

Reinigungsplan Theke und Bar



Zuständig: Barteam, Zapfanlage durch die Schichtleitung · Zeitraum: _____ · Kürzel: _____

Täglich

Aufgabe	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Thekenfläche, Spülbecken und Abtropfwannen reinigen Mit Reiniger abwischen, Abtropfgitter ausspülen.							
Zapfhähne abnehmen und auswaschen Hähne zerlegen, in warmem Wasser mit Reiniger säubern, abspülen und trocken montieren.							
Gläserspüler: Filter und Spülmittelstand prüfen Filter ausspülen, Reiniger und Klarspüler auffüllen.							
Kaffeemaschine: Brühgruppe, Siebträger und Milchsysteem reinigen Rückspülen mit Reinigungstablette, Milchschaumdüse mit Reiniger durchspülen.							
Eisbehälter leeren und auswischen Alten Eisvorrat verwerfen, mit Eisschaufel nur sauber arbeiten.							
Flaschenkühlschrank auswischen Außen und Türgriff abwischen, Temperatur kontrollieren.							
Boden hinter der Theke wischen Gummimatten ausspülen, Boden nass wischen.							

Wöchentlich

Aufgabe	KW	KW	KW	KW	KW
Zapfanlage mit Reinigungsmittel durchspülen (Foto-Nachweis) Leitungen nach Herstellerangabe mit Reiniger spülen, mit Wasser nachspülen.					
Gläserspüler entkalken Entkalker nach Herstellerangabe einsetzen, Leerlauf nachspülen.					
Kühlschränke und Flaschenregale auswischen Leeren, auswischen, Flaschen abwischen, wieder einräumen.					
Fugen und Rückwand der Theke reinigen Mit Fettlöser und Bürste in die Fugen, Spritzer an der Wand entfernen.					

Monatlich

Aufgabe	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Eiswürfelmaschine reinigen und desinfizieren (Foto-Nachweis) Leeren, nach Herstellerangabe mit zugelassenem Reiniger behandeln, gründlich spülen.												
Kaffeemaschine entkalken Mit Entkalker laut Hersteller durchspülen, danach mehrfach klarspülen.												
Kühlzelle und Bierkühlung reinigen Wasserbad, Lüfter und Kühlschlangen von Staub und Belag befreien.												
Bodenablauf unter der Theke kontrollieren Abfluss öffnen, Rückstände entfernen, Geruch prüfen.												

Kontrolle (Datum, Kürzel): _____

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