

Restaurant & Gastronomie

Checkliste für Gastraum und Küche mit Lebensmittelhygiene-Standards und Protokollen zur Küchendesinfektion.

Gastronomie wird nach Schluss gereinigt und vor der Öffnung kontrolliert: Die Checkliste muss ein müdes Team und eine Lebensmittelkontrolle überstehen. Sie trennt den Gastraum von der Küche, listet die Entfettung, die nur eine Küche braucht, und endet bei den Sanitärräumen, an die sich Gäste erinnern.

Objekt _____ Datum _____ Reinigungskraft _____

Gastraum

- ☐ Alle Tische und Stühle abwischen und desinfizieren
- ☐ Boden fegen und feucht wischen
- ☐ Speisekarten, Menagen und Tischzubehör reinigen
- ☐ Sitzbänke abwischen
- ☐ Fenster und Glastrennwände reinigen

Küche

- ☐ Kochflächen und Abzugshauben entfetten
- ☐ Vorbereitungsbereiche reinigen und desinfizieren
- ☐ Böden mit Fettlöser wischen
- ☐ Fettabscheider leeren (falls eingeplant)
- ☐ Geräte außen abwischen
- ☐ Spülbereich und Spülbecken desinfizieren

Sanitärräume

- ☐ Alle Sanitärobjekte reinigen und desinfizieren
- ☐ Alle Spender auffüllen
- ☐ Böden feucht wischen
- ☐ Abfall leeren
- ☐ Spiegel kontrollieren und nachreinigen