

# Hygiene ist das A und O

Unsere Mitarbeiter sind in jedem Arbeitsbereich  
gut geschult in Sachen Hygienepraxis

- **Händedesinfektion**
- **Verantwortungsbewusstes Verhalten im „unreinen“ Bereich**
  - **Desinfektion der Arbeitsflächen**
  - **Reinigung und Pflege des Inventars**
- **Temperaturkontrolle der maschinellen Reinigung des Geschirrs**
  - **Reinigung und Pflege aller Fußböden**
  - **Reinigung der sanitären Anlagen**
  - **Dokumentation an Hand von Hygienelisten**
- **Dokumentation, an Hand von Temperaturlisten, der heißen Komponenten**