

Reinigung

WALDHAUS; Riffenmatt

Am Schluss des Aufenthaltes muss jede Gruppe das ganze Haus reinigen. Denken Sie daran, dass es für die nächste Gruppe sehr lästig ist, wenn Sie das Haus nicht gut gereinigt hinterlassen haben. Sie als Leiter oder Leiterin sind dafür verantwortlich, und kontrollieren Ihre Gruppe genau. Sie können dadurch vermeiden, dass Ihnen für das Putzen beim Einzug der nächsten Gruppe eine Nachrechnung gestellt werden muss. Zu Ihrer Hilfe nun die Aufstellung, wie was gereinigt werden soll:

- Keller:** Dusche nass reinigen
Waschraum: Boden nass reinigen, Spiegel putzen, Kacheln nass abreiben, Waschbecken nass reinigen.
Übrige Kellerböden wischen und bei Bedarf nass aufnehmen.
Gestelle und Bänke mit Mehlbürste abwischen.
- Parterre:** Im Aufenthaltsraum alle Tische nass reinigen
Boden feucht aufnehmen
Korpus feucht abwischen
Spiele und Bibliothek aufräumen.
Im Büro staubsaugen, abstauben, aufräumen,
bei Bedarf Tischchen nass reinigen.
- Zimmer:** Alle Woldecken zum Fenster hinaus schütteln.
Alle Woldecken zusammenlegen und je 2 Woldecken pro Bett im Zimmer lassen. Restliche im Woldeckenschrank (2.Stock) versorgen.
Wischen. Hinweis: Auch unter den Betten wischen!
Bei Bedarf Boden feucht aufnehmen.
Betten und Möbel nach Plan aufstellen (wenn vorher verändert).
Bei Bedarf Wände, Decken und Fenster reinigen (Erbrochenes, Farben)
Schränke und Gestelle hinausputzen.
Alle Kissen im Woldeckenschrank (2.Stock) versorgen.
- Gänge:** Sauber wischen, nass aufnehmen.
Bei Bedarf Wände reinigen (Erbrochenes, Farbe...).
- Treppen:** Oberste Treppe staubsaugen (Stecker oben an der Treppe).
Andere Treppen wischen und nass aufnehmen.
- WC:** Schüssel gut reinigen.
Kessel leeren, bei Bedarf auswaschen.
Böden feucht aufnehmen.
- Ums Haus:** Alle Papierfetzen, Zigarettenstummel, Verschlüsse, Abfälle auflesen.
Bei Bedarf Platz putzen.
Spiele und Rückstände auf den Weiden entfernen.
- Material:** Im Haus hat es Besen, Schrubber, Mehlbürsten und Schaufeln, Kessel, WC-Bürsten. Sämtliche Putzmittel müssen selber mitgenommen werden

Putzen Sie gut ----- kontrollieren Sie gut !

Reinigungsliste für die Küche

Für das Küchenpersonal.

Damit die Hygiene gewahrt bleibt, muss die Küche bei der Abgabe sehr gut gereinigt werden. Kontrollieren Sie als verantwortliche Person sehr genau, denn mit der Gesundheit des Menschen lässt sich nicht spassen. Leider müssen wir immer wieder schlechte Erfahrungen machen.

Gehen Sie bitte nach der folgenden Liste vor:

Kochherd: Bitte beachten Sie die Beilage „Kochherd“

Küche: Alle Pfannen gründlich putzen und versorgen. Es dürfen keine Rückstände mehr drin sein. **Bratpfannen einölen oder einfetten.**
Alles abwaschen, was Sie gebraucht haben. Geschirr an der richtigen Stelle versorgen.
Bei Bedarf Schränke innen und aussen putzen.
Bei Bedarf Wände putzen.
Korpus, Tisch, Ablageflächen nass abwischen.
Kühlschrank nass hinaus waschen, Stecker herausziehen und **Türe offen lassen.**
Boden nass aufnehmen (Bodenroste nass schrubben).

Angebrochenes: Wenn Sie angebrochene Päcklein haben, die Sie nicht mit nach Hause nehmen möchten (ausleeren im Auto), werfen Sie diese nicht fort, sondern deponieren Sie diese im Schrank bei der Bürotüre. Ihre Nachfolger können vielleicht etwas brauchen. Alles, was dort ist, können Sie brauchen. Bitte keine verderbliche Ware (Brot, Backwaren, Gekochtes, Butter....) dort deponieren.

Lesen Sie diesen Zettel vor dem Verlassen der Küche noch einmal genau durch und kontrollieren Sie, ob alles so ist, wie es hier gefordert ist.