

Checkliste zur
Wiederinbetriebnahme
von Grossküchen

Gastro **Konzept**

GROSSKÜCHENTECHNIK

www.gastrokonzept.eu

Wiederinbetriebnahme von Grossküchen

Die weltweite COVID-19 Pandemie führte leider dazu, dass Bars, Restaurants und Hotels ihren Betrieb zeitweise schließen mussten. Betriebsrestaurants, Mensen und andere Betriebe der Gemeinschaftsverpflegungen werden teilweise mit reduzierter Kapazität betrieben.

In jedem Fall wurden die Geräte in der Profiküche stillgelegt. Bei der Stilllegung und vor der bevorstehenden Wieder-Inbetriebnahme sind geräteabhängig mehr oder weniger komplexe Geräteüberprüfungen empfohlen, die über die Reinigung der Geräte hinausgehen. Neben einer technischen Überprüfung der Ver- und Entsorgungsmedien Wasser, Strom, Gas etc. sind z.B. Filter der wasserführenden Leitung bei Eiswürfelbereitern zu tauschen, um eine einwandfreie Hygiene sicherzustellen. Bei Spülmaschinen sind die Dosierschläuche zu überprüfen, um einen ausfallfreien Betrieb zu gewährleisten. Dazu zählt aber auch das fetten von Auslassventilen oder Scharnieren...usw.

Als Ihr Partner für die professionelle Küche unterstützen wir Sie gerne. Als Leitfaden haben wir diese Broschüre erstellt. Sie soll Ihnen helfen, die grundlegenden Prüf-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Ihre Profiküche durchzuführen.

Zögern Sie nicht uns anzusprechen, wenn wir Sie dabei unterstützen können. Damit Ihr Neu-Start zum Erfolg wird!



Bitte beachten Sie
unbedingt auch die
Herstellerangaben!

Checkliste zur Wiederinbetriebnahme

Seite

Empfehlungen bei der Wiedereröffnung 4

Allgemeine Schutzmaßnahmen 5

Checkpoints

☐ Horizontale Kochtechnik (Gaskochgeräte, Fritteusen, Vakuumierer, usw.) 6-7

☐ Heißluftdämpfer / Multifunktionsgeräte 8-9

☐ Kaffeemaschinen 10-11

☐ Spülmaschinen 12-13

☐ Eiswürfelbereiter 14

☐ Wasserfilter und Filterkartuschen 15

☐ Enthärtungsanlagen 16

☐ Kühlmöbel / Kühlzellen 17

Reinigungs- und Desinfektionsplan 18-21

Unser Service-Angebot für Sie 22-23

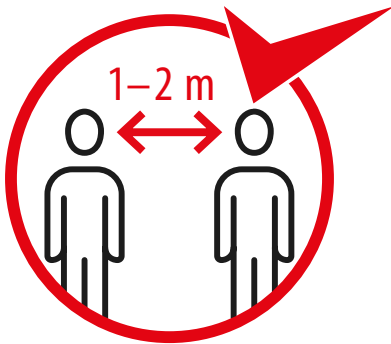


Berücksichtigen Sie nachfolgende Empfehlungen bei der Wieder-Eröffnung

- Erstellen Sie einen geeigneten **Reinigungsplan**. Stellen Sie sicher, dass insbesondere Flächen am Arbeitsplatz, die mit Händen berührt werden, Tastaturen und Eingabegeräte, Tablets etc., Pausenräume, sanitäre Einrichtungen (besonders Türklinken) regelmäßig gereinigt und/oder desinfiziert werden.
- Mitarbeiter sollten möglichst **öffentliche Verkehrsmittel meiden**.
- **Vermeiden Sie Warteschlangen** in Betriebsrestaurants. Achten Sie auf ausreichend Abstand bei der Bestuhlung. Trennen Sie Zu- und Ausgang zur Essensausgabe, wenn möglich mit Absperr- oder Klebebändern. Führen Sie Zeitfenster für Mitarbeiter unterschiedlicher Fachbereiche ein.
- Weisen Sie alle Mitarbeiter an, dass sie vor Aufnahme ihrer Tätigkeit am Arbeitsplatz und mehrfach über den Arbeitstag für eine entsprechende **Handhygiene** Sorge tragen.
- Erinnern Sie an das Einhalten der erforderlichen **Hygienkonventionen beim Husten oder Niesen** (Armbeuge / Papiertuch).
- Informieren Sie mit **gut sichtbaren Aushängen** an mehreren Stellen. Bestellbare Aushänge zu korrektem Hände-waschen und anderen Hygieneplänen finden sich auf den Seiten der DGUV, der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung oder beim jeweils zuständigen Unfallversicherungsträger.
- Stellen Sie Hand-, Hust- und Nieshygiene, **Einmalgebrauch von Taschentüchern** ggf. an mehreren Stellen im Betrieb bereit.
- **Lüften** Sie regelmäßig.
- Unterweisen Sie Ihre Mitarbeiter im **hygienischen Verhalten**.
- Stellen Sie klar, dass gründlichen **Händewaschen mit Seife** einen ausreichenden Schutz darstellt, sofern es sich nicht um Risikobereiche handelt.
- Erklären Sie, dass **Desinfektionsmittel in Kombination mit Wasser nicht wirksam** sind: Die Hände müssen vor der Desinfektion trocken sein. Legen Sie fest, was zu tun ist, wenn Mitarbeiter während der Arbeit Krankheitssymptome zeigen.
- Beschäftigte, die sich krank fühlen und sich insbesondere Symptome wie trockener Husten, Fieber und Kurzatmigkeit zeigen, auffordern, einen **Arzt zu konsultieren** (zunächst telefonisch) und sich ggf. krank zu melden. Besteht ein Verdacht an Covid-19 erkrankt zu sein, ist dies unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen, damit entsprechende sofortige Maßnahmen eingeleitet werden können.
- Weisen Sie darauf hin, dass das **Tragen von Handschuhen und Atemschutzmasken** als ergänzende Maßnahme erforderlich ist.
- Legen Sie fest, dass Handschuhe und Atemschutzmasken beim **Umgang mit Kunden** immer zu tragen sind.
- Stellen Sie ausreichend Atemschutzmasken und Handschuhe zur Verfügung. Denken Sie auch daran, **Masken und Handschuhe für Ihre Kunden** bereitzuhalten.
- Halten Sie den **Anstand von 1,5 Metern** zu anderen Menschen ein.



Allgemeine Schutzmaßnahmen



1,5 Meter Abstand zu anderen halten!

In die **Armbeuge** oder **Taschentuch** husten und niesen, nicht in die Hand!



Hände regelmäßig und gründlich mit **Seife** und **Wasser** für **20 Sekunden** waschen!

Insbesondere nach Beendigung der Tätigkeit, nach jedem Toilettengang und vor jeglicher Nahrungsaufnahme.

- Bei Husten und Fieber zuhause bleiben.
- Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen.
- Nicht die Hand geben.
- Besprechungen von Angesicht zu Angesicht vermeiden.
Stattdessen Telefon und Videokonferenzen nutzen.
- Zum Schutz vor Infektionen Bus und Bahn meiden.
Stattdessen Fahrrad und Auto nutzen.
- Im Verdachtsfall nur nach vorheriger telefonischer Anmeldung zum Arzt.
- Getrennte Benutzung von Hygieneartikeln und Nutzung von Einmalhandtüchern.
- Kontaktflächen regelmäßig gründlich reinigen, bei Kontamination durch eine COVID-19 erkrankte Person ggf. desinfizieren.



Horizontale Kochtechnik

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

☐ **Elektrische Geräte / Schanktheke / Küchenzeile**

Ausräumen, ausschalten und ausstecken / vom Strom nehmen, evtl. Flüssigkeiten danach vollständig entfernen, Fachgerecht reinigen Schubladen offen halten.

☐ **Gaskochgeräte**

Gerät ausschalten, Gas, Wasser und Strom abstellen.

Haupt-Gashahn in der Küche für die Küchenversorgung abdrehen.

Wenn der Haupt-Gashahn vom gesamten Haus abgedreht wird, zusätzlich die Stadtwerke informieren.

Gasflaschen fachgerecht lagern / versorgen.

Wenn das Gerät vor einer längeren Stehzeit feucht gereinigt wurde, ist vor Wiederinbetriebnahme eventuell ein Düsenservice notwendig.

☐ **Fritteusen**

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Frittierfett aus dem Gerät ablassen, Gerät komplett entleeren, Gerät gründlich reinigen (Korb, Deckel und Becken usw.), Ablaufventil öffnen.

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät gründlich reinigen, Frittierwanne mit einem Tuch trocken reiben, Anschlüsse prüfen, Ablaufventil schließen, Gerät einschalten.

☐ **Bain Marie / Pasta-Kocher**

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Gerät gründlich reinigen, Ablaufventil öffnen.



Bitte beachten Sie
unbedingt auch die
Herstellerangaben!

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät gründlich reinigen, Ablaufventil schließen, Gerät einschalten.

☐ **Induction / Salamander**

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Gerät reinigen.

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät gründlich reinigen, Gerät einschalten.

☐ **Griddleplatten /-pfannen / Kippkessel**

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Gerät reinigen und trocknen, Ablaufventil öffnen, Abdeckung nicht schließen (falls vorhanden).

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät reinigen und trocknen, Ablaufventil schließen, Gerät einschalten.

☐ **Vakuumierer**

Verschmutztes, feuchtigkeitshaltiges Öl kann zur Korrosion der Vakuumpumpe führen. Da lauert die Gefahr, dass die Pumpe korrodiert, steckt und im schlimmsten Fall ersetzt werden muss wenn Sie Ihre Maschine lange unbenutzt stehen lassen. Lassen Sie mehrmals das Pumpenreinigungsprogramm laufen und kontrollieren Sie dann den Zustand des Öls. Im Schauglas sehen Sie ob das Öl klar und ohne Partikel ist. Ist das Öl milchig weiß oder bräunlich, dann sollten Sie das Öl wechseln, bevor Sie Ihr Gerät einlagern.

Bei Wiederinbetriebnahme:

Verschleißteile wie z.B. die Teflonbänder sowie Schweiß- und Trenndraht kontrollieren und evtl. ersetzen.

☐ **Sonstige Kleingeräte**

Das Gerät wie in der Gebrauchsanweisung des jeweiligen Gerätes beschrieben reinigen, ausschalten und ausstecken / vom Strom nehmen.



Heißluftdämpfer / Multifunktionsgeräte

Um Ihre Geräte ideal auf **längere Stehzeiten** vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

☐ **Reinigungsprogramm laufen lassen**

Führen Sie ein vollständiges Reinigungsprogramm durch.

☐ **Reinigen der Komponenten**

Luftfilter reinigen.

Tropfrinne und Ablaufrinne spülen (Combi-Dämpfer).

Dampfgenerator abpumpen (Combi-Dämpfer).

Schlauchroller entleeren.

Tür-/Tiegel-Dichtung von Fett und Schmutz reinigen.

Türe anlehnen, NICHT schließen, Tiegeldeckel und -ventil komplett öffnen.

☐ **Abwasser trennen**

Abwasser von Festanschluss trennen und verschließen.

Sollte das Trennen vom Abwasser-Anschluss nicht möglich sein, sollte alle 2

Tage ein Eimer Wasser in den Garraum geleert werden, um das Austrocknen des Siphons zu vermeiden.

☐ **Gerät ausschalten**

Gerät ausschalten, Wasser, Gas und Strom abstellen.

Wenn Sie ein Gas-Gerät besitzen:

Haupt-Gashahn in der Küche für die Küchenversorgung abdrehen.

Wenn der Haupt-Gashahn vom gesamten Haus abgedreht wird, zusätzlich die Stadtwerke informieren.



Bitte beachten Sie
unbedingt auch die
Herstellerangaben!

Um Ihre Geräte bei der **Wiederinbetriebnahme** nach längeren Stehzeiten vor etwaigen Schäden zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

☐ **Abwasserverrohrung anschließen**

Abwasserverrohrung korrekt anschließen und Dichtheit prüfen.

☐ **Wasser anschließen**

Wasserverrohrung korrekt anschließen und Dichtheit prüfen.

☐ **Strom anschließen / Gashahn öffnen**

☐ **Reinigungsprogramm starten oder von Hand reinigen**

Handbrause für 2 Minuten spülen / mindestens 5 Liter.

☐ **Dichtheitsprüfung**

Sichtkontrolle bzw. Dichtheitsprüfung wasserführender Teile.

☐ **Probelauf**

Probelauf Dampf, Heißluft, Kombination / Normal- / Druck-Betrieb.



Kaffeemaschinen

Wenn Kaffeemaschinen nicht benötigt werden und vorübergehend außer Betrieb sind empfehlen wir vor der Abschaltung für einen längeren Zeitraum folgendes Schritte durchzuführen.

☐ **Reinigungsprogramm laufen lassen**

Führen Sie ein vollständiges Reinigungsprogramm einschließlich Milch und Instant durch.

☐ **Alle Zutaten wie Bohnen, Instant und Milch entfernen**

Entfernen Sie nach der Reinigung alle Zutaten wie Bohnen, Instant und Milch aus der Maschine. Leeren und reinigen Sie die Sudlade, Siebe, Siebträger, Heißwasserboiler und Kaffeebehälter (Staubsauger verwenden).

☐ **Maschine ausschalten**

Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus.
Trennen Sie die Maschine jedoch nicht von der Stromversorgung!

☐ **Milchkühlschrank ausschalten**

Schalten Sie den Milchkühlschrank mit dem Hauptschalter aus und lassen Sie die Tür nach dem Reinigen des Innenraums offen.

☐ **Wasserversorgung schließen**

Schließen Sie die Wasserversorgung der Maschine und setzen Sie eine Markierung auf die Maschine, damit die Wasserversorgung geschlossen bleibt.

☐ **Maschine von außen reinigen**

Reinigen Sie die Maschine von außen.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Wenn die örtlichen Gegebenheiten dies zulassen, empfehlen wir, die Kaffeemaschine regelmäßig zu reinigen, wenn sie längere Zeit nicht benutzt wird. Dies erleichtert den nachfolgenden Startvorgang. Wenn dies nicht möglich ist, überspringen Sie diesen Punkt.

☐ **Maschine alle zwei Tage einschalten**

Schalten Sie Ihre Kaffeemaschine alle zwei Tage einmal ein.

☐ **Vollständigen Reinigungszyklus durchführen**

Führen Sie einen vollständigen Reinigungszyklus mit dem Programm zum Ausschalten der Maschine durch.

Um die Kaffeemaschinen nach längerer Zeit neu zu starten, empfehlen wir folgende Schritte:

Angebote zur Wiedereinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

☐ **Maschine einschalten**

Schalten Sie die Maschine ein. Beginnen Sie mit dem Spülen des Wasserfilters (siehe separate Empfehlung für Wasserfilter auf der folgenden Seite). Führen Sie anschließend mindestens zweimal einen vollständigen Reinigungszyklus durch, um sicherzustellen, dass das System wieder mit frischem Wasser gefüllt ist. Im Falle von stark kalkhaltigem Wasser sollten Sie die Kaffeemaschine entkalken.

☐ **Maschine mit Zutaten befüllen**

Füllen Sie die Maschine mit Zutaten wie Kaffeebohnen, Milch und bei Bedarf mit Instantpulver.

☐ **Maschine testen**

Testen Sie einige Produkte und bedienen Sie Ihre Kunden gerne wieder.



Spülmaschinen

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

☐ **Gerät ausschalten**

Gerät ausschalten, Wasser und Strom abstellen, Tür geöffnet lassen um Luftzirkulation zu ermöglichen und Schimmelbildung vorzubeugen.

☐ **Siebe und Innenraum gründlich reinigen**

Lassen Sie ggfls. das Selbstreinigungsprogramm Ihrer Spülmaschine laufen.

Siebe, Tankabdeckung und Innenraum gründlich reinigen und Kanister mit Reinigungsmittel gut verschließen. Verschmutzungen mit einer Bürste oder einem Lappen entfernen. Folgende Hilfsmittel dürfen nicht für die Reinigung verwendet werden: Hochdruckreiniger, chlor- oder säurehaltige Reiniger, metallhaltige Putzschwämme oder Drahtbürsten, Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass im Maschineninnenraum keine rostenden Fremdkörper bleiben. Rostpartikel können von nicht rostfreiem Spülgut, von Reinigungshilfen, von beschädigten Drahtkörben oder von nicht rostgeschützten Wasserleitungen stammen.

☐ **Wartung durch Kundendienst**

Wir empfehlen Spülmaschinen mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Servicetechniker warten und dabei Bauteile, die verschleiben oder altern können, kontrollieren und falls nötig austauschen zu lassen. Für Reparaturen und den Ersatz von Verschleißteilen müssen Original-Ersatzteile verwendet werden. Verschleißteile sind z. B.: Dosier- und Zulaufwasserschläuche, die Tür- und Haubendichtung und die Achsen der Drehspülfelder. Membranen und Aktivkohlefilter müssen in regelmäßigen Abständen gewechselt werden.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Des weiteren müssen Enthärter, Entsalzungs- und Umkehrosmosegeräte mindestens einmal jährlich durch einen autorisierten Servicetechniker überprüft werden. Prüfen Sie den freien Auslauf halbjährlich auf Verschmutzung und Verkalkung. Bei Bedarf mit einem handelsüblichen Entkalkungsmittel entkalken.

Wartungsangebote finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

☐ **Umkehrosmose**

Maschinen mit Umkehrosmosegerät (gilt für interne und externe Geräte) einmal im Monat in Betrieb nehmen und für ca. 4 – 5 Spülvorgänge laufen lassen, anschließend die Maschine am Ende mithilfe des Selbstreinigungsprogramms ausschalten.

Wenn interne oder externe Osmosegeräte aufgrund der aktuellen Risikolage stromlos gemacht werden sollten, müssen für Betriebspausen über vier Wochen die Geräte zum Schutz der Membrane konserviert (feucht gehalten) werden.

In Betriebspausen über 4 Wochen muss das Gerät konserviert werden.

Beauftragen Sie einen autorisierten Servicetechniker mit der Konservierung des Gerätes. Im konservierten Zustand kann das Gerät bei Temperaturen bis -10 °C gelagert werden. Wenn die Betriebspause länger als 9 Monate dauert, muss die Konservierung erneuert werden. Bevor das Gerät nach einer Konservierung wieder in Betrieb genommen werden kann, muss es ausgespült werden.

Wartungsangebote finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

☐ **Wiederinbetriebnahme**

Gerät vor Wiederinbetriebnahme gut durchspülen und nach längerem Stillstand die Förderschläuche von Spülmittel und Klarspüler reinigen. Zustand der Walkschläuche (Reiniger/Klarspüler) prüfen und bei Bedarf austauschen.

Maschine entleert und neu gestartet - drei Spülgänge durchführen.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.



Eiswürfelbereiter

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

☐ **Gerät ausschalten**

Gerät ausschalten, Wasser und Strom abstellen, Tür / Klappe geöffnet lassen.

☐ **Düsen, Siebe und Innenraum reinigen**

Alle Düsen, Siebe und den Innenraum gründlich reinigen und das Wasser aus der Pumpenwanne ablassen.

Wenn Sie Ihre Eismaschine nach einem längeren Standby wieder in Betrieb nehmen möchten, haben wir die folgenden Tipps für Sie.

☐ **Wiederinbetriebnahme**

In den Wassertanks und Leitungen kann sich trotz korrekter Außerbetriebnahme Restwasser befinden, was zu Verkeimungen der Maschine führen kann.

Beauftragen Sie Ihren Servicepartner mit einer kompletten Reinigung und Desinfektion Ihrer Maschine, und am besten auch mit der Wiederinbetriebnahme des Geräts. So ist sichergestellt, dass die Maschine auch nach einer längeren Pause wieder in der gewohnten Qualität funktioniert und produziert.

☐ **Filterwechsel**

Wechseln Sie den Filter oder lassen Veranlassen Sie den Filterwechsel durch Ihren Servicepartner.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.



Bitte beachten Sie
unbedingt auch die
Herstellerangaben!

Wasserfilter und Filterkartuschen

Wir empfehlen, Filtersysteme und Kartuschen nicht über einen längeren Zeitraum außer Betrieb zu nehmen. Für den Fall einer längeren Nichtnutzung der Filter, wie z.B. im Falle von Betriebsferien, Saison- oder sonstigen vorübergehenden Schließungen, sind folgende Sicherheitsanweisungen zu beachten.

☐ **Wasserfilter an der Wasserleitung lassen**

Während der Nichtnutzung sollen leitungsgebundene Wasserfilter an der Wasserleitung angeschlossen bleiben.

☐ **Filter nicht öffnen**

Die Filter sollten während einer längeren Nichtnutzung nicht geöffnet werden.

☐ **Filterkartuschen regelmäßig durchspülen**

Die Filterkartuschen sollten während einer längeren Nichtnutzung in regelmäßigen Abständen (2-3 Tage) mit der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wassermengen durchgespült werden.

☐ **Filter wechseln**

Filterwechsel spätestens 12 Monate nach Installation oder Erreichen der Kapazität, je nachdem, was als erstes eintrifft.



Enthärtungsanlagen

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

☐ **Gerät ausschalten**

Gerät ausschalten, Wasser und Strom abstellen.

☐ **Vorfilter austauschen**

Bei Filterpatronen/Vorfiltern nach längerer Stehzeit Wechselkartuschen austauschen (Keime/Bakterien).

☐ **Wiederinbetriebnahme**

Vor Wiederinbetriebnahme Gerät gründlich durchspülen und Regenerationszyklen und -zeiten neu einstellen.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.



**Bitte beachten Sie
unbedingt auch die
Herstellerangaben!**

Kühlmöbel / Kühlzellen

Wenn Ihre Kühlmöbel für einen längeren Zeitraum (über 2 Tage hinaus) ausgeschaltet werden sollen, befolgen Sie bitte die folgenden Richtlinien, um eine sichere Außerbetriebnahme Ihrer Kühlmöbel zu gewährleisten.

☐ **Gerät entleeren**

Entfernen Sie alle verbleibenden Lebensmittel und Behälter.

☐ **Gerät ausschalten**

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Das abschalten von Kühlhäusern lohnt sich erst ab 2 Wochen ohne Betrieb.

Lassen Sie die Tür bei Gefrierschränken ca. 1 Stunde lang weit offenstehen um das Gerät mit der Umgebungsluft abzutauen. ACHTUNG: Sollte das Gerät stark vereist sein, kann es zu einem Überlaufen der Verdunstertasse kommen.

☐ **Innenraum und Dichtungen reinigen**

Gerät / Kühlhaus komplett entleeren. Innenraum und Dichtungen mit einem dafür geeigneten Reinigungsmittel reinigen und jegliche Feuchtigkeit beseitigen. Reinigen Sie das Gerät anschließend mit sauberem, frischem Wasser. Trocknen Sie den Innenraum so weit wie möglich aus.

☐ **Türen und Schubladen geöffnet lassen**

Türen und Schubladen zumindest einen Spalt geöffnet lassen, damit die Luft im Innenraum zirkulieren kann. Ein Geschirrtuch oder Ähnliches kann verwendet werden, um den Luftspalt aufrechtzuerhalten.

☐ **Wiederinbetriebnahme**

Ab 6 Monaten Stilllegung muss zusätzlich bei Wiederinbetriebnahme die Kühlflüssigkeit gewechselt werden.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Boden, Oberflächen, Kühlräume, Besteck und Zubehör

Einsatzbereich	Produkt	Wirkung	Methode
 Boden, Ausgüsse, Gullys	Grundreiniger	Reinigung	reinigen mit Produktlösung
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15min einwirken lassen
 abwaschbare Oberflächen	Allzweckreiniger	Reinigung	reinigen mit Produktlösung
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15 min einwirken lassen, vor Gebrauch mit klarem Wasser abspülen
 Kühlräume, Kühlschränke	Allzweckreiniger	Reinigung	reinigen mit Produktlösung
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15 min einwirken lassen, vor Gebrauch mit klarem Wasser abspülen
 Tiefkühlräume, Tiefkühltruhen, Tiefkühlzellen	Tiefkühlreiniger	Reinigung	reinigen mit Produkt
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15min einwirken lassen, vor Gebrauch mit klarem Wasser abspülen
 Bestecke, Pfannen, Essgeschirr, Küchenutensilien	Geschirreiniger	Reinigung	in der Spülmaschine reinigen
	Klarspüler	Trocknung	in der Spülmaschine reinigen



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Häufigkeit	Zuständig	Kontrolldatum				
täglich						
wöchentlich						
täglich						
täglich						
monatlich						
monatlich						
monatlich						
nach dem Abtauen						
nach Gebrauch						
nach Gebrauch						

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Gläser, Geschirr, Abfallbehälter, Dämpfer, Edelstahl- und Glasflächen, Sanitärräume

Einsatzbereich	Produkt	Wirkung	Methode
	Gläserreiniger	Reinigung	in der Spülmaschine reinigen
	Gläser-Klarspüler	Trocknung	in der Spülmaschine reinigen
	Gewerbliches Vorspüllmittel	Reinigung	manuelles Vorreinigen
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	täglich entleeren, 15min einwirken lassen
	Fettlöser	Reinigung	Sprühverfahren bei 60°C
	Edelstahlfinish	Pflege	Sprüh-/ Wischverfahren
	Glasreiniger	Reinigung	aufsprühen, mit sauberem und trockenen Tuch nachreiben
	Sanitärreiniger	Reinigung	reinigen mit Produktlösung
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15min einwirken lassen

Häufigkeit	Zuständig	Kontrolldatum
nach Gebrauch		
nach Gebrauch		
nach Gebrauch		
täglich		
nach Gebrauch		
wöchentlich		
nach Bedarf		
täglich		
wöchentlich		



Unser Service für Sie

Alle eingesetzten Produkte werden mit großer Sorgfalt, in modernsten Fertigungen und unter Einhaltung strenger Qualitätskontrollen hergestellt. Trotz aller Vorsicht und richtigen Pflege kann jedes Produkt einmal ausfallen. Für diese Fälle steht Ihnen unser Kundendienst gerne vor Ort zur Verfügung.

Gerne beraten wie Sie bei Fragen rund um Ihre Profi-Produkte.
Schreiben Sie uns oder Rufen Sie uns an!

info@gastrokonzept.eu
+49 (0) 2368 96006-0

Gastro Konzept

GROSSKÜCHENTECHNIK

Gastro Konzept Sandkühler GmbH & Co. KG

Unternehmensberatung & Großküchentechnik
Engelskamp 5
D-45739 Oer-Erkenschwick

Tel.: +49 (0) 2368 96006-0
Fax.: +49 (0) 2368 96006-29
info@gastrokonzept.eu
www.gastrokonzept.eu

Quick-Check

Damit alles perfekt läuft:
Gerne überprüfen wir Ihre Geräte für Sie,
bevor Sie Ihre Profi-Küche wieder in Betrieb nehmen.



Fragen Sie nach Ihrem individuellen Angebot!

Firma, Anschrift, Tel. Nr.

ggfls. Kd-Nr., Ansprechpartner

Wiederinbetriebnahme

Sie wollen sicherstellen, dass Sie am Tag der Wiedereröffnung keine Überraschung erleben: Gerne überprüfen wir Ihre Profi-Geräte und führen die Maßnahmen zur Wiederinbetriebnahme durch. Auf Wunsch tauschen wir Verschleißteile und führen nach Rücksprache notwendige Reparaturen durch.



Fragen Sie nach Ihrem individuellen Angebot!

Firma, Anschrift, Tel. Nr.

ggfls. Kd-Nr., Ansprechpartner

Regelmäßige Inspektion oder Wartung

Sie wollen auch zukünftig keine Überraschungen erleben: Gerne führen wir eine regelmäßige Inspektion oder Wartung für Sie durch und stellen sicher, dass Ihre Profi-Küche betriebsbereit ist und bleibt. Durch das regelmäßiges Austauschen von Verschleißteilen und das zeitnahe Durchführen von kleineren Reparaturen, können Sie teure Folgeschäden vermeiden.



Fragen Sie nach Ihrem individuellen Angebot!

Firma, Anschrift, Tel. Nr.

ggfls. Kd-Nr., Ansprechpartner

ADEAlexanderSolia
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE

— ambach

ANIMO

ascobloc

APS[®]**Asskühl**[®]
Frishalten und Kühlen**Berkel****Berner****BERTO'S**[®]
the best catering equipment**BLANCO**
PROFESSIONALBlümchen
Küchen-Service Deutschland**BRAVOR
BONAMAT****BRITA****CHROMO**norm[®]

coldline

contacto

Convotherm

cool
compact[®]**CUPPONE****Electrolux****eloma****FEUINA****FOSTER****DICK**
Traditionsmarke der Profis**FRIES**[®]
rack
system**G.S.STOLPEN**
STAINLESS STEEL SOLUTIONSechtermann[®]
for professionals**GRAEF****GEV****Dynamic****HAGOLA****HAKA**
Groß in Küchentechnik**HENKELMAN**
VACUUM SYSTEMS**H'BU**
EISMASCHINEN**HOBART****HOSHIZAKI****HUPFER**
PRODUKTION KÜCHENMASCHINEN**iSi****KNÄUSS****KOHLHOFF****KOMET**
GERMANY**KRONEN**
GEORG KRONEN**KWC**
ARMATUREN**Label LORD****LIEBHERR**
Quality Design and Innovation**MARENO**
ENJOY YOUR KITCHEN**m
MEIKO**
The clean solution**Melitta**[®]**MENU*******
SYSTEM**Miele**
PROFESSIONAL**M
KN****NordCap****NOSCH****R&S**
Edelstahl-Technik GmbH**RATIONAL****Rieber****SALVIS****SBS**
Kühltechnik GmbH**SCHNEIDER**
equipment for professionals**SCHOLL**
... eine Idee voraus!**smeg****tecnosteel****UNOX**
OVENS PLANET[®]**VAMA**
The solution for vacuum packaging**VIESSMANN****WELBILT****winterhalter****zumex**
LIFE ESSENCE**Gastro Konzept****GROSSKÜCHENTECHNIK**

Gastro Konzept Sandkühler GmbH & Co. KG
 Engelskamp 5 | 45739 Oer-Erkenschwick
 info@gastrokonzept.eu | www.gastrokonzept.eu
 Tel: +49 (0) 2368 96006-0