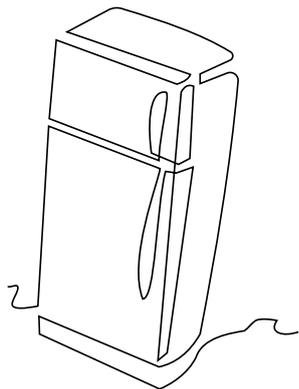
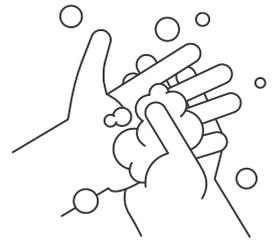


HYGIENE IN DER HALLE 16 Küche



SAUBERE ARBEITSUMGEBUNG

- IMMER Hände gut waschen vor Kontakt mit Lebensmitteln und sauberem Geschirr
- Handwaschbecken ist neben dem Notausgang
-> NICHT IN DER SPÜLE HÄNDE WASCHEN
- Ablagen und Spüle der Küche immer nach Benutzen reinigen und trocknen



KÜHLSCHRANK

- Nur für zu kühlende Produkte
- Bitte beim Öffnen mit Namen und dem Öffnungsdatum beschriften
- Alles, was nicht beschriftet und offen ist, kann entfernt werden

ARBEITSGERÄTE

- Geschirr immer in der Spülmaschine spülen und sauber zurück stellen
- Kaffeemaschine (Hogastra) und Grill nach Benutzung reinigen und ins Lager zurück
- Benutzte Geschirrtücher in den Wäschekorb im Getränkelager (zum trocknen ausbreiten)
- Putzschwämme zum Spülen und Reinigen werden jeden Montag entfernt und zum Pinselreinigen gewaschen

