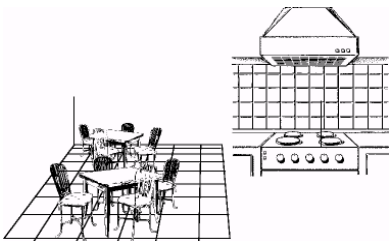
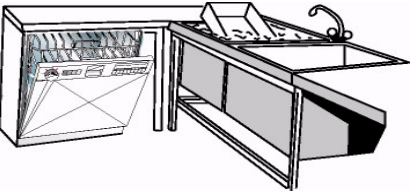
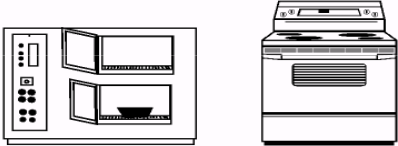
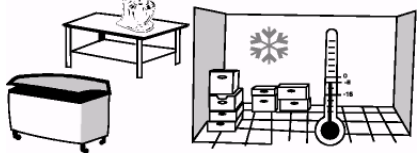




Reinigungs- und Desinfektionsplan GROSSKÜCHE

Abteilung	Einsatzgebiet	Produktkonzentration	Reinigungsintervall
Allgemeine Reinigung/Küche 	Wände, Böden, Tische, Arbeitsfläche, Abräumwagen	UNIVERSALREINIGER FETTLÖSER 1-3%	täglich
	Dunstabzugshaube, Friteusen,	UNIVERSALREINIGER-FETTLÖSER 5%	wöchentlich
	Transportbänder Kochgruppe	UNIVERSALREINIGER-FETTLÖSER 3%	täglich
Spülküche 	Spüle-Abwasch, manuell	SPÜLMITTEL 3%	täglich
	Bandspülmaschinen, Spülmaschine/	WARDOSAL RD FORTE GESCHIRREINIGER-GSM 0,2-0,5%	täglich
	Gläserspülmaschinen	SAPHIR - GLÄSERREIN 0,30%	täglich
	Klarspülen - GSM	FREWA GLANZ - KLARSPÜLER 0,05%	täglich
Garbereich 	Grillreinigung, Konvektomaten, Backöfen, Kombidämpfer,	FREWA BACKOFEN-GRILLREINIGER 10%	täglich bzw. nach Bedarf
Speisezubereitung/-aufbewahrung 	Reinigung und Desinfektion von Kühlräumen, Arbeitsflächen, Geräten, Behältern, Sahne- u. Eismaschinen,	DESINFEKTIONS-REINIGER LERASEPT L 420 / 1-3% LERAPUR SAM 428	täglich bzw. nach Bedarf
	Flächendesinfektion, Aufschnittmaschinen, Schneidebretter,	Schnelldesinfektion LERASEPT FP 408	täglich
Sanitärbereich 	Waschräume, sanitäre Anlagen, WCs,	Leracid San 210 SANITÄRREINIGER 3-5%	täglich
	Personalhygiene/ Handreinigung	SEIFENCREME rose´ oder SEPTASAN SEIFE	bei Arbeitsbeginn, und vor/nach
	Handdesinfektion	Lerasept HR (Alkoholdesinfektion)	den Pausen
Sonstige Bereiche	Glasreinigung	Glasreiniger anwendungsfertig	täglich
	Edelstahlpflege	EDELSTAHLPFLEGE anwendungsfertig	wöchentlich