

# ARBEITSPLATZBESCHREIBUNG

## für Wirtschaftsleiter/-innen an HBLA

KATALOG der Tätigkeiten, die zur Erfüllung der Aufgaben des Arbeitsplatzes notwendig sind, verbunden mit einer Quantifizierung des für diese Tätigkeiten erforderlichen Zeitaufwandes im Verhältnis zum Gesamtbeschäftigungsausmaß (= 100)

TÄTIGKEITEN	QUANTIFIZIERUNG
1.) Führung und Organisation der Wirtschaftsleitung.	5 %
2.) a) Auf Anweisung des zuständigen Lehrpersonals Einkauf sämtlicher Lebensmittel und Waren, Geschirr und Kochgeräte nach ökonomischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten. b) Übernahme und Kontrolle der Lieferungen auf Qualität, Menge und Preis. c) Bereitstellen der Lebensmittel für jeden Kochtag; Vorbereitungsarbeiten zur Weiterverarbeitung. d) Organisation und Verwaltung des Zentrallagers: - Kontrolle des Lagerbestandes; - Überprüfung und Evidenthaltung des Ablaufdatums; - ordnungsgemäße Lagerung in Kühlräumen, Tiefkühlzellen sowie Führung von Aufzeichnungen. e) Mitwirkung bei der Vorbereitung der Speisenausgabe und Kontrolle der Geschirrrückgabe. f) Mitwirkung bei der Verwaltung des Küchen- und Speisesaalinventars. g) Einkauf und Verwaltung der Pflege- und Reinigungsmittel für den Küchenbereich. h) Mitwirkung bei der Einhaltung der aktuellen Hygienevorschriften sowie interne Hygieneschulungen für das Küchenpersonal. i) Mithilfe bei den Vorbereitungen für schulinterne Veranstaltungen, Projekte, Buffets usw.	75 %
3.) a) Kontrolle der Rechnungen auf sachliche und rechnerische Richtigkeit. b) Einholung von Angeboten bzw. diverse Verhandlungen mit Firmen. c) Parteienverkehr mit Firmen. d) Verbuchen von Einzahlungsbelegen. e) Führen des Warenverpflegs- und Kontrollbuches mittels EDV (täglich sowie monatlich).	20 %

**APPROBATIONSBEFUGNIS in folgenden Angelegenheiten**

**Sonstige Befugnisse**

**ZUGETEILTES und UNTERSTELLTES PERSONAL**

**ANZAHL**

**GLIEDERUNG nach VERWENDUNGS- und  
ENTLOHNUNGSGRUPPEN**

## **ANFORDERUNGEN des ARBEITSPLATZES**

Berufspraxis und Kenntnis der einschlägigen Vorschriften.

Organisationstalent.

Verhandlungsgeschick.

Selbstständiges Arbeiten.

Soziale Kompetenz - gute Mitarbeiterführung.

Koordinationsfähigkeit.

Genauigkeit und Sorgfalt hinsichtlich Hygiene.