



MUSTER-LEISTUNGSVERZEICHNIS

Gastronomiereinigung

Muster-Leistungsverzeichnis für Restaurants, Cafés und Bars

Diese Vorlage beschreibt die Reinigung nach Betriebsschluss für Gastraum, Theke, Sanitär und die an uns übertragenen Küchenflächen. Sie ergänzt, ersetzt aber nicht das betriebliche Reinigungs- und Desinfektionskonzept des Betreibers.

Tip: Haken Sie rechts ab, was Sie brauchen, und ändern Sie den Turnus nach Ihren Vorstellungen. Das ausgefüllte Blatt können Sie Ihrer Anfrage beilegen – beim kostenlosen Termin vor Ort gehen wir es gemeinsam durch und legen Umfang und Häufigkeit fest.

Ihr Objekt in Stichworten

Anzahl der Sitzplätze

Größe der Küche in m²

Öffnungs- und Ruhetage

Bodenbelag im Gastraum

Vorhandensein einer Terrasse oder eines
Schankvorgartens

Anzahl der Gäste- und Personaltoiletten

Arbeiten und Häufigkeit

Nr.	1. Gastraum	Turnus	Gewünscht
1.1	Tische, Tischkanten und Tischbeine abwischen	täglich	☐
1.2	Sitzflächen und Lehnen von Stühlen und Bänken absaugen	täglich	☐
1.3	Boden je nach Belag saugen oder wischen	täglich	☐
1.4	Fensterbänke, Speisekartenhalter und Dekoration abwischen	täglich	☐
1.5	Garderobe und Kinderstühle reinigen	täglich	☐
1.6	Polsterbänke tiefenreinigen, Nähte von Krümeln befreien	monatlich	☐



Nr.	2. Theke und Bar	Turnus	Gewünscht
2.1	Tresen und Thekenfront abwischen	täglich	☐
2.2	Außenflächen von Kühlschrank und Kaffeemaschine reinigen	täglich	☐
2.3	Boden hinter der Theke mit Gummimatten reinigen	täglich	☐
2.4	Abläufe und Rinnen im Thekenbereich säubern	wöchentlich	☐
2.5	Barhocker und Sitzflächen an der Theke abwischen	täglich	☐

Nr.	3. Küche nach Absprache	Turnus	Gewünscht
3.1	Küchenboden mit alkalischem Reiniger nass reinigen	täglich	☐
3.2	Außenflächen von Herd, Fritteuse und Kühlgeräten abwischen	täglich	☐
3.3	Fettfangfilter der Dunstabzugshaube ausbauen, einweichen und spülen	wöchentlich	☐
3.4	Wandfliesen im Spritzbereich reinigen	wöchentlich	☐
3.5	Mülltonnen innen und außen reinigen	wöchentlich	☐
3.6	Arbeitstische aus Edelstahl nach Vorgabe abwischen	täglich	☐

Nr.	4. Sanitär und Personalbereich	Turnus	Gewünscht
4.1	Gäste- und Personaltoiletten vollständig reinigen	täglich	☐
4.2	Verbrauchsmaterial im Sanitärbereich auffüllen	täglich	☐
4.3	Umkleide und Pausenraum abwischen	wöchentlich	☐
4.4	Spiegel und Armaturen im Personal-WC entkalken	wöchentlich	☐

Nr.	5. Grundreinigung am Ruhetag	Turnus	Gewünscht
5.1	Möbel für die Reinigung verschieben und Fugen intensiv behandeln	monatlich	☐
5.2	Heizkörper, Lampen und Türzargen reinigen	14-täglich	☐
5.3	Kühlraumboden gründlich nass reinigen	wöchentlich	☐
5.4	Terrassenmöbel in der Saison abwischen	wöchentlich	☐

Auf Wunsch zusätzlich

- ☐ Polsterreinigung von Sitzbänken und Stühlen mit Sprühextraktion
- ☐ Grundreinigung der gesamten Küche in Betriebsferien
- ☐ Reinigung von Terrassenmöbeln in der Saison
- ☐ Fensterreinigung von Gastraum und Eingang
- ☐ Zusätzliche Reinigungsrunde nach besonders starkem Betrieb



Nicht Teil dieses Verzeichnisses

- Reinigung von Flächen mit direktem Lebensmittelkontakt, sofern nicht ausdrücklich vereinbart
- Reinigung der Zapfanlage und Bierleitungen
- Reinigung von Abluftkanälen und Lüftungstechnik
- Aufstellung oder Pflege des betrieblichen HACCP-Konzepts

Ihr Beitrag als Auftraggeber

- Lebensmittel abdecken oder in Kühlgeräte räumen
- Heiße Geräte rechtzeitig ausschalten und kennzeichnen
- Reinigungs- und Desinfektionsplan zur Verfügung stellen
- Besonderheiten im Übergabebuch vermerken

So prüfen wir das Ergebnis

- ✓ Ausführung nach dem betrieblichen Reinigungs- und Desinfektionsplan
- ✓ Nachweis jedes Termins für die betriebliche Eigenkontrolle
- ✓ Getrennte Farbsysteme für Küche, Sanitär und Gastraum

Zur Spalte Turnus: „je Einsatz“ heißt bei jedem vereinbarten Reinigungstermin, „bei Bedarf“ bei sichtbarer Verschmutzung oder auf Ihren Hinweis, „nach Absprache“ wird individuell festgelegt. Die Angaben sind Vorschläge, die wir an Nutzung, Öffnungszeiten und Budget anpassen.

Nächster Schritt: kostenlose Besichtigung

Termin vor Ort in allen Berliner Bezirken und im nahen Umland · schriftliches Festpreis-Angebot werktags binnen 24 Stunden · eigenes, fest angestelltes Personal · Betriebshaftpflicht bei der DEVK

Anfrage: putzfirmaberlin.de/angebot · **E-Mail:** info@putzfirmaberlin.de · **Telefon:** 030 201 64 24 81

Mehr zur Leistung: putzfirmaberlin.de/leistungen/gastronomiereinigung