

Reinigung & Hygiene

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



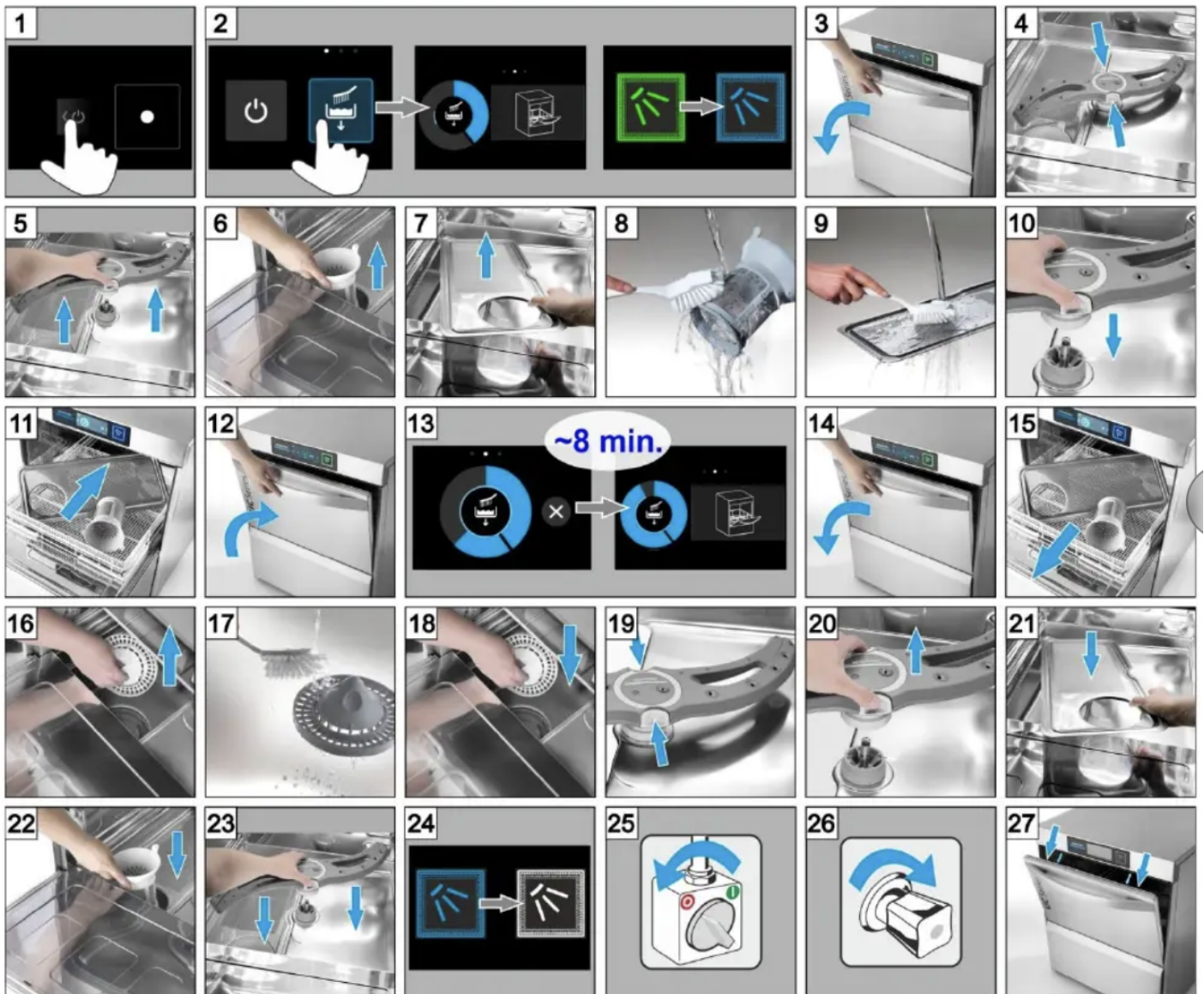
- **Taste Start/Stop antippen**
- Das Symbol in der Taste Start/Stop wechselt von grün nach rot
- Der Einweichvorgang beginnt, der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorgangs
- Ist der **Einweichvorgang abgeschlossen**, erfolgt die Meldung „**Reiniger zuführen**“

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">• Dreckige Bleche mit Stahlschwamm vorwaschen und dann in der Geschirrspülmaschine reinigen (Tablettkorb benutzen!)
<ul style="list-style-type: none">• Reinigungsprogramm des Kombidämpfers einschalten (sofern, dieser innen Verschmutzt ist), 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">• Fertig bestückte Crumble-Bleche mit Frischhaltefolie abdecken

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

<ul style="list-style-type: none">• Bain Marie ausschalten und das Wasser ablassen - ACHTUNG das Wasser nicht weggießen
<ul style="list-style-type: none">• Deckel der GN-Behälter können bereits gespült werden
<ul style="list-style-type: none">• Kompott und Sauce in neue GN Behälter (gleicher Größe) füllen und auf der Ablage hinten abkühlen lassen (es kann daraus weiter verkauft werden, daher das Servierbesteck vorerst in den Behältern belassen)

- Benutzte GN Behälter einweichen lassen, indem man das abgelaufene heiße Wasser aus der Bain Marie einfüllt. Stell die GN Behälter dafür in die Spülecke

- Bain Marie mit einem Schwamm innen und außen reinigen und desinfizieren

- Übrig gebliebenen Crumble auf je ein Blech tun und mit Frischhaltefolie abdecken

- Übrig gebliebene Bratäpfel in den Kühlschrank stellen

- Servierbesteck aus allen Beilagen entfernen (nach Verkaufsschluss), vorspülen und in der Spülmaschine reinigen

- 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)

- Reinigungsprogramm der Geschirrspülmaschine laufen lassen – nur bei mehr als 3° Außentemperatur, sonst läuft die Spülmaschine über Nacht weiter und wird am nächsten Morgen gereinigt

- Kombidämpfer bei unter 3° Außentemperatur auf 60° C Dämpfen stellen, Dauer 12 Stunden

- Boden fegen und wischen