

CHECKLISTE KÜCHE

Alle Küchengerätschaften abgewaschen und gemäss Inventarliste eingeräumt.

Abwaschmaschine gemäss Anleitung gereinigt und ausgeschaltet.

Chromstahlschränke und Ablagen gereinigt.

Servierboys gereinigt und in der Küche deponiert.

Lüftung auf Stellung 0 = ausgeschaltet

Grosser Kühlschrank geräumt, gereinigt und ausgeschaltet, Türen offen lassen.

Kochherd und Backofen gereinigt und ausgeschaltet.

Küchenboden gewischt und feucht aufgenommen. Licht in der Küche gelöscht.

Abfall in Kerichtsäcken entsorgt.
Lebensmittelreste nach Hause nehmen!
Keine Lebensmittel im Reberhaus entsorgen.

Damen und Herrentoilette gereinigt, Boden feucht aufgenommen, Papierkörbe geleert.

Licht Damen und Herrentoilette gelöscht.

Licht Foyer und Korridor im Erdgeschoss gelöscht.

Alle Aussentüren EG und OG kontrolliert und abgeschlossen. Einstellhallenmieter: Tor gemäss erfolgter Instruktion schliessen

Prüfen Sie bitte auch die Sauberkeit um das Haus und bitten Sie Ihre Gäste, aus Rücksicht zu den Nachbarn, leise zu sein.

