

SACHSENGLANZ · DRESDEN & UMGEBUNG

Gastronomie · Branchenleitfaden

Gastraum und Lebensmittelbereiche klar voneinander trennen.



Küche und Gastraum getrennt betrachten* - Arbeitsflächen, Edelstahl und Küchenboden werden nach dem abgestimmten betrieblichen Plan gereinigt.

Darauf kommt es bei Ihrer Planung an

- Küche, Lager, Gastraum und Sanitär mit eigenen Aufgaben beschreiben
- Betriebliche Hygienevorgaben und zulässige Mittel abstimmen
- Geräte, Filter und Lüftungsanlagen gesondert prüfen lassen
- Öffnungszeiten, Abkühlzeiten und Übergabe der Arbeitsbereiche klären

„Für jede Raumart eine Liste, was gemacht wird, mit dem Intervall dahinter.“

Salih Daglar · Reinigungsfirma gründen · Buchblock S. 140

* Die Abbildung ist eine KI-erstellte Veranschaulichung. Sie zeigt keinen dokumentierten Kundenauftrag und belegt keinen Aufnahmeort. Regionaler Einsatzbezug: Dresden und Umgebung.

SACHSENGLANZ · DRESDEN & UMGEBUNG

Vorbereitet zur Besichtigung

Ihre Checkliste für Gastronomie

Objektangaben und nächste Schritte

Objektadresse und Ansprechpartner

Nutzung, Flächen und Bodenbeläge

Gewünschter Rhythmus und Start

Zugang, Schließzeiten und Besonderheiten

Passende Leistungen

Gastronomiereinigung

sachsenglanz.de/leistungen/gastronomiereinigung-dresden/

Vom Bedarf zum vereinbarten Umfang

Wir stimmen Ihre Angaben mit dem tatsächlichen Objekt ab. Wiederkehrende Leistungen, besondere Aufgaben und Verbrauchsmaterialien werden getrennt festgehalten. Die Checkliste ersetzt keinen betrieblichen Hygiene- oder Sicherheitsplan.

01 Bedarf

Räume, Flächen und Aufgaben beschreiben.

02 Besichtigung

Zugänge und Besonderheiten gemeinsam klären.

03 Angebot

Umfang, Rhythmus und Preise festhalten.

Persönlich weiterplanen

Angebot anfordern oder Raum für Raum selbst vorbereiten: sachsenglanz.de/angebot-selbst-erstellen/. Telefon 030 224 940 36 · info@sachsenglanz.de · Mo-Fr 9-16 Uhr.

Verbindlich sind das vereinbarte Angebot und Leistungsverzeichnis. Stand: 3. Oktober 2026.

<https://sachsenglanz.de/branchen/>