

# MUSTER RESTAURANT BETRIEB

## Arbeitsplan Küchenreinigung

| Arbeitsschritt                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     | Produkt                                      | Dosierung                                          | Kontaktzeit    | Anwendung                                                                                                                                                                        |                                                                                       |                                                                                       | Häufigkeit                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Oberflächen, Waschbecken, Geräte und Gerätegriffe reinigen                                                         |    |    | <b>hollueco Universalreiniger Konzentrat</b> | <b>Mixstation Quattro</b><br>50 ml auf 10 l Wasser |                | Mit sauberer Anwendungshilfe reinigen, nachwischen / nachspülen                                                                                                                  |    |    | Jeden Tag                                   |
| Oberflächen, Geräte und Gerätegriffe desinfizieren                                                                 |    |    | <b>Des AL</b>                                | <b>Händische Dosierung</b><br>unverdünnt           | 1 Minute       | Auf gereinigte Oberflächen flächendeckend auftragen. Einwirkzeiten je nach Wirkungsspektrum beachten                                                                             |    |    | Mehrmals täglich / Jeden Tag                |
| Oberflächen, Geräte und Gerätegriffe reinigen und desinfizieren                                                    |    |    | <b>holludes Culina</b>                       | <b>Mixstation Uno</b><br>100 ml auf 10 l Wasser    | 15 Minuten     | Frisches Tuch in Eimer eintauchen, auswringen, Flächen wischen, nachwischen / nachspülen. Konzentrationen und Einwirkzeiten je nach Wirkungsspektrum beachten                    |    |    | Am Ende des Arbeitstages / Jeden Tag        |
| Stahl, Edelstahl, Herdoberflächen, Grillroste, Backöfen, Kombidämpfer, etc. reinigen                               |    |    | <b>hollueco Fettlöser</b>                    | <b>Händische Dosierung</b><br>unverdünnt           | 5 - 20 Minuten | Auftragen, nach Einwirkzeit mit viel Wasser spülen, eventuell mit Essigwasser neutralisieren. Bis maximal 70°C anwenden. Nicht für Aluminium und verzinkte Oberflächen geeignet! |    |    | Bei Fett - Verunreinigung / Jeden Tag       |
| Oberflächen im Küchenbereich wie Arbeitsflächen, Herd und Abwasch aus Edelstahl, Chrom, Keramik und Email reinigen |   |   | <b>hollueco Cremereiniger</b>                | <b>Händische Dosierung</b><br>unverdünnt           |                | Produkt auf Schwamm auftragen, Flächen einwaschen, nachwischen / nachspülen                                                                                                      |   |   | Bei hartnäckiger Verunreinigung / Jeden Tag |
| Dunstabzüge, Deckenbereiche reinigen                                                                               |  |  | <b>Activo</b>                                | <b>Händische Dosierung</b><br>unverdünnt           | 5 - 10 Minuten | Produkt auf Schwamm auftragen, Flächen einwaschen, nachwischen / nachspülen                                                                                                      |  |  | Sichtreinigung / Jede Woche am Mo.          |
| Abflussrohre reinigen                                                                                              |  |  | <b>San 55 - Abflussreiniger</b>              | <b>Händische Dosierung</b><br>unverdünnt           |                | In den verstopften Abfluss ca. 50 - 100 g schütten und mit Wasser nachspülen. ACHTUNG: Nur kaltes Wasser verwenden. Bei Gebrauch starke Wärmeentwicklung                         |  |  | Am ersten Mo. jedes Monats                  |

# MUSTER RESTAURANT BETRIEB

## Arbeitsplan Küchenreinigung

| Arbeitsschritt                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     | Produkt         | Dosierung                                   | Kontaktzeit | Anwendung                                                                                                                                                                                         |                                                                                       |                                                                                       | Häufigkeit                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Edelstahloberflächen ohne Lebensmittelkontakt (z.B. Fronten in Küchen, Fahrstühlen, etc.) pflegen |    |    | Inox            | Händische Dosierung unverdünnt              |             | Dünn mit trockenem, weichem Tuch auf die zu reinigende Fläche auftragen. Leichtes trockenes Nachwischen erhöht den Glanz                                                                          |    |                                                                                       | Jedes Jahr am ersten Mo. im März           |
| Boden kehren, saugen                                                                              |                                                                                     |    |                 |                                             |             |                                                                                                                                                                                                   |    |    | Jeden Tag                                  |
| Bodenabflüsse reinigen                                                                            |    |    | Tripp 3         | 50 ml auf 10 l Wasser                       |             |                                                                                                                                                                                                   |    |                                                                                       | Jede Woche am Mo., Di., Do., Fr., Sa., So. |
| Boden reinigen                                                                                    |                                                                                     |    | Tripp 3         | Mixstation Quattro<br>50 ml auf 10 l Wasser |             | Anwendungslösung auftragen, schrubben, nachwischen / nachspülen                                                                                                                                   |    |    | Jede Woche am Mo., Di., Do., Fr., Sa., So. |
| Bodenabflüsse reinigen und desinfizieren                                                          |   |   | holludes Culina | Mixstation Uno<br>100 ml auf 10 l Wasser    | 15 Minuten  | Anwendungslösung auftragen, schrubben, nachwischen / nachspülen. Konzentrationen und Einwirkzeiten je nach Wirkungsspektrum beachten                                                              |   |   | Jede Woche am Mi.                          |
| Boden in lebensmittelverarbeitenden Bereichen reinigen und desinfizieren                          |  |  | holludes Culina | Mixstation Uno<br>100 ml auf 10 l Wasser    | 15 Minuten  | Anwendungslösung auftragen, im Wisch- oder Scheuerverfahren mit sauberen Anwendungshilfen reinigen, nachwischen / nachspülen. Konzentrationen und Einwirkzeiten je nach Wirkungsspektrum beachten |  |  | Wöchentlich / Jede Woche am Mi.            |