

Wiener Gesundheitsverbund

Pflege Baumgarten

Stellenbeschreibung		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Betriebswirtschaftliche Direktion/Verteilerküche	
Bezeichnung der Stelle	Küchengehilf*in	
Name Stelleninhaber*in	N.N.	
Erstellungsdatum	1. Juli 2026	
Bedienstetenkategorie/ Dienstpostenplangruppe/ Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	Küchengehilfe/Küchengehilfin VG 4	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	Infrastrukturelle Versorgungs- und Betreuungsdienste, VB_VB 1/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Leitende Direktion; Betriebswirtschaftliche Leitung; Küchenleitung; Köch*innen; Hilfsköch*innen;	-
Nachgeordnete Stelle(n)	-	-
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	nein	-
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Küchengehilf*innen Hilfsköch*innen	-

Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Küchengehilf*innen Hilfsköch*innen	
Befugnisse und Kompetenzen	• eigenverantwortliche Wahrnehmung der Hauptaufgaben • alle Agenden der Hilfsköch*innen bei deren Abwesenheit • Lieferscheine bearbeiten	
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	• mit allen Organisationsbereichen des Pflgewohnhauses	
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	• Auftragnehmer*innen, externe Dienstleister (z.B. Lieferant*innen, etc.) • allen Organisationseinheiten des WIGEV • anlassbezogen mit Angehörigen und Bewohner*innen	
Anforderungscode der Stelle	-	
Direkte Führungsspanne	-	
Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	-	
Beschreibung des Ausmaßes der Kund*innenkontakte	-	
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	In Kälte Täglich ca.1 Stunde	
Dienstort	Pflege Baumgarten, 1140 Wien, Seckendorfstraße 1	
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	Einheitliches Dienstzeitmodell (WIGEV DZM)	
Beschäftigungsausmaß	40 Wochenstunden	
Mobiles Arbeiten	☐ Ja, entsprechend interner Regelung. ☒ Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.	

Stellenzweck
Aufgabe der Mitarbeiter*innen der Verteilerküche ist es mitzuwirken, die Voll- und Teilverpflegung für Bewohner*innen, Mitarbeiter*innen unter Beachtung wirtschaftlicher, qualitativer,

ernährungsbewusster und hygienischer Aspekte sowie unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften zu gewährleisten.

Hauptaufgaben

Hauptaufgaben:

- Reinigung und Desinfektionsarbeiten nach geltenden Hygienerichtlinien und dem Konzept nach HACCP
- Vorbereitung des gesamten Equipments für die Bereitstellung und Verteilung sämtlicher Lebensmittel und Speisen
- Unterstützung der Köch*innen oder der Hilfsköch*innen bei deren Aufgaben
- Vorbereitungsarbeiten und Mitarbeit beim Portionieren und Regenerieren der warmen Speisen sowie der kalten Speisenkomponenten
- Aktive Reinigung im gesamten Küchenbereich/Hygiene im zugewiesenen Arbeitsbereich, sowie Mitwirkung bei der Einhaltung von Gute-Hygienepraxis
- Teilnahme an Fortbildungen

Unterschrift Stelleninhaber*in:

.....

Unterschrift Führungskraft:

.....

Wien, am