

Reinigungsplan Kaffeemaschine

Zuständig: Barista oder Barteam · Zeitraum: _____ · Kürzel: _____

Täglich

Aufgabe	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Brühgruppe rückspülen Blindsieb mit Reinigungstablette einsetzen, mehrfach rückspülen, klar nachspülen.							
Siebträger und Siebe auswaschen Kaffeemehlreste entfernen und im Reinigerbad einweichen.							
Milchschaumdüse und Milchsystem durchspülen Nach jeder Benutzung abwischen, abends mit Milchsystem-Reiniger spülen.							
Abtropfblech und Satzbehälter leeren und reinigen Mit warmem Wasser und Bürste säubern.							
Bohnenbehälter und Mühle sichten Auf Krümel prüfen und äußerlich abwischen.							

Wöchentlich

Aufgabe	KW	KW	KW	KW	KW
Gruppendichtung und Duschsieb kontrollieren und reinigen Duschsieb abschrauben und im Reiniger entfetten, Dichtung prüfen.					
Mühle reinigen Bohnenbehälter leeren, Mahlwerk absaugen oder mit Reinigungskörnern spülen.					
Wasserfilter und Wasserstand prüfen Filterwechsel nach Datum und Verbrauch.					

Monatlich

[illegible]

Aufgabe	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Wartungstermin und Dichtungen prüfen Servicetermin des Herstellers festhalten, Ersatzdichtungen bereithalten.												

Kontrolle (Datum, Kürzel): _____

Die Vorgaben deiner Lebensmittelüberwachung und deines HACCP-Konzepts gehen vor. · Aktualisiert am 14. Oktober 2026 · tischlein.pro/vorlagen/reinigungsplan/kaffeemaschine