Küchenreinigung in Berlin

Fett, Reinigungsplan und Desinfektion nach HACCP – Fachinformation für Gastronomie, Kantinen und Großküchen

In der gewerblichen Küche wird Fett auf Hauben und Filtern zur Brandlast, Speisereste in Ritzen werden zum Nährboden für Keime. Wir reinigen Restaurant- und Hotelküchen, Kantinen, Großküchen, Cateringküchen und Teeküchen nach schriftlichem Reinigungs- und Desinfektionsplan. Jede Planposition dokumentieren wir mit Datum und Kürzel für die Lebensmittelaufsicht.

Das gehört zum Leistungsumfang

- Tägliche Endreinigung von Arbeitstischen, Schneidbrettern, Herden, Grill, Salamander, Fritteusenumfeld und Spülbereich
- Hauben innen und außen sowie Fettfilter im Einweichbad oder in der Spülmaschine
- Fettauffangrinnen und Fettsammelbehälter leeren und reinigen
- Böden maschinell oder mit Schrubber, Bodenabläufe und Rinnen von Resten befreien
- Kühlschränke innen, Regale, Dichtungen und Wandfliesen im Spritzbereich
- Kühlzellen komplett in Abstimmung mit der Warenwirtschaft, Kühlkette bleibt unangetastet
- Kombidämpfer über Herstellerprogramme, Außenflächen, Türdichtung und Umfeld
- Entwurf eines Reinigungs- und Desinfektionsplans für Ihr HACCP-Konzept auf Wunsch

So läuft ein Auftrag bei uns ab

1. **Begehung:** Wir sehen uns Geräte, Bodenabläufe, Abzug, Kühlräume und vorhandene Reinigungsnachweise kostenfrei an.
2. **Planentwurf:** Sie erhalten einen Plan mit Flächen, Mitteln, Intervallen und Zuständigkeiten, den Sie anpassen und freigeben.
3. **Team und Einweisung:** Feste Kräfte lernen jeden Filter, jeden Ablauf und die Ecken hinter den Großgeräten kennen.
4. **Laufende Reinigung:** Nach dem Service oder nachts arbeiten wir genau nach Plan, Intensivarbeiten liegen auf Ruhetagen.
5. **Nachjustieren:** Nach den ersten Wochen passen wir Intervalle dort an, wo sich Schmutz schneller sammelt.

Typische Fehler, die wir vermeiden

- Desinfektionsmittel direkt auf fettige Flächen sprühen, wo Fett und Eiweiß die Wirkung abschwächen.
- Fett wochenlang verharzen lassen, bis Schaber, Einwirkzeit und doppelte Stunden nötig sind.
- Nur Filter reinigen, während der Abluftkanal dahinter verfettet und das Brandrisiko bleibt.
- Filmbildende Pflegemittel auf Küchenböden, die die Rutschhemmung binnen Wochen zunichtemachen.

Methoden und Standards

- Reihenfolge auf lebensmittelberührenden Flächen: grob entfernen, reinigen, zwischenspülen, desinfizieren, nachspülen und trocknen.
- Desinfektionsmittel nur auf gereinigte Flächen, mit korrekter Konzentration und eingehaltener Einwirkzeit.
- Alkalische Fettlöser gegen Fett, saure Reiniger gegen Kalk, schonende Mittel für Aluminium, Kunststoff und Dichtungen.
- Für Küchenböden nur Mittel ohne filmbildende Zusätze, so bleibt die nach ASR A1.5 geforderte Griffigkeit bestehen.
- Grobe Fettreste mechanisch entfernen, bevor gespült wird, damit kein Fett in den Abfluss gelangt.
- Haube, Filter und Abluftkanal betrachten wir zusammen; den Kanal reinigen wir selbst oder mit einem Fachbetrieb.
- Bedeckte Haare und Tücher mit Farbcode, Trocknen an der Luft oder mit Einwegtüchern.

Turnus und Planung

Täglich bleibt die Reinigung schlank, wöchentlich folgen Fettfilter, Kühlschränke innen und Spritzbereiche, in längeren Abständen Hauben innen, Fugen und Kühlzellen. In Küchen mit viel Braten, Frittieren oder Grillen werden Fettfilter oft wöchentlich oder öfter gereinigt. Einmal im Jahr steht eine Intensivreinigung in der Schließzeit an.

Richtwert zur Orientierung

ca. 3 – 7 € pro m²

Unverbindlicher Berliner Richtwert, netto zzgl. 19 % USt., keine Zusage. Den Festpreis kalkulieren wir individuell nach der kostenlosen Besichtigung; er kann darüber oder darunter liegen. Online-Kostenrechner auf der Leistungsseite.

So bereiten Sie den Termin vor

- [ ] Nennen Sie uns Ruhetage und Betriebsferien für Hauben, Kühlzellen und Fugen.
- [ ] Teilen Sie mit, wann Ihr Warenbestand am niedrigsten ist, damit Kühlzellen zügig geleert werden können.
- [ ] Lassen Sie Fritteusen entleeren und abkühlen; Altfett entsorgt Ihr Entsorger.
- [ ] Halten Sie Herstellerangaben zu Filterbauart und Kombidämpfer-Programmen bereit.
- [ ] Legen Sie fest, welche Zwischenreinigungen Ihr Küchenpersonal selbst während der Schicht übernimmt.
- [ ] Bringen Sie zur Begehung vorhandene Reinigungsnachweise und Ihr HACCP-Konzept mit.

Darauf können Sie sich verlassen

- ✓ Fest angestellte Kräfte nach Tarif
- ✓ Betriebshaftpflicht der DEVK über 3 Mio. €
- ✓ Kostenlose Besichtigung, Festpreis danach
- ✓ Inhabergeführt, Mitglied der IHK
- ✓ Objektleiter mit wöchentlicher Kontrolle
- ✓ Leistungsnachweise auf Papier oder als PDF
- ✓ Nachreinigung bei klaren Mängeln
- ✓ 5,0 von 5 Sternen bei Google (23 Bewertungen, Stand Oktober 2026)

Kostenlose Besichtigung anfragen
Telefon 01577 6260212 · info@putzprofisberlin.de · Mo–Fr 06:00–18:00
https://putzprofisberlin.de/leistungen/kuechenreinigung/