

Checkliste Küchenreinigung

Allgemeines

- ☐ Licht einschalten und Fenster öffnen
- ☐ Sichtprüfung auf Sauberkeit und Schäden
- ☐ Mülltrennung kontrollieren und entsorgen
- ☐ Neue Müllsäcke einlegen



Arbeitsflächen & Schränke

- ☐ Alle Arbeitsflächen gründlich reinigen und desinfizieren
- ☐ Fronten von Schränken und Schubladen abwischen
- ☐ Griffe & Lichtschalter reinigen/desinfizieren
- ☐ Innenflächen der Schränke kontrollieren und auswischen (insb. bei Krümeln o.ä.)

Elektrogeräte

- ☐ Kühlschrank reinigen (innen & außen), ggf. abtauen
- ☐ Mikrowelle reinigen (innen & außen, Drehteller nicht vergessen)
- ☐ Backofen & Herdplatten reinigen
- ☐ Dunstabzug (Filter kontrollieren, ggf. reinigen)
- ☐ Kaffeemaschine reinigen
- ☐ Auffangschale für Kaffee/Tabs leeren
- ☐ Auffangbecken für Wasser leeren
- ☐ Wassertank wischen und anfüllen
- ☐ Bohnen bzw. Tabs nachfüllen
- ☐ Toaster: ausleeren/abwischen
- ☐ Geschirrspüler: Filter reinigen, Maschine von innen prüfen

Spüle & Geschirr

- ☐ Spüle und Armaturen gründlich reinigen und entkalken
- ☐ Abtropfgitter säubern
- ☐ Spülmittel und Schwämme kontrollieren/ersetzen
- ☐ Sauberes Geschirr, Besteck und Gläser prüfen, ggf. nachspülen
- ☐ Ordnungsgemäße Aufbewahrung des Geschirrs kontrollieren

Boden & Abfall

- ☐ Boden kehren und wischen (auch unter Möbeln/Geräten)
- ☐ Abfallbehälter innen und außen reinigen

Abschlusskontrolle

- ☐ Frisches Geschirrtuch aufhängen
- ☐ Reinigung dokumentieren (Fotos bei Bedarf)
- ☐ Türgriffe und Lichtschalter zum Schluss nochmals desinfizieren