

Was ist zu beachten, wenn Sie aufgrund des Coronavirus Ihre Küche schließen müssen?

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Nahezu alle Kindergärten, Schulen, Betriebskantinen, Hotels und Gastronomiebetriebe sind gezwungen Ihre Küchen zu schließen. Bitte achten Sie darauf, dass neben dem direkten wirtschaftlichen Schaden aufgrund des Coronavirus nicht auch noch **Probleme** und **Kosten** bei der **Wiederinbetriebnahme** Ihrer Küchengeräte entstehen.

Sorgen Sie jetzt für die komplette **Entleerung, hygienische Reinigung** und **Desinfizierung** Ihrer Geräte.

Türen und Klappen sollten **geöffnet** bleiben, so dass Feuchtigkeit entweichen kann. Einige Küchengeräte sollten **konserviert** werden, damit eine Schimmelbildung verhindert wird.

Wasserfilter, Wasserenthärtungsanlagen, Osmoseanlagen, Eiswürfelbereiter, Spülmaschinen, Kühlschränken, sollten komplett still und **trocken gelegt** werden, d.h. Wasser aus Boilern und Schläuchen fliesen lassen, auch Schlauchpendelbrause etc. bitte komplett **entleeren**.

Achten Sie in der Folge darauf, dass Wasserleitungen **regelmäßig gespült** werden. Schnell können Bakterien und Verkeimungen zu einem zusätzlichen gesundheitsschädlichen Problem werden.

Wir empfehlen Ihnen, **sprechen Sie uns direkt** an. Wir können Ihnen zeigen, worauf Sie **achten** müssen damit hygienische **Schwachstellen** später nicht zu Problemen werden.

Sollten Sie sinnvollerweise einen Wartungsvertrag abgeschlossen haben, prüfen Sie, ob der nächste **Wartungstermin vorgezogen** werden kann.

Doch auch, wenn Sie keinen Wartungsvertrag haben, wägen Sie bitte ab, ob in dieser Zeit des Stillstandes die **Inspektion** Ihrer technischen Küchengeräte nicht **sinnvoll** ist.

Bleiben Sie gesund.