

Wiener Gesundheitsverbund

Klinik Hietzing

Stellenbeschreibung Abteilung Küche - Küche		
Allgemeine Beschreibung der Stelle		
Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Verwaltungsdirektion/ Abteilung Küche/Küche	
Bezeichnung der Stelle	Magazineur/Magazineurin	
Name StelleninhaberIn		
Erstellungsdatum	23. Juli 2020	
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	3	
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	Infrastrukturelle Versorgungs- und Betreuungsdienste VB-VB3/3	
Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches		
	Bezeichnung der Stelle	Name(n) (optional zu befüllen)
Übergeordnete Stelle(n)	Leiterin Abteilung Küche Küchenleiter Obermagazineur	
Nachgeordnete Stelle(n)	Amtsgehilfe im Magazin	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	---	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Anderer Magazineur	

Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Anderen Magazineur bzw. Obermagazineur	
Befugnisse und Kompetenzen (z.B. Zeichnungsberechtigungen)	Im eigenen Wirkungsbereich und in allen Bereichen in denen eine Beauftragung durch den/die Abteilungsleiterin sowie durch das jeweilige Mitglied der Kollegialen Führung erfolgt!	
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	Mit allen Betriebsstellen des Hauses	
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit (innerhalb- und außerhalb des Magistrats)	WIGEV-GED, anderen Dienststellen der Stadt Wien (z.B. MA 59, MA 39)	
Anforderungscode der Stelle	HI0767	
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbei- terinnen und Mitarbeiter; nur bei Funktionen mit Personal- führung auszufüllen)	Max. 5 Personen	
Nur bei Modellfunktion „Führung V“ auszufüllen: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	---	
Beschreibung des Ausmaßes der Kundinnen- und Kundenkontakte	---	
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	---	
Dienstort	Klinik Hietzing Abteilung Küche Wolkersbergenstraße 1, 1130 Wien	

Organisatorisches	
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	5 Tage Woche (Montag bis Freitag)
Beschäftigungsausmaß	40 Wochenstunden
Stellenzweck	
<i>Sicherstellung der täglichen Verköstigung für Patienten und Bedienstete unter Berücksichtigung der gesetzgebenden Vorschriften nach Maßgabe sparsamer, zweckmäßiger, wirtschaftlicher und nachhaltiger Aspekte unter Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften</i>	
Hauptaufgaben (inkl. Führungsaufgaben)	
Haupt – Aufgaben – entsprechend dem Einsatzgebiet: • Bereitstellung aller Lebensmittel zur Verköstigung sämtlicher Patienten • Regelmäßige Qualitätskontrolle (MHD kontrollieren, First in–First out–Prinzip) • Verantwortlich für die korrekte Lagerhaltung aller für den täglichen Kochprozess benötigten Lebensmittel • Eigenverantwortlich und selbständiges Handling der Wareneingänge (Kontrolle, Erfassung, Einlagerung) • Karteiführung, Inventuren, ordnungsgemäße Lebensmittelausgabe • Kontrolle der Lagerbestände • Bedarfserhebung abstimmen der Liefertermine und –mengen passend zum Produktionsbedarf • Kontinuierliche Kommunikation und effiziente Kontrolle der Lieferanten • Termin– und Ablaufplanung • Ordnungsgemäße Entsorgung bzw. Lagerung von Emballagen • Ordnungsgemäße Sortierung von Verpackungsmaterial lt. Den geltenden Vorschriften <u>Tätigkeiten für den Verteilprozess entsprechend der geltenden Hygienevorgaben:</u> • Mengenmäßige Vorbereitung der für den Kochprozess notwendigen Rohstoffe und Lebensmittel, lt. Anforderung Tagesbedarf • Einhaltung sämtlicher die Hygiene betreffenden Vorschriften und deren Umsetzung • Interdisziplinäre Zusammenarbeit • Vorbereitung der täglichen Ausspeiselisten aus EDV <u>Aufgaben im Rahmen der Führungstätigkeiten:</u> • Unterstützung bei schriftlichen Arbeiten • Verantwortlich für Ordnung und Sauberkeit im eigenen Wirkungsbereich nach HACCP • Überwachung der Einhaltung der einschlägigen Richtlinien • Teil– Inventarverantwortlicher • regelmäßigen Qualitätskontrolle von Rohstoffen, Mitwirkung bei Lagerhaltung und –überwachung <u>Dokumentationen:</u> • Unterstützung bei der Dokumentation im Rahmen der GHP/HACCP wie z.B: Gefahrenanalyse, Kochprozess • Unterstützung bei der Dokumentation im Rahmen des IKS (Internes Kontrollsystem) der Abteilung Küche im eigenen Aufgabenbereich <u>Fachbereichsbezogen:</u> Eigenverantwortung für • Persönliche Hygiene (lt. Geltenden Hygienerichtlinien)	

- *Die bestimmungs- und sachgemäße Verwendung der von der Dienstgeberin zur Verfügung gestellten Arbeitsgeräte/-materialien*

Die Bediensteten in der Abteilung Küche sind bei der Erfüllung der Aufgaben im Rahmen des Tätigkeitsbereiches Temperaturschwankungen in den Lagerräumen von ca. -20°C (Tiefkühlräume) bis zu +25°C (Produktion) während der gesamten Dienstzeit ausgesetzt.

Zusätzlich müssen bei/in diesen unterschiedlichen Temperaturbereichen Hebe/Trageleistungen auf Grund der Vorbereitungsarbeiten und des Kochprozesses während der gesamten Dienstzeit verrichtet werden

Diese Arbeitsplatzbeschreibung umfasst den gegenwärtigen Stand. Sie ist ab dem Tag der Unterzeichnung verbindlich. Die Arbeitsplatzbeschreibung wird bei jeder Änderung der Organisationseinheit – sofern diese Arbeitsplatzbeschreibung betroffen ist – geändert. Weiter ist die Arbeitsplatzbeschreibung bei jeder wesentlichen Änderung des Aufgabengebietes zu aktualisieren.

Unterschrift der Stelleninhaberin bzw. des Stelleninhabers:

.....

Name in Blockschrift:

Unterschrift der Vorgesetzten bzw. des Vorgesetzten:

.....

Name in Blockschrift: **Hosam El Nemer**

Wien, am