



## **Merklblatt Küchenreinigung Berikerhus**

### **Küche allgemein**

- Die Küche muss nach jedem Anlass komplett gereinigt werden.
- Fritteusen sind am besten mit Heisswasser und Abwaschpulver auszukochen.
- Die Dampfhauben mit Beleuchtungskörpern sind abzuwaschen.
- Die Gitter im Dampfzug können in der Abwaschmaschine gereinigt werden.
- Bratpfanne und Grill sind leicht einzuölen.
- Der Chromstahl ist mit Chromstahlreiniger zu reinigen (Achtung gut nachspülen!).
- Die Kühlschränke sind innen und aussen zu reinigen. Bitte die Gummidichtungen der Kühlschränke nicht vergessen.
- Bei der Festreinigung sind auch die drei Serviceboy zu reinigen.
- Die Kaffeemaschine muss äusserlich gereinigt und die Schublade geleert werden.
- Die Geschirrabwaschmaschine ist innen und aussen zu reinigen, inkl. Siebe.
- Am Schluss sind der Boden (mit Gummischieber) und die Bodenabläufe zu reinigen.

### **Geschirr/Gläser**

- Teller und Besteck müssen vorgewaschen werden (Wasserbad im Trog).
- Das Besteck ist nach zu trocknen. Bei richtiger Handhabung der Abwaschmaschine sind Geschirr und Gläser nicht nach zu trocknen.
- Das Geschirr muss vor dem Einordnen in die Rako-Behälter genügend ausgekühlt sein.
- Gläser, Geschirr und Besteck sind sauber gemäss den Inventarlisten zu versorgen.
- Die gebrauchten Trockentücher werden mit Fr. 1.50 pro Stück verrechnet.

### **Anlieferung**

- Der Boden muss nass gereinigt werden.
- Bitte auch die Türen reinigen (Griffspuren).
- Die Getränketheke ist sauber gereinigt zu versorgen.

### **Allgemeines**

Die Vorschriften der Lebensmittelkontrolle sind einzuhalten. Insbesondere

- ist das Rauchen in der Küche und in der Anlieferung jederzeit verboten.
- Die Veranstaltungen können durch die Lebensmittelkontrolle kontrolliert werden.
- Der Anschlag „Alkohol für Jugendliche verboten“ ist sichtbar anzubringen.

Berikon, März 2012