

Wiener Gesundheitsverbund

Pflege Innerfavoriten

Stellenbeschreibung		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Betriebswirtschaftliche Direktion/Verteilerküche	
Bezeichnung der Stelle	Köch*in	
Name Stelleninhaber*in	N.N.	
Erstellungsdatum	5. August 2026	
Bedienstetenkategorie/ Dienstpostenplangruppe/ Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	Köchin/Koch VG 2/3P	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	Facharbeit Technik T_FA 1/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Leitende Direktion Betriebswirtschaftliche Leitung Küchenleitung	
Nachgeordnete Stelle(n)	-	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	nein	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Köch*in Hilfsköch*innen	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Küchenleiter*in Köch*in	

Befugnisse und Kompetenzen	eigenverantwortliche Wahrnehmung der Hauptaufgaben
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	• mit allen Organisationsbereichen des PWH • Service Center Technik • Service Center Verwaltung • SSC-Einkauf
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	• Auftragnehmer*innen, externe Dienstleister (z.B. Lieferanten, Fremdreinigungsfirma) • allen Organisationseinheiten des WiGev • anlassbezogen mit Angehörigen und Patient*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	-
Dienstort	Pflege Innerfavoriten Bernhardtstalgasse 32 1100 Wien
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 bzw. Mitarbeiter*innen unter Beachtung wirtschaftlicher, qualitativer, ernährungsbewusster und hygienischer Aspekte sowie unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften zu gewährleisten.

Hauptaufgaben

Fachaufsicht:

- **Fachliche Anleitung der Hilfsköche*innen und Küchengehilfen*innen**

Hauptaufgaben:

- **Zubereitung von individuellen und speziellen Speisen und Diäten**
- **Geriatricspezifische Fertigstellung der angelieferten Speisen und zeitgerechte Bereitstellung der Speisekomponenten für die Verteilung und zum Regenerieren, sowie Verteilung der fertigen Speisen auf Grund der Aufzeichnungen an die Stationen**
- **Überprüfung der Speisen- und Lebensmittelanlieferungen**
- **Überprüfung der Lieferungen aus dem Magazin - Kontrolle lt. Begleitschein**
- **Koordination der Stationsanforderungen und Vorsorge und Einhaltung der zeitgerechten Ausspeisezeiten**
- **Kontrolle der Arbeitsleistung der zugeteilten Hilfsköch*innen und Küchengehilf*innen**
- **Einschulung neuer Mitarbeiter*innen**
- **Mitwirken bei der Einhaltung von Gute-Hygienepraxis, sowie Beaufsichtigung und Überprüfung der fachgerechten Reinigung und Desinfektion im gesamten Küchenbereich gem. HACCP**
- **Bereitstellung der Lebensmittel für die diversen Kochprozesse und Wochenfassungen**
- **Bei Bedarf Mitwirkung bei der Speisenausgabe im Mitarbeiter*innen-Restaurant**
- **Mitarbeit bei diversen Veranstaltungen für Bewohner*innen und Gäste**

Unterschrift Stelleninhaber*in:

.....

Unterschrift Führungskraft:

.....

Wien, am