

Checkliste: 10 Punkte zur Hygiene-Selbstkontrolle in Gastronomiebetrieben

Bereiche: Küche · Lager · Gastraum · WC · Personal



1. Händehygiene

- ☐ Werden Hände regelmäßig gewaschen und desinfiziert?
- ☐ Sind Seife, Papierhandtücher und Desinfektionsmittel vorhanden?

2. Handschuhgebrauch

- ☐ Werden Einmalhandschuhe korrekt eingesetzt und regelmäßig gewechselt?
- ☐ Werden sie nie als Ersatz fürs Händewaschen genutzt?

3. Oberflächenreinigung

- ☐ Sind Schneidbretter, Messer und Flächen nach jedem Arbeitsgang gereinigt und desinfiziert?
- ☐ Wird das Farbcode-System für unterschiedliche Lebensmittel eingehalten?

4. Kühltette & Lagerung

- ☐ Stimmt die Temperatur in Kühlschrank und Tiefkühler?
- ☐ Werden Lebensmittel nach dem FIFO-Prinzip gelagert?

5. Reinigungsmittel

- ☐ Sind alle Reinigungsmittel korrekt beschriftet?
- ☐ Sind Sicherheitsdatenblätter und Piktogramme vorhanden?

6. Abfallentsorgung

- ☐ Werden Müllbehälter täglich geleert und gereinigt?
- ☐ Gibt es geschlossene Behälter in Küche und WC?

7. Sanitärbereiche

- ☐ Sind WC, Waschbecken und Spender sauber und befüllt?
- ☐ Gibt es einen Reinigungsplan für Gäste-WC und Personaltoilette?

8. Kleidung & Erscheinungsbild

- ☐ Trägt das Personal saubere Arbeitskleidung?
- ☐ Sind Haare gebunden, Kopfbedeckungen vorhanden?

9. Schulungsnachweise

- ☐ Liegen gültige Hygieneschulungsnachweise aller Mitarbeitenden vor?
- ☐ Gibt es regelmäßige interne Auffrischungen?

10. Reinigungsplan & Dokumentation

- ☐ Existiert ein aktueller Reinigungs- und Desinfektionsplan?
- ☐ Wird die Durchführung regelmäßig dokumentiert?

Praxistipp:

„Nicht alles selbst machen – Aufgaben klar verteilen!“

Verantwortlichkeiten im Team benennen (z. B. für WC-Check, Kühltemperatur, Müll), am besten mit festen Zeiten. So bleibt nichts liegen – und jeder weiß, was zu tun ist.

KONTAKT

KerzendePot Gastronomiebedarf

Bülowstr. 39

10783 Berlin

www.kerzendePot-gastronomiebedarf.de

info@kerzendePot-gastronomiebedarf.de

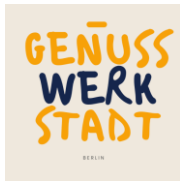
+49 (0)30 69 53 49 75

Ansprechpartner (KerzendePot & GenussWerkStadt):

Jérôme Özer

j.oezer@kerzendePot-gastronomiebedarf.de

+49 (0) 176 223 718 93



ÜBER UNS

KERZENDEPOT GASTRONOMIEBEDARF

Wir sind ein motiviertes Familienunternehmen mit einer langen Tradition und einem klaren Fokus auf Gastronomiebedarf, Reinigungsmittel, Hygieneartikel, Müllbeutel, Servietten, Kerzen und weiteren non-food Produkten. Unser Ziel ist es, Ihre Gastronomie mit hochwertigen Produkten und einem herausragenden Service zu unterstützen.

GENUSSWERKSTADT BERLIN

Wir sind die GenussWerkStadt – ein kreatives Berliner Projekt mit Leidenschaft für Gastronomie, Kulinarik und Community. Unser Ziel ist es, Wissen, Inspiration und Empfehlungen rund um die Gastronomieszene zu teilen. Mit spannenden Rezepten, wertvollen Tipps und tiefen Einblicken in die Branche möchten wir Gastronomen, Food-Enthusiasten und Unternehmen unterstützen. Langfristig planen wir Schulungen, Networking-Events und Kooperationen mit gemeinnützigen Organisationen – für eine lebendige und nachhaltige Genusskultur in Berlin.