäcker*in/ Konditor*in Hilfsköch*in Küchengehilf*in	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Köchin/ Koch	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Oberköchin/ Oberkoch	
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, Jcuhgasse 25, 1030 Wien
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	DZM - Turnusdienst
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

- Führung des jeweiligen Einsatzbereiches zur Sicherstellung der Versorgung der Patient*innen, Mitarbeiter*innen, sowie erweiterte Mitversorgung nach Auftrag des Hauses, unter Beachtung wirtschaftlicher, qualitativer, ernährungsphysiologischer und hygienischer Aspekte sowie unter Bedachtnahme der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Hauptaufgaben

Führungsaufgaben:

- Führung direkt unterstellter Mitarbeiter*innen
- Wahrnehmung der 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 Motivatiatiion der zugeordneten Mitarbeiter*innen, zur Erreichung der Betriebsziele
 - Mitarbeit bei der Erstellung ovn Dienstberuteilungen (Operative Sicht)
- Verantwortung für die Kommunikation und den Informationsaustausches für den unterstellten Bereich
- Neue Mitarbeiter*innen im Aufnahmeprozess bzw. Einarbeitungsphase begleiten
- Verantwortung für die Teilnahme der unterstellten Mitarbeiter*innen an Aus-, Fort- und Weiterbildungsprogrammen

Aufgaben der Fachführung:

- Verantwortung für die gesamte Organisation und den zeitgerechten Ablauf des unterstellten Bereiches.
- Mitwirkung an der täglichen Qualitätskontrolle und Verbesserung der Qualität
- Aktive Mitarbeit bei der Speisenzubereitung, Probeessen und Erstellung neuer Rezepte sowohl für Patient*innen, Mitarbeiter*innen als auch für erweiterte Mitversorgung nach Auftrag des Hauses (Kindergarten und Veranstaltungen)
- Entgegennahme von Reklamationen den unterstehenden Bereich betreffend und Behebung durch Maßnahmensetzung bzw. Weiterleitung an die Küchenregie
- Überprüfung, dass die unterstehenden Mitarbeiter*innen, die HACCP Richtlinien einhalten
 - Einhaltung der Küchenhygiene gemäß HACCP Richtlinien
 - Einhaltung der persönlichen Hygiene gemäß EU VO 842/2004
 - Teilnahme an verpflichtenden Schulungen
 - bei Nichtentsprechung Setzen von Maßnahmen in Abstimmung mit der Küchenleitung
- Verantwortung für die Instandhaltung des gesamten Inventars der Küche, Einrichtungen und Geräte und deren ordnungsgemäße Nutzung

Hauptaufgaben je nach Einsatzbereich:

Verantwortlichkeiten im Einsatzbereich Speisenproduktion, Speisenverteilung Patient*innen, Mitarbeiter*innen und Kindergärten

- EDV-mäßige Erfassung:
 - des Produktionsplans und Aufteilung auf den Produktionstag, sowie Vorbereitung der Lebensmittelbedarfsliste
 - des Patient*innenstandes, sowie die Manipulation derBandeinteilung und aller Listen inkl. Tablettkarten für die Speiseverteilung
 - des Bedarfs für die Mitarbeiter*innenverpflegung
 - der Stichproben der Temperaturmessungen in der Speisenverteilung
 - der Zubussenanforderung inkl. Ausdruck
- Jour-fix: Tägliche Morgenbesprechung mit dem Team, Speiseplanbesprechung mit Diätologie und regelmäßige Jour-Fix mit Küchenleitung zur besseren Abstimmung der Erreichung der Ziele der Abteilung
- Einteilen und Organisation der Mitarbeiter*innen im Einsatzplan.
- Übernahme und Kontrolle der für die Ausspeisung benötigten Lebensmitteln
- Überwachung der Sauberkeit und Ordnung in der Speisenproduktion, am Verteilband und im Mitarbeiterrestaurant nach den geltenden Hygienerichtlinien
- Kontrollgänge durch die Küche im Rahmen der Dienstaufsicht
- Kontrolle der vorbereiteten Speisen auf Richtigkeit, Optik und Menge
- Übernahme und Kontrolle der für die Bandausgabe benötigten Lebensmitteln
- Kontrolle der vorbereiteten Speisen bzw. verteilten Speisen am Verteilband auf Richtigkeit, Optik und Menge
- IKS-mäßige Erfassung der Stichproben der Kerntemperaturmessungen im Kochprozess
Kontrolle der ordnungsgemäßen Manipulation der Rückstellproben
- Erfassen und Weitergabe der Bestellung der benötigten NON-Food Artikeln wie z.B. Kochgeschirr, Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Kooperation mit dem HACCP-Beauftragen

Sonderaufgaben:

- Durchführung von zugewiesenen Sonderaufgaben durch die Abteilungsleitung
- Vertretung des Küchenleiterst bei Abwesenheit (Abrechnung Dienstplan)

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.