

Eine saubere Küche während des gesamten Service

Halten Sie Arbeitsbereiche sicher und bereit für die nächste Aufgabe.

01 Zwischen Aufgaben räumen und reinigen

Entfernen Sie Reste. Reinigen und desinfizieren Sie Flächen mit Lebensmittelkontakt bei Bedarf, besonders nach rohen Lebensmitteln.

02 Verschüttetes sofort beseitigen

Halten Sie Personen von nassen oder verschmutzten Böden fern. Reinigen und trocknen Sie diese sicher.

03 Geräte sauber wegräumen

Schützen Sie saubere Geräte. Halten Sie sie getrennt von schmutzigen Gegenständen und Geräten für Rohes.

04 Abfall sicher entsorgen

Bringen Sie Müll regelmäßig weg. Halten Sie Mülleimer sauber und lassen Sie Abfall nicht anhäufen oder überlaufen.

05 Schlusskontrollen durchführen

Befolgen Sie den Reinigungsplan. Prüfen Sie vor dem Gehen Lebensmittellagerung, Flächen, Geräte und Böden.

Verwenden Sie jede Chemikalie wie vorgeschrieben, mit der nötigen Einwirkzeit und Schutzausrüstung. Lagern Sie Reinigungsmittel getrennt von Lebensmitteln. Mischen Sie niemals Chemikalien.