Wiener Gesundheitsverbund

Pflege Floridsdorf

Stellenbeschreibung

Allgemeine Beschreibung der Stelle

Direktion/Abteilung/ Organisationseinheit	Betriebswirtschaftliche Direktion / Küche
Bezeichnung der Stelle	Hilfsköchin/Hilfskoch
Name Stelleninhaber*in	N.N.
Erstellungsdatum	18. Juni 2025
Bedienstetenkategorie/ Dienstpostenplangruppe/ Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	Hilfsköchin/Hilfskoch VB3
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017)	Infrastrukturelle Versorgungs- und Betreuungsdienste, VB_VB2/3

Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches

	Bezeichnung der Stelle	**Name(n) (optional zu befüllen)**
Übergeordnete Stelle(n)	Leitende*r Direktor*in; Betriebswirtschaftliche*r Leiter*in Küchenmager*in	-
Nachgeordnete Stelle(n)	-	-
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz	nein	-
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Hilfsköch*in, Küchengehilf*in	-
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Koch / Köchin Küchengehilf*in	

Befugnisse und Kompetenzen	eigenverantwortliche Wahrnehmung der Hauptaufgaben
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	mit allen Organisationsbereichen des Pflegewohnhauses
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	• Auftragnehmer*innen, externe Dienstleister*innen (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	Kundenkontakte mit den Gästen im Betriebsrestaurant sowie im Bewohner*innen Café
Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen	-
Dienstort	Pflege Floridsdorf; 1210 Wien; Bentheimstraße 5
Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)	Einheitliches Dienstzeitmodell WIGEV (DZM)
Beschäftigungsausmaß	40 Wochenstunden
Mobiles Arbeiten	☐ Ja, entsprechend interner Regelung. ☒ Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.

Stellenzweck
Sicherstellung der Versorgung der Bewohner*innen, der Gäste im Café des Hauses sowie der Mitarbeiter*innen der Pflege Floridsdorf mit Speisen, Getränken und Lebensmitteln. Dabei sind kundenorientierte, wirtschaftliche, qualitative, ernährungsbewusste und hygienische Aspekte zu berücksichtigen.

Stellenziel : „Damit erreichen wir …

… ein größtmögliches Wohlbefinden unserer Bewohner*innen“

… die hohe Zufriedenheit aller Verköstigten in den Wohnbereichen, im Mitarbeiter*innerestaurant und aller Gäste in unserem Café “

… das Vertrauen auf eine kompetente und qualitätsvolle Betreuung in unserem Haus“

… ein positives Image unserer Einrichtung“

Hauptaufgaben

Führungsaufgaben:

- -

Aufgaben der Fachführung:

- -

Hauptaufgaben:

- Bewirtung der Gäste im Mitarbeiter*innen-Restaurant und im Bewohner*innen Café
- Vorbereitung der Heißgetränke und des Sortiments zum Frühstück für die Auslieferung auf die Wohnbereiche
- Zubereitung kleiner Speisen, Salate und Kaffee für die Besucher*innen und Bewohner*innen im Café.
- Reinigung des Geschirrs im Café und in einer Übergangsphase auch des Geschirrs der Wohnbereiche.
- Übernahme der gelieferten Waren, Prüfung und Dokumentation der Qualität und der Temperaturen (Frischanlieferung)
- Maßnahmen zur Erhaltung der Sauberkeit und Hygiene im eigenen Arbeitsbereich
- Inkasso (bargeldlos)
- Sie haben Freude am Kontakt mit Menschen.
- Reinigung und Desinfektionsarbeiten nach den geltenden Hygienerichtlinien und dem Konzept nach Gute-Hygienepraxis
- Mithilfe bei der praktischen Einschulung neuer Mitarbeiter*innen

Unterschrift Stelleninhaber*in:

.....

Unterschrift Führungskraft:

.....

Wien, am ……..