



## Checkliste Küche

### Allgemeines

Die Küche ist stets sauber zu halten.

### Lebensmittellagerung

Kellerraum

Tiefkühltruhe

Kühlschränke Küche

### Geräte

Aufschnittmaschine (nur Fleisch, nicht Brot; muss nach jedem Gebrauch zerlegt und gereinigt werden!)

Gastro- Geschirrspülmaschine

Mixer (Stabmixer)

Kaffeemaschinen (Nespresso und Filter)

Umluftbackofen (inkl. Kuchen- / Pizzablech)

Friteuse

Schwenkbrater (Vorsicht bei Reinigung!)

Kochherd mit 4 Platten sowie Backofen (nur zum warm halten / Instruktion durch Hauswart)

### Reinigung

Chromstahl nur mit geeignetem Putzmaterial behandeln (nicht Scotch grün = Kratzgefahr!)

Alle Ablagen, Kästen und Schubladen sind aussen und innen zu reinigen.

### Küchentüchlein

Aus hygienischen Gründen sollten die Tüchlein und Lappen alle 2-3 Tage gewechselt werden.