



Checkliste für die Abwaschmaschine in der Küche

Abwaschmaschine einschalten

- Kontrollieren ob Stöpsel eingesetzt ist
- Türe schliessen
- Programmtaste 2 drücken, Licht blinkt
- Wasser läuft ein und wärmt auf

☞ Wenn das Licht nicht mehr blinkt ist die Maschine bereit

Abwaschmaschine ausschalten

- Taste 0** drücken
- Türe öffnen
- Siebe wegnehmen, abspritzen, reinigen
- Stöpsel rausziehen
- Türe schliessen
- Taste 1** drücken
- Wasser fließt ab, Maschine wird gespült
- Türe öffnen
- Filter rausnehmen, abklopfen in Kübel, abspritzen, reinigen
- Filter wieder einsetzen
- Siebe einsetzen
- Stöpsel einsetzen
- Türe zum trocknen offen halten

☞ zu beachten

Am Schluss die Abwaschmaschine rundherum mit nassem Lappen reinigen und nachtrocknen. Die Behälter mit dem Abwaschmittel und dem Glanzrockner auch abreiben und zugleich kontrollieren ob es noch aufgefüllt ist.



--



Checkliste für die Gläsermaschine MEIKO

Gläsermaschine einschalten

- Stöpsel einsetzen
- Türe schliessen
- Programmtaste 2 drücken, Licht blinkt
- Wasser läuft ein und wärmt auf

☞ Wenn das Licht nicht mehr blinkt ist die Maschine bereit. (dauert ca. 20 Minuten)

Gläsermaschine ausschalten

- Taste 0** drücken
- Türe öffnen
- Stöpsel rausziehen
- Türe schliessen
- Grosse Taste** (Waschen) drücken, das Wasser wird abgesaugt und anschliessend wird die Maschine gespült
- Nach Beendigung des Vorgangs Türe öffnen und den Filter reinigen
- Filter wieder einsetzen
- Den Stöpsel zwischen die Türe und Maschine klemmen damit sie austrocknen kann

☞ zu beachten

Am Schluss die Gläserwaschmaschine rundherum mit nassem Lappen reinigen und nachtrocknen. Die Behälter mit dem Abwaschmittel und dem Glanzrockner auch abreiben und zugleich kontrollieren ob es noch aufgefüllt ist.



--	--	--	--



Checkliste für die Kaffeemaschine Aequator

Kaffeemaschinenreinigung

- Türe öffnen
- Schnäbel von Milch- und Schoggibehälter nach oben drehen
- Schlauch beim Mixer abziehen
- Grüne Klammer öffnen, Mixer wegziehen, zum waschen geben in die Gläserabwaschmaschine
- trockenen, sauberen Mixer einsetzen (im Schrank unter der Kaffeemaschine)
- Schlauch anschliessen, muss einrasten!
- die Schnäbel von Milch- und Schoggibehälter nach unten drehen
- Kaffeesatzbehälter rausziehen, weggleeren, auswaschen
- Innenraum mit feuchtem Lappen reinigen
- Satzbehälter wieder einschieben, **Achtung**, Wasserschale muss hinten bündig sein damit vorne frei ist für den Kaffeesatz!
- Taste 5** 3 Sekunden drücken als Bestätigung der Leerung
- Tropfschale reinigen, Sieb wieder einsetzen
- An der offenen Türe den Auslaufteil runterziehen, wegnehmen und abwaschen
- Neuen sauberen Auslauf einschieben
- Drücken Sie die **Taste 4 = Brüherreinigung**
- Türe schliessen
- Drücken Sie eine Getränketaste, Brüherreinigung startet
- Nach ca. 2 Min. fordert die Maschine eine Tablette, Türe öffnen und einwerfen beim Schlitz Cafeclean
- Drücken Sie erneut eine Getränketaste, die Reinigung dauert ca. 10 Minuten
- Die Maschine aussen reinigen

zu beachten

Kontrolle ob noch genügend Kaffeebohnen im Behälter sind, sonst auffüllen



--	--	--	--



Checkliste für das Arbeiten mit dem Feuchtwischer

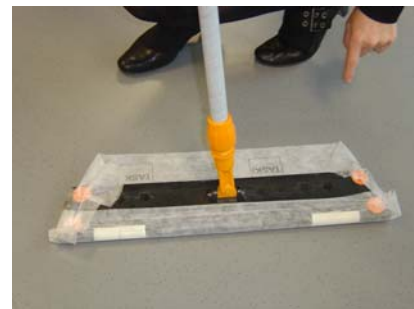
Mise en place:

- Feuchtwischer
- Einwegtücher
- Glasspray
- Schaufel und Wischer



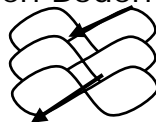
Tuch befestigen:

- Einwegtuch ganz wenig mit Glasreiniger besprühen
- Tuch auf den Boden legen, vorne einschlagen, am Klettverschluss andrücken
- Von der Seite einschlagen, in den Druckknöpfen befestigen
- Den hinteren Teil nicht einschlagen, so können wir unter den Möbeln wischen

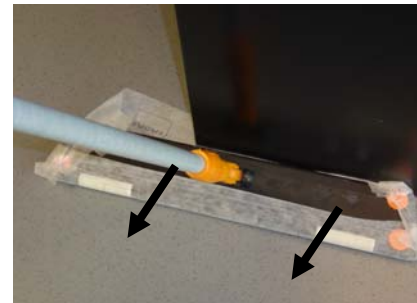


Vorgehen:

- Stühle aufstuhlen
- Zuerst den Rand wischen
- In einer liegenden Acht den Boden stückweise aufwischen



- Auf eine gerade Körperhaltung achten
- Die Pfeile müssen immer zum Arbeitenden schauen



Aufräumen:

- das Tuch lösen, mit dem Schmutz zusammenfalten
- mit der Schaufel und dem Wischer den Schmutz zusammen wischen
- Den Feuchtwischer mit einem feuchten Tuch abreiben und versorgen



Name | Datum | Betrieb | üK





Checkliste für das Arbeiten mit dem Mop

Mise en place:

- Kessel auf Rollen
- Passender Lappen
- Reinigungsmittel
- Warnschild



Lappen einfahren:

- Verschlussklappe öffnen, Lappen von oben einfahren, Verschlussklappe schliessen



Vorgehen:

- Den Lappen im Reinigungswasser nass machen
 - Zwischen die beiden Rollen legen
 - Mit dem Fuss die Rollen schliessen und nach oben ziehen
-
- Zuerst den Rand aufnehmen und dann in einer liegenden Acht den Boden Absatzweise aufnehmen,
 - Warnschild aufstellen



Arbeit beenden:

- Wasser wegleeren
- Kübel aufspülen
- Gerät mit einem feuchtem Lappen abwischen und versorgen
- Lappen in die Schmutzwäsche geben
- Warnschild versorgen sobald der Boden trocken ist

Name | Datum | Betrieb | üK



--

Hygienekonzept

Lerndokumentation



Unsere Reinigungsmittel im üK

Neutral

Suma Multi

für alle Abstellflächen, Boden, Wände
Zitronenwasser (warmes Wasser und Zitronensaft)
Für unsere schwarzen Tische und Möbel

Sauer

Durgol

für Kalkflecken

Alkalisch

Suma Force

Extra starker Fettlöser für die Küche, Boden und Office
Suma Grill
Für den Grill und Ofen

Spezial Reiniger

für Chromstahl

Cif und Biostein

Spezial Reiniger

für Silber

Twinklepaste
Schlammkreide und Brennsprit
Alubad
Silbertauchbad

Spezial Reiniger

für Kupfer

Kupferpaste
Sigolin
Zitrone und Salz
Essig und Salz und Mehl

Spezial Reiniger

für Glas

Durgol, Backpulver und Wasser, Kukident,
Javelwasser, Essig, Cleaning balls

☞ **Dosierung und Gebrauchsanweisung beachten!!**

Name | Datum | Betrieb | üK

Restaurationsfachfrau/-mann





Unsere Reinigungsutensilien und Geräte

Putzlappen

aus Mischgewebe, hat eine gute Reinigungskraft und saugt die Flüssigkeit gut auf

Blaue Lappen	für Buffet
Grüne Lappen	im Restaurant
Rote Lappen	im Office
Gelbe Lappen	für die Küche

Geschirrtücher rot

sind aus Baumwolle oder Halbleinen und haben die Aufgabe saugfähig zu sein und nicht zu fusseln

Wir benützen sie für das **Geschirr, Besteck und die Küchenutensilien**

Geschirrtücher blau

sind aus Baumwolle oder Halbleinen

zum trocknen unserer Gläser

Reinigungstücher

diese blauen, etwas dickeren Tücher nehmen

wir zum nachpolieren von Chromstahl am Buffet, im Office und in der Küche

Grüner Schwamm

mit weissem Pad

nur für die Chromstahlreinigung am Buffet

Besen

zum wischen von losem Schmutz

Feuchtwischer

zum wischen von losem Schmutz

Mob/Fahreimer

für die nasse Bodenreinigung am Buffet und im Restaurant

Bürsten

zum vorwaschen des Küchengeschirrs

Schrubber

im Office den Boden mit sehr viel heissem Wasser und Reinigungsmittel übergießen und dann schrubben

Gummischaber

zum abziehen von Wasser auf dem Boden

Name | Datum | Betrieb | üK





Die Reinigungsmittel

Saure Reiniger

PH Wert 1 - 6

Empfehlung

diese Reiniger haben die Aufgabe mineralische

Beläge (Kalk) aufzulösen. Wir brauchen diese Reiniger vor allem im Sanitärbereich wie Badezimmer, öffentliche Toiletten, Wellnessbereich, Garderoben und Duschräume

Handschuhe tragen

Neutrale Reiniger

PH Wert 6 - 8

diese Reiniger sind für die tägliche Reinigung geeignet

Sie sind Material- und Hautschonend und können überall eingesetzt werden

Keine Schutzmassnahmen erforderlich

Alkalische Reiniger

PH Wert 8 - 14

Empfehlung

diese Reiniger werden vor allem eingesetzt:

mit Fett und Öl gearbeitet wird, d.h. in der Küche und im Officebereich. Diese Reiniger haben die Aufgabe das Fett und Öl zu lösen, einzuschliessen und abzutransportieren

Handschuhe tragen – Mundschutz und Schutzbrille tragen

Spezialreiniger

Empfehlung

werden für spezielle Reinigungen eingesetzt:

Metallreinigung, Fensterreinigung, Teppichreinigung, Gebäudereinigung usw.

Gebrauchsanweisung und Schutzvorschriften beachten!

Name | Datum | Betrieb | üK

Restaurationsfachfrau/-mann



--



Tägliche Reinigungsarbeiten

im Service

- Tische, Stühle und die 3 Korpusse feucht abwaschen
- Boden wischen mit dem Feuchtwischer

am Buffet

- Weinflaschen heiss ausspülen und zum trocknen in den Gläserkorb stellen
- Brotbrett und Brotmesser reinigen
- Kaffeemaschine reinigen
- Alle Abstellflächen und Fronten abwaschen und nachtrocknen
- Boden feuchtwischen
- Boden nass aufnehmen mit dem Mop
- Kaffee Mise en place auffüllen

im Office

- Sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser und Küchenartikel abwaschen
- Ablaufgitter am Boden als letztes durch die Abwaschmaschine laufen lassen
- Abläufe reinigen
- Schweine- und Abfallkübel reinigen
- Beide Abwaschmaschine reinigen
- Alle Abstellflächen inkl. Gläserablage reinigen
- Boden wischen
- Boden nass aufnehmen

Name | Datum | Betrieb | üK



--	--	--



Wöchentliche Reinigungsarbeiten

im Service

- Alle täglichen Reinigungsarbeiten ausführen
- Zusätzlich:
 - Boden nass aufnehmen mit dem Mop
 - Kerzenrechaud's reinigen und Kerzen ersetzen wenn nötig
 - Alle gebrauchten Schubladen im Restaurant ausräumen und reinigen
 - Menagen feucht abreiben, evtl. auffüllen
 - Tische und Tischbeine, Stühle und Stuhlbeine feucht abreiben

am Buffet

- Alle täglichen Reinigungsarbeiten ausführen
- Zusätzlich:
 - Alle Kühlschubladen ausräumen und reinigen
 - Alle Gestelle, Schränke und Schubladen kontrollieren, evtl. feucht ausreiben und wieder nach Vorlage einräumen
 -

im Office

- Alle täglichen Reinigungsarbeiten ausführen
- Zusätzlich:
 - Alle Abstellflächen und Waschröge mit Chromstahlreiniger reinigen und nachpolieren
 - Den Putzschrank aufräumen und die Türen reinigen
 - Die 2 Geschirrschränke richtig einräumen (Foto beachten) und die Türen mit Chromstahlreiniger reinigen und polieren
 - Gestell über den Waschrögen reinigen und richtig einordnen
 - Den Boden mit heissem Wasser und Reinigungsmittel fegen, mit dem Gummischaber abziehen
 - Reinigungsmittel auffüllen

Name | Datum | Betrieb | üK



Hygienekonzept

Lerndokumentation



Area with horizontal dashed lines for writing.

Restaurationsfachfrau/-mann



Name	Datum	Betrieb	üK