

Reinigung & Hygiene

Hier erfährst du alles über Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen, die täglich befolgt werden müssen. Nachdem wir im Lebensmittelbereich arbeiten, ist ein einwandfreier hygienischer Standard absolute Priorität. Jederzeit sollte dafür Sorge getragen werden, dass sich der Stand in einem ausgesprochen sauberen Zustand befindet.

- [Reinigung Kombidämpfer](#)
- [Reinigung Geschirrspüler](#)
- [Abendreinigung Verkaufsstand](#)

Reinigung Kombidämpfer

- Taste „**AutoClean**“ antippen
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt



- das "**kleinste**" Reinigungsprogramm auswählen



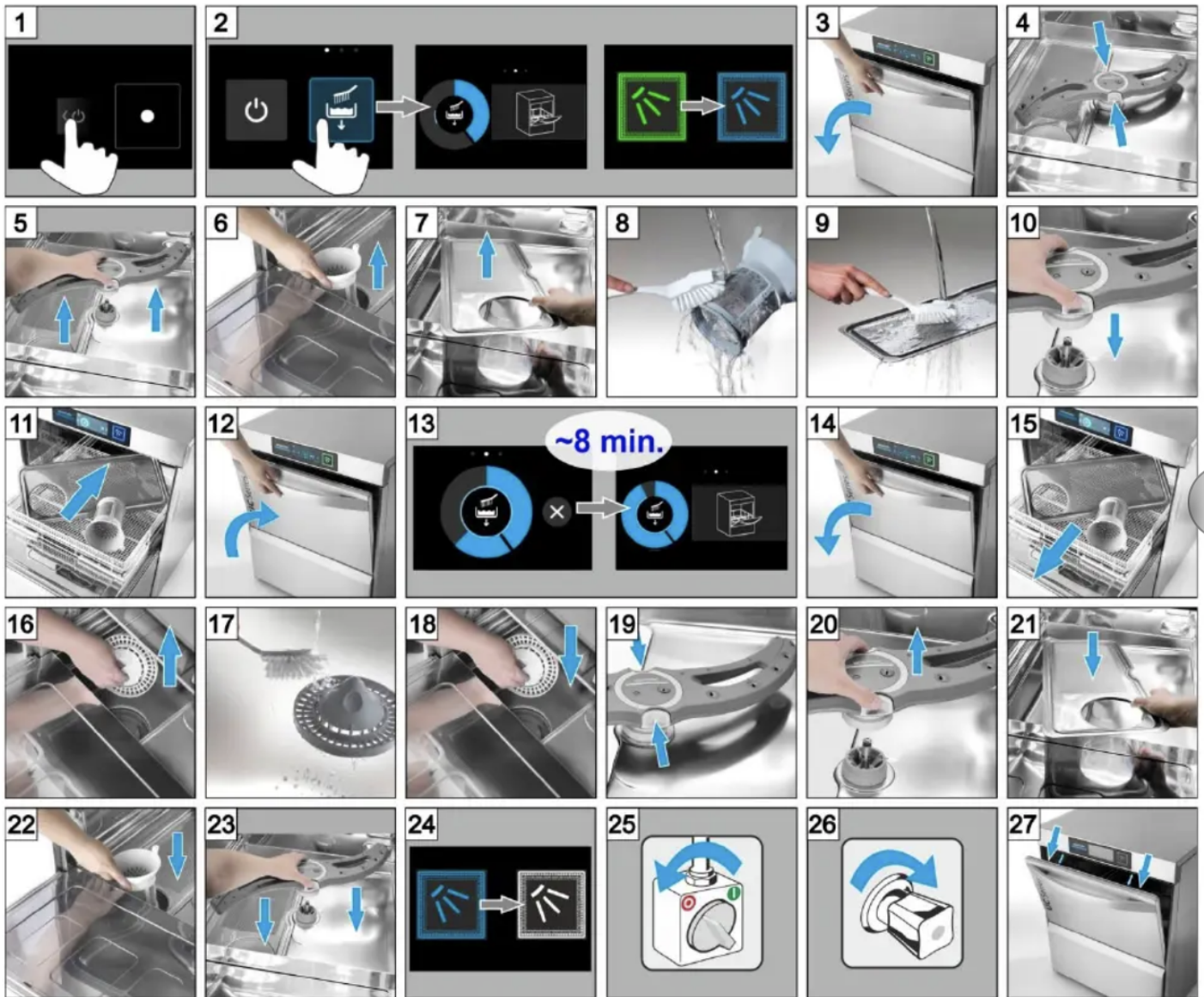
- **Taste Start/Stop antippen**
- Das Symbol in der Taste Start/Stop wechselt von grün nach rot
- Der Einweichvorgang beginnt, der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorgangs
- Ist der **Einweichvorgang abgeschlossen**, erfolgt die Meldung „**Reiniger zuführen**“

Einbringen des Pulverreinigers

- Garraumtür öffnen.
- **Pulverreiniger über dem Ablaufsieb** verteilen (Dosierung 35g)
- Pulverreiniger nicht im Garraum verteilen!
- Garraumtür schließen.
- Der Hinweis „**Reinigungsprozess starten?**“ erscheint
- Taste „**Bestätigen**“, antippen
- Das Reinigungsprogramm läuft
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.
- Nach Ablauf des Reinigungsvorganges erlischt die Anzeige „Reinigungsprogramm“, – es erscheint die Anzeige „Startbildschirm“
- Gerät anschließend ausschalten



Reinigung Geschirrspüler



Abendreinigung Verkaufsstand

Bereits vor Verkaufsschluss (ca. 20.30 Uhr - 20.45Uhr) kann und soll mit der Abendreinigung des Verkaufsstandes begonnen werden, sofern der Kundenverkehr dies zulässt.

Maßnahmen der Abendreinigung, die jederzeit von einer Person begonnen werden können

<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsfläche säubern und desinfizieren
<ul style="list-style-type: none">• Buttertopf mit Stahlschwamm säubern, anschließend in der Geschirrspülmaschine spülen
<ul style="list-style-type: none">• Dreckige Knödelbleche mit Stahlschwamm vorwaschen und dann in der Geschirrspülmaschine reinigen (Tablettkorb benutzen!)
<ul style="list-style-type: none">• Reinigungsprogramm des Kombidämpfers einschalten (sofern, dieser nicht mehr gebraucht wird), sowie Kombidämpfer von außen säubern (oft Kleben hier Teigreste an Griffen und Oberflächen)
<ul style="list-style-type: none">• Spuckschutz von innen und außen mit Glasreiniger säubern
<ul style="list-style-type: none">• Alle Oberflächen auf Sauberkeit prüfen und ggf. reinigen (z.B. Türen abwischen, Fenster putzen etc.)
<ul style="list-style-type: none">• Taschenablage und seitliche Tische abwischen
<ul style="list-style-type: none">• Alle Schalen und das gesamte Besteck waschen und verkaufsbereit einsortieren

Maßnahmen der Abendreinigung, die ab 20.30Uhr/20.45Uhr begonnen werden können

PERSON I	PERSON II
----------	-----------

<ul style="list-style-type: none"> • Alle Bain Maries ausschalten und das Wasser ablassen - ACHTUNG das Wasser nicht weggießen 	<ul style="list-style-type: none"> • Bleibt in Verkaufsposition und spült nebenbei schon einmal alle Schalen und Besteck
<ul style="list-style-type: none"> • Semmelknödel und Spinatknödel gemeinsam in eine Bain Marie legen, damit die erste Bain Marie bereits gereinigt werden kann • Deckel zur Spülperson • Fülle einen warmen Eimer Wasser in die Bain Marie, sodass das Sieb unter Wasser steht und reinige dieses dann mit dem Stahlschwamm • Sieb zur Spülperson • Reinigung der Wanne mit Stahlschwamm und anschließend Abstellen dieser inklusive Wasser vor dem Kühlschrank • Entleerte Bain Marie mit Schwamm von innen und außen komplett säubern, trocken wischen und desinfizieren • Nutze die saubere Bain Marie später als Ablage für gespülte GN Behälter und Deckel 	<ul style="list-style-type: none"> • Sieb und Deckel der ersten Knödel-Bain-Marie in der Geschirrspülmaschine spülen
<ul style="list-style-type: none"> • Beilagen in neue GN Behälter füllen und auf der Ablage hinten abkühlen lassen (es kann daraus weiter verkauft werden, daher das Servierbesteck vorerst in den Behältern belassen) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Benutzte GN Behälter von Rotkohl, Bratensauce, Zwetschgen, Vanillesauce und Pilzrahm einweichen lassen, indem man das abgelaufene heiße Wasser aus den Bain Maries einfüllt. Stell dafür am besten die GN Behälter vor die Kühlschränke auf den Boden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Benutze GN Behälter von Butter, Pulled Pork mit Stahlschwamm reinigen und in der Geschirrspülmaschine spülen • Auch alle Deckel können schon gespült werden
<ul style="list-style-type: none"> • Alle Bain Maries mit einem Schwamm innen und außen reinigen und desinfizieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Alle GN Behälter müssen mit dem Stahlschwamm ordentlich vorgespült werden, bevor sie in die Geschirrspülmaschine getan werden
<ul style="list-style-type: none"> • Knödel aus der Auslage auf Lochbleche legen 	
<ul style="list-style-type: none"> • Alle Knödelbleche mit Frischhaltefolie abdecken - wenn es über 4 Grad hat müssen diese alle in den Kühlschränken verstaut werden 	
<ul style="list-style-type: none"> • Servierbesteck aus allen Beilagen entfernen (nach Verkaufsschluss) 	<ul style="list-style-type: none"> • Servierbesteck mit Stahlschwamm reinigen und in der Geschirrspülmaschine spülen

<ul style="list-style-type: none"> • Alle Beilagen mit Deckel abdecken und ebenfalls in den Kühlschränken verstauen (sollte eine der letzten Maßnahmen sein, da sie dann möglichst viel Zeit zum Auskühlen haben) 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirrspülmaschine und Spülenbereich reinigen
<ul style="list-style-type: none"> • Boden fegen und wischen 	

TIPP

- seid ihr vor 21 Uhr nicht mehr dazu gekommen, das Besteck zu waschen, abzutrocknen und in die Ausgabebecher zu sortieren, so kann das gereinigte **Besteck im Besteckkorb** einfach **im Abtropfregal** abgestellt werden. Die **Morgenschicht** übernimmt dann das "**Polieren**" und einsortieren