

# Abbau des Verkaufsstandes

- [Checkliste Abbau](#)
- [Endreinigung am Abbautag](#)
- [Vorbereitungen Abbau](#)

# Checkliste Abbau

VERBLEIBT IM STAND	GEHT RAUS
<ul style="list-style-type: none"><li>• die gesamte Deko</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alle Lebensmittel</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• die gesamte "Einrichtung"</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Textilien</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Besteck, Geschirr</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gesamtes Geld aus der Kasse und dem POS Safe inkl. Tagesprotokoll und Gutscheinen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ToGo Verpackungen, Servietten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ipad, SumUp</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bain, Maries, GN Behälter, Servierbesteck</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trinkgeldkasse (nur Inhalt), die Box selbst verbleibt im Stand</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Putzmittel, Hygieneartikel, Besen, Wischer</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ordner</li></ul>

# Endreinigung am Abbautag

Die Endreinigung ist eine besonders gründliche **Abendreinigung**, die um folgende Punkte ergänzt wird. Zum Teil kann mit den Reinigungsmaßnahmen lange vor Verkaufsschluss begonnen werden

## MAßNAMEN DER ENDREINIGUNG TAGSÜBER

- Alle Schubladen einmal auswischen
- Kühlschränke innen und außen gründlich auswischen und desinfizieren
- Alle Oberflächen gründlich reinigen, inkl. Fliesenspiegel, Fenster Türen, Schubladenfronten etc.
- Vom Backblechregal alle Schienen abwischen und hartnäckige Teigreste entfernen
- Alle Bleche auf Sauberkeit überprüfen und ggf. noch einmal reinigen

## MAßNAMEN DER ENDREINIGUNG VOR VERKAUFSSCHLUSS

- Alle Beilagen aus den Kühlschränken in Kisten legen und im Außenschrank lagern – bitte sicherstellen, dass die Kühlschränke komplett leer sind – Kühlschränke auf Null stellen
- Übrig gebliebener Tee, Kekse etc. bitte in eine Kiste zu den übrig gebliebenen Beilagen stellen – nicht in die Schubladen legen
- Reinigung des Kombidämpfers, sobald dieser nicht mehr genutzt wird
- Normales Reinigungsprogramm durchlaufen lassen
- Anschließend die Edelstahlflächen, sowie das Rack und die Scheibe im Innern des Kombidämpfers mit einem frischen Lappen und Zitronensäure reinigen – Zitronensäure entfernt den Kalk. Anschließend mit der Schlauchbrause gründlich ausspülen.
- Die Scheibe von Außen mit Glasreiniger putzen, die äußeren Edelstahlflächen des Kombidämpfers mit Edelstahlreiniger und einem Zewa behandeln.
- Sehr gründliche Abendreinigung (teilweise vor, teilweise nach Verkaufsschluss durchzuführen)

## MAßNAMEN DER ENDREINIGUNG

- Alle angebrochenen Lebensmittel werden entsorgt! Ihr selbst könnt euch gerne noch etwas mitnehmen, der Rest kommt weg. Nicht auf Food Sharing warten - Schnelligkeit bei der Endreinigung hat Priorität.

- Die Ausgabefläche und die Bain Marie besonders gründlich reinigen

- Alle Oberflächen gründlich reinigen, auch die Wände abwischen

- Alle Schalen in den unteren Schubladen verstauen

- Besteck und Besteckbecher in der Schublade verstauen

- Utensilien wie: Wasserkocher / Teekanne / Servierbesteck / Teigschaber / Schneidebrett / Messer in den Schubladen verstauen

- Die ganzen GN Behälter und Deckel bitte so in der Bain Marie ablegen, dass sie bei der Fahrt nicht hinausfallen können / Wenn noch Platz in den Schubladen ist, die Deckel in die Schubladen legen

- Bitte alle benutzten Lappen, Schwämme und Spülbürsten entsorgen, bereits genutztes Spülmittel , Seife o.ä. verschließen und in die Spüle legen

- Bitte keine Gegenstände auf den Arbeitsflächen liegen lassen beziehungsweise abstellen – sie verrutschen bei der Fahrt und fallen hinunter

- Dreckwäsche in einem Dreckwäschebeutel sammeln und ebenfalls in den Außenschrank legen

# Vorbereitungen Abbau

- Klappkisten da lassen einen Tag zuvor - damit Dinge in den Außenschrank verräumt werden können