



MUSTER-LEISTUNGSVERZEICHNIS

Großküchenreinigung

Muster-Leistungsverzeichnis für die Grundreinigung von Kantinen, Mensen und Produktionsküchen

Diese Vorlage beschreibt eine planbare Grundreinigung in Betriebspausen, die über die tägliche Pflege des Küchenteams hinausgeht. Sie passt für Betriebsrestaurants, Mensen, Cateringküchen und Zentralküchen und grenzt klar ab, was in Geräteprogramme oder Fachbetriebe gehört.

Tipp: 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

Küchenfläche in m²

Anzahl der Kühl- und Tiefkühlzellen

Anzahl und Art der Kochgeräte

Deckenhöhe

Nutzbare Zeitfenster für die Grundreinigung

Anzahl der Lüftungshauben

Arbeiten und Häufigkeit

Nr.	1. Boden und Rinnen	Turnus	Gewünscht
1.1	Boden maschinell mit alkalischem Reiniger tiefenreinigen	vierteljährlich	☐
1.2	Fugen und Hohlkehlen bürsten	vierteljährlich	☐
1.3	Bereiche unter und hinter Geräten freiräumen und reinigen	vierteljährlich	☐
1.4	Bodenrinnen und Einläufe öffnen und von Fettresten befreien	vierteljährlich	☐
1.5	Sockelleisten entlang der Kochzeile reinigen	vierteljährlich	☐

Nr.	2. Wände und Decke	Turnus	Gewünscht
2.1	Fliesen bis zur vereinbarten Höhe von Fettfilm befreien	vierteljährlich	☐
2.2	Fugen an den Wänden bürsten	vierteljährlich	☐
2.3	Abwaschbare Deckenflächen reinigen	halbjährlich	☐
2.4	Leuchtenabdeckungen außen abwischen	halbjährlich	☐



Nr.	2. Wände und Decke	Turnus	Gewünscht
2.5	Sichtbare Lüftungsgitter von Fettstaub befreien	halbjährlich	☐

Nr.	3. Kochgeräte und Hauben außen	Turnus	Gewünscht
3.1	Außenverkleidung von Kippbratpfanne und Kochkessel reinigen	vierteljährlich	☐
3.2	Seitenwände und Füße von Herd und Fritteuse reinigen	vierteljährlich	☐
3.3	Fettfangfilter der Abzugshaube ausbauen und reinigen	monatlich	☐
3.4	Zugängliche Haubeninnenflächen reinigen	vierteljährlich	☐
3.5	Außenflächen des Kombidämpfers abwischen	vierteljährlich	☐

Nr.	4. Kältebereich	Turnus	Gewünscht
4.1	Boden und Wände der geräumten Kühlzelle reinigen	vierteljährlich	☐
4.2	Regale in Kühl- und Tiefkühlräumen abwischen	vierteljährlich	☐
4.3	Türdichtungen der Kältetechnik reinigen	vierteljährlich	☐
4.4	Fußboden vor den Kühlzellen entfetten	vierteljährlich	☐

Nr.	5. Spülbereich und Nebenräume	Turnus	Gewünscht
5.1	Außenverkleidung der Spülmaschine reinigen	vierteljährlich	☐
5.2	Abtropftische, Wände und Boden im Spritzbereich reinigen	vierteljährlich	☐
5.3	Lager- und Anlieferbereich kehren und wischen	halbjährlich	☐
5.4	Personalumkleiden gründlich reinigen	halbjährlich	☐
5.5	Müllraum der Küche grundreinigen	halbjährlich	☐
5.6	Personalumkleiden auf Schäden und Gerüche kontrollieren	halbjährlich	☐

Auf Wunsch zusätzlich

- ☐ Zusätzliche Grundreinigung nach Umbau oder Geräte austausch
- ☐ Desinfektion von Flächen nach betrieblichem Plan
- ☐ Reinigung des Müllraums der Großküche
- ☐ Nachtermin bei besonders starker Frittier- und Bratbelastung
- ☐ Fotoprotokoll für interne Audits

Nicht Teil dieses Verzeichnisses

- Innenreinigung von Kombidämpfern und Spülmaschinen über Herstellerprogramme
- Wartung und Leerung von Fettabscheider und Abluftkanälen
- Aufstellung des betrieblichen Hygienekonzepts nach HACCP
- Reparatur von Fliesen, Fugen oder Kältetechnik



Ihr Beitrag als Auftraggeber

- Kühlzellen rechtzeitig räumen und Ware sicher zwischenlagern
- Geräte abschalten und für die Freischaltung durch die Haustechnik vorbereiten
- Aktuellen Reinigungs- und Desinfektionsplan bereitstellen
- Freigabe nach der gemeinsamen Abnahme schriftlich bestätigen

So prüfen wir das Ergebnis

- ✓ Vorgehen von oben nach unten, damit kein Schmutzwasser auf fertige Bereiche tropft
- ✓ Protokoll über eingesetzte Mittel, Konzentrationen und Uhrzeiten
- ✓ Gemeinsame Abnahme mit Fotoprotokoll

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/grosskuechenreinigung