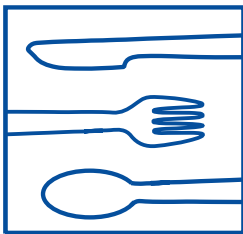
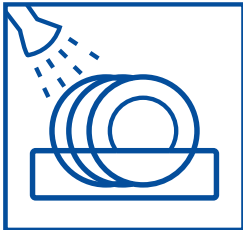


# GESCHIRRHYGIENE

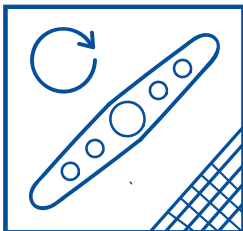
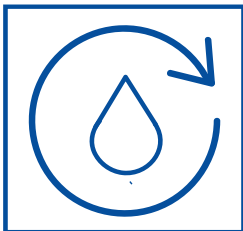
HACCP

## 1. Geschirr Vorarbeit



- Geschirr richtig vorsortieren
- Mit **kaltem Wasser** vospülen
- Besteck gemischt einsortieren

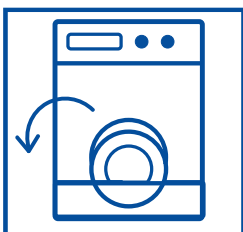
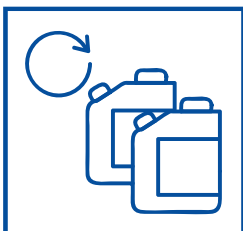
## 2. Geschirr Routine



### Täglich reinigen:

- Düsen
- Siebe
- Trennvorhänge, etc.
- **Entkalken (nach Bedarf)**
- **Hygienereinigung (regelmäßig)**

## 3. Geschirr Nacharbeit



- Reinigervorräte prüfen
- Abends entleeren und Türe offen lassen!