Reinigungsplan – Bestuhlung, Arbeitsflächen, Türklinken, etc.

Kontaktflächen wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grundsätzlich nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert. Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc.

Datum: _____ **2020**

Reinigung von Tisch, Stuhl etc.	Reinigung durchgeführt von Name	Uhrzeit	**Unterschrift**	Sichtvermerk/Kontrolle

Lieber Gast: Bei Beschwerden oder festgestellten Mängel sind wir für Ihren Hinweis dankbar.
Wenden Sie sich bitte an die Geschäftsleitung:

Stempel oder Betriebsname
Straße Nr., PLZ Ort

Bundesverein
Gastronomie und Genuss e.V.

Copyright: Bundesverein Gastronomie und Genuss e.V. (BVGG)