

Wie wird eine Gemeinschaftsküche gereinigt?

täglich:

mit Lappen abwischen, ggf. Reinigungsmittel benutzen:

Tisch

Arbeitsflächen

Spüle

Herd

Backofen und Backbleche (sofern in Gebrauch)



wöchentlich:

Fußboden nass reinigen

Küchenunterschrank mit Mülleimer reinigen

Spritzschutz hinter Herd+Spüle von Fett u.ä. reinigen



monatlich:

Kühlschrank reinigen

Regale reinigen



1x im Semester:

Gefrierschrank abtauen (wenn notwendig)

Küchenoberflächen innen reinigen

restliche Küchenunterschränke innen reinigen

Küchenfronten außen und oben reinigen

Außerdem:

Müll regelmäßig, je nach Müllsorte täglich, wöchentlich oder monatlich entsorgen!



How is a shared kitchen to be cleaned?

daily:

wipe with a cloth, if necessary use cleaning agent
table
countertops
kitchen sink
stove
Clean oven and baking trays (if in use)



weekly:

clean the floor wet
kitchen cabinet with dustbin
clean splash guard behind stove+sink of grease etc.



monthly:

clean the fridge
clean shelves



every semester:

defrost freezer (if necessary)
clean kitchen cabinets inside
clean kitchen fronts outside and above



Also:

Dispose of waste regularly, depending on the type of waste daily, weekly or monthly!

