

Reinigungsplan Lager



Zuständig: Küchenleitung, Wareneingang durch die jeweilige Schicht · Zeitraum: _____ · Kürzel: _____

Täglich

Aufgabe	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Wareneingang einsortieren, Kartons entfernen Ware umpacken, Kartons und Folien sofort zum Müll, nichts auf dem Boden lagern.							
Boden kehren und Verschüttetes entfernen Krümel und Staub aufnehmen, damit Schädlinge keine Nahrung finden.							
Offene Gebinde verschließen und beschriften Mit Datum und Inhalt beschriften, in dichte Behälter umfüllen.							

Wöchentlich

Aufgabe	KW	KW	KW	KW	KW
FIFO prüfen: Älteres nach vorn Regalweise Datum prüfen und sortieren, Schnelldreher vorn.					
Regale abwischen Fachböden mit feuchtem Tuch und Reiniger säubern.					
Boden nass wischen Auch Ecken und Fußleisten, trocknen lassen.					
Mülllager und Leergut ordnen Leergut zusammenstellen, Müllbereich auskehren.					

Monatlich

[illegible]

Aufgabe	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Inventur der Trockenware Bestände zählen und mit dem Bestellvorschlag abgleichen.												

Kontrolle (Datum, Kürzel): _____

Die Vorgaben deiner Lebensmittelüberwachung und deines HACCP-Konzepts gehen vor. · Aktualisiert am 14. Oktober 2026 · [tischlein.pro/vorlagen/reinigungsplan/lager](#)