

Camping 2025

Dokumentation für Gruppen mit Selbstverpflegung

Franco Morasci

Stand: März 2025

Um Sie bei der Vorbereitung Ihres Aufenthalts zu unterstützen, haben wir diese Unterlagen für Ihr Küchenteam zusammengestellt.

Nachfolgend finden sie einige Fotos von Küche, die Liste der im Camping zur Verfügung stehenden Küchenutensilien, eine kurze Gebrauchsanweisung des Kochgeräts «VarioCookingCenter», sowie den Situationsplan von unseren Anlagen und Lebensmittelbestellung.

Auf dem Youtube-Kanal [RATIONAL](#) finden Sie hilfreiche Videos zur Benützung des multifunktionalen VCC-Kochgeräts

Inhalt

Verpflegung Zeltplatz	1
Foto Küche	2-3
Küchenutensilien im Camping	4-6
Gebrauchsanweisung des VarioCookingCenter	7-8
Anlagen des CST	9
Lebensmittelbestellung und Externer Warenbezug	10
Abfallsentsorgungsplan	11
Abgabe Küche und Speisesäle	12-13



Verpflegung Zeltplatz

Gäste, die auf dem Zeltplatz logieren, haben die Wahl zwischen Vollpension in der Mensa CST und Selbstverpflegung. Für die Selbstverpflegung bestehen diverse gut ausgestattete Küchen beim Campingplatz zur Verfügung. Sie werden aufgrund der Gruppengrösse zugeteilt.

Die Gruppe ist verantwortlich für die Endreinigung der Küche.

Falls die Gruppenleiterin oder der Gruppenleiter eine Endreinigung durch das CST-Personal wünscht, muss dies bereits beim Einreichen der definitiven Kursdaten mitgeteilt werden.

Für die Endreinigung werden CHF 350 pro Küche in Rechnung gestellt.

Die Gruppenleitenden tragen die Verantwortung für die Nahrungsmittelsicherheit und für die Einhaltung der entsprechenden Gesetze und Verordnungen des Kantons Tessin über die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln.

Die Verantwortlichen der Camping-Küche verpflichten sich darüber hinaus, die auf dem HACCP-Konzept (Analysis Critical Control Point) beruhenden Verfahren anzuwenden.

Für weitere Informationen kannst du dich gerne an das Tessiner Kantonslabor wenden (dss-lc@ti.ch, +41 91 814 61 11).

Das CST übernimmt keinerlei Haftung für die Qualität der Gerichte, die von den Gruppen selbst zubereitet werden.

Foto Küche



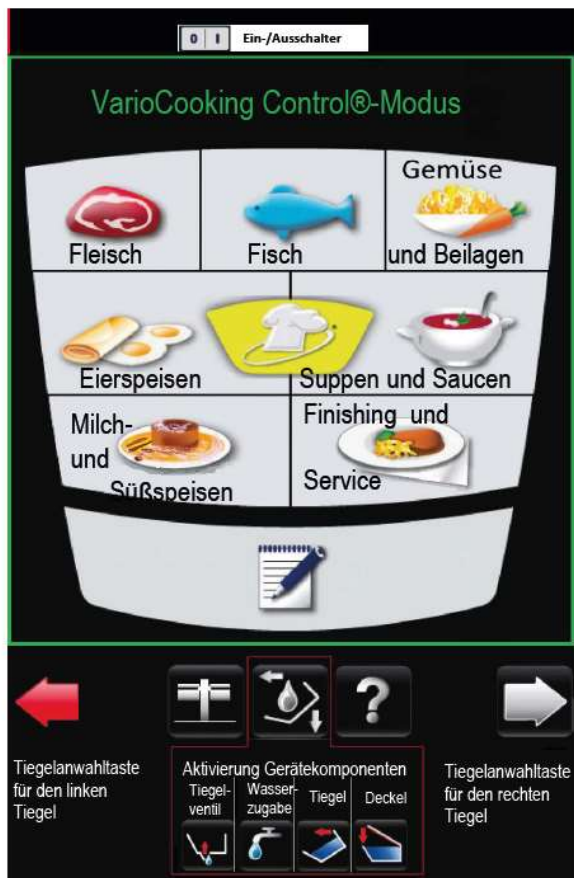


Küchenutensilien im Camping

Internationaler Gastro-Norm-Standard (GN): GN 1/1: mm 530 x 325 GN 1/2: mm 325 x 265 GN 1/3: mm 325 x 175		Preis / Stück	
	Küchenschrank		
1	Hoher Topf: cm 32 Ø - 32 h; 25,5 l	Fr.	150.00
2	Hoher Kochtopf: cm 32 Ø - 19,5 h; 15,4 l	Fr.	130.00
1	Kochtopf niedrig: cm 32 Ø - 11 h; 9,2 l	Fr.	120.00
4	Edelstahldeckel, verstärkte Kante: cm 32 Ø	Fr.	40.00
1	Pfanne: cm 32 Ø - 6 h	Fr.	140.00
2	Schaumlöffel: cm 8 Ø - 29 h	Fr.	16.00
2	Schaumlöffel: cm 12 Ø - 35 h	Fr.	20.00
1	Chinois-Sieb Edelstahl: cm 24 Ø	Fr.	50.00
2	Schöpfkehle Edelstahl: cm 6,5 Ø - 30 h; 0,07 l	Fr.	15.00
1	Schöpfkehle Edelstahl: cm 14 Ø - 44 h; 0,75 l	Fr.	45.00
2	Edelstahlschaufel: cm 12,5 - 15 h	Fr.	40.00
10	Edelstahlbehälter GN 1/1: cm 10 h; 13,9 l	Fr.	40.00
8	Edelstahlbehälter GN 1/2: cm 10 h; 6,4 l	Fr.	15.00
2	Edelstahldeckel GN 1/2	Fr.	15.00
4	Emaillierter Edelstahlbleche GN1/1: cm 4 h	Fr.	40.00
1	Schneebesens 8 Drähte: cm 30	Fr.	20.00
1	Schneebesens 8 Drähte: cm 50	Fr.	20.00
1	Edelstahlgabel 2 Zähne: cm 50	Fr.	30.00
1	Edelstahlmessbecher: 1 l	Fr.	21.00
1	Plastik-Trichter: cm 15 Ø	Fr.	3.50
1	Sieb aus schwarzem Plastik: cm 40 Ø - 20 h; 220°C	Fr.	100.00
1	Edelstahl Handpresse	Fr.	33.00
2	Getränkefass Grau Ultra Camtainer: 11,5 l	Fr.	430.00
1	Rechteckiger Fleischhammer	Fr.	110.00
2	Spaghetti-Löffel aus Edelstahl	Fr.	15.00
10	Stapelbare Stahlbehälter mit Griffen	Fr.	50.00
1	Hoher Kochtopf: cm 20 Ø - 12 h; 3,8 l	Fr.	50.00
1	Niedrige Kochtopf: cm 20 Ø - 7,5 h; 2,5 l	Fr.	50.00
1	Edelstahlschüssel hoch: cm 22 Ø - 12 h; 3 l	Fr.	25.00
1	Edelstahlschüssel hoch: cm 29 Ø - 15 h; 6 l	Fr.	40.00
1	Edelstahlschüssel hoch: cm 30,5 Ø - 17 h; 8 l	Fr.	45.00
1	Edelstahlschüssel hoch: cm 35,5 Ø - 18,5 h; 11 l	Fr.	65.00
2	Edelstahldeckel mit verstärkten Kante: cm 20 Ø	Fr.	20.00
2	Edelstahldeckel GN1/3	Fr.	12.00
2	Gummispachtel: 35 cm	Fr.	11.00

	Material auf Küchentischen und Regalen	Preis / Stück
1	Schneidemaschine	Fr. 2'000.00
1	Küchenwaage	Fr. 290.00
1	Transportwagen (Räumung)	Fr. 1'200.00
1	Behälter für Transportwägel	Fr. 310.00
1	Dunkelrotes Schneidebrett mit Rille GN 1/1: cm 2 h	Fr. 55.00
2	Glattes grünes Schneidebrett GN 1/1: cm 2 h	Fr. 55.00
1	Blaues Schneidebrett GN 1/1: cm 2 h	Fr. 55.00
2	Eimer: 12 l; cm 26 x 27	Fr. 115.00
4	Kunststoffbehälter GN 1/4	Fr. 8.00
4	Versiegelte Kunststoffdeckel GN 1/4	Fr. 6.00
1	Dosenöffner Bonzer Eaziclean: cm 36 h	Fr. 220.00
3	Edelstahlbehälter GN 1/1: cm 15 h; 18,4 l	Fr. 100.00
2	Edelstahlbehälter GN 1/2: cm 15 h; 8,4 l	Fr. 60.00
2	Edelstahlbehälter GN 1/3: cm 15 h; 4,9 l	Fr. 60.00
6	Edelstahlgitter GN 1/1 für Ofen	Fr. 50.00
4	Backblech emailliert GN 1/1: cm 4 h	Fr. 40.00
5	Deckel Edelstahl GN 1/1: cm 53 x 32,5	Fr. 17.00
1	Salatschleuder	Fr. 200.00
1	Edelstahlsieb: 50 cm	Fr. 250.00
1	Stabmixer: cm 40 h / 66 h; 230 V - 550 W	Fr. 800.00
3	Edelstahlbehälter gelocht GN 1/1: cm 10 h	Fr. 36.00
2	Getränkefässer blau von Ultra Camtainer: 20 l	Fr. 490.00
1	Wagen für Getränkefass	Fr. 550.00
ZUBEHÖR VarioCookingCenter FrimaHerd		
1	Spachtel	Fr. 90.00
1 (2)	Arm für Hebe-Senkautomatik für Körbe (2 Arme im A08-C08)	Fr. 110.00 (85.00)
2	Küchenkörbe	Fr. 260.00
2	Frittierkorb	Fr. 260.00
2	Gitter	Fr. 140.00
1	Sieb	Fr. 94.00
NUR IN DEN KÜCHEN A01 UND C01 VORHANDEN		
1	Varimat-Gemüseschneider	Fr. 2'226.15
1	Edelstahl-Scheibe zum Schneiden einstellbar: 0-8 mm	Fr. 338.05
1	Edelstahlscheibe Julienne zum Schneiden: 2x2 mm	Fr. 239.10
1	Edelstahlscheibe zum Schneiden: 4x4 mm	Fr. 239.10
1	Edelstahlscheibe zum Reiben/Hobeln R3	Fr. 188.00
1	Edelstahlscheibe zum Reiben/Hobeln R9	Fr. 188.00
1	Scheibe aus Alu mit Würfelgitter: 8 x 8 x 8 mm	Fr. 224.30
1	Klinge für Varimat-Gemüseschneider	Fr. 130.30
1	Scheibenhalter (6 Scheiben)	Fr. 123.70
	Scheibenhalter (6 Scheiben)	Fr. 124.70
NUR IN DEN KÜCHEN A08 UND C08 VORHANDEN		
1	Solis elektrische Multi-Reibe	Fr. 128.70

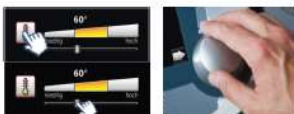
	Messerschublade	Preis / Stück
2	Küchenmesser Fibrox: cm 26	Fr. 50.00
1	Fleischermesser Fibrox: cm 18	Fr. 35.00
1	Schneidmesser Fibrox: cm 19	Fr. 35.00
1	Schneidmesser Fibrox: cm 28	Fr. 50.00
5	Glattes Klingenmesser (schwarz): 8 cm	Fr. 5.00
5	Schäler mit schwarzem Griff	Fr. 6.00
1	Tranchiergabel cm 18/30	Fr. 52.00
1	Ovaler Messerschärfer Diamant: 26 cm	Fr. 52.00
1	Dosenöffner mit schwarzem Griff	Fr. 13.00
1	Edelstahl-Messerhalter GN1/1	Fr. 140.00
1	Grosser Spatel (breit / schwarz): 16 cm	Fr. 24.00
1	Universal-Küchenschere mit rotem Griff	Fr. 15.00
1	Aluminium-Knoblauchpresse	Fr. 20.00
	Geschirr-Schränke für 100 Personen	
2	Besteckhalter: 50 Stück	Fr. 58.00
100	Gabeln Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Messer Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Löffel Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Kaffeelöffel Atlantic 2000	Fr. 3.00
100	Kleine Schüsseln Steelite Slimline: 0,28 l	Fr. 5.00
100	Frühstücksteller Symposio: cm 20,0 Ø	Fr. 4.00
100	Tiefer Teller Symposio: cm 24,0 Ø	Fr. 5.00
100	Stapelbare Tivoli-Gläser: cm 7,8 Ø - 7,6 h; 250 ml	Fr. 2.00
100	Frühstückstassen Sky weiss: 0,20 l	Fr. 4.00
100	Müslischüsseln: cm 12.5 Ø - 5 h	Fr. 3.00
10	Krüge: 3 l	Fr. 130.00
8	Schöpfkellen: 0,33 l	Fr. 25.00
8	Schöpflöffel: 0,08 l	Fr. 25.00
4	Spaghettizangen	Fr. 10.00
3	Salatbesteck (Paar)	Fr. 15.00
1	Grillzange aus Edelstahl: 40 cm	Fr. 15.00
2	Apotheken	Fr. 130.00



Tasten-Aktivierung

Drücken Sie eine Taste, um sie aktiv zu setzen.

Die Einstellungen mit dem zentralen Einstellrad oder durch Verstellen/Ziehen des Schiebers vornehmen.



Optimale Positionierung des Kerntemperaturfühlers

Den Kerntemperaturfühler immer an der dicksten Stelle und in Richtung des Produktes setzen. Bei Flüssigkeiten muss der Kerntemperaturfühler ganz im Produkt liegen und vollständig bedeckt sein.





Kochen

In der Betriebsart Kochen können Sie eine Gartemperatur von 30 °C bis Siedetemperatur einstellen. Die Grundeinstellung des Gerätes ist die Siedetemperatur.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart Kochen.
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein.
3a		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
3b		Drücken Sie alternativ die Taste und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Braten

In der Betriebsart Braten können Sie eine Tiegeltemperatur von 30 °C bis 250 °C einstellen. Die Grundeinstellung des Gerätes ist 200 °C.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart Braten.
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Tiegeltemperatur ein.
3a		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
3b		Drücken Sie alternativ die Taste und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Frittieren

In der Betriebsart Frittieren können Sie eine Öltemperatur von 30 °C bis 180 °C einstellen. Die Grundeinstellung des Gerätes ist 175 °C.



Warnung!

Heißes Öl in der Betriebsart Frittieren!
Beachten Sie beim Frittieren die minimalen und maximalen Füllmengen – Verbrennungsgefahr durch aufspritzendes Öl!
Mindestfüllstand: 4 Liter (Typ 112), 30 Liter (Typ 211), 45 Liter (Typ 311)
Maximaler Füllstand: 6 Liter (Typ 112), 35 Liter (Typ 211), 49 Liter (Typ 311)
Körbe und Hebearm sind heiß!
Verwenden Sie zum Leeren des Tiegels den Ölwagen (siehe Kapitel "Gerätezubehör") oder einen anderen ausreichend breiten Auffangbehälter. Positionieren Sie diesen so, dass ein Überschwappen vermieden wird!
Kippen Sie den Tiegel vorsichtig, um ein Überschwappen zu vermeiden – Rutsch- und Verbrennungsgefahr!
Beim Leeren des Tiegels kann es zum Aufspritzen von heißem Öl kommen!
Beachten Sie die empfohlenen Beschichtungsmengen im Anwendungshandbuch, das Sie bei Druck auf die "T"-Taste aufrufen können!
Öl schäumt und spritzt besonders beim Eintauchen von großen Mengen nassen Gargutes!
Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein – Gerät nur an Bedienelementen berühren!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart Frittieren.
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Öltemperatur ein.
3a		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
3b		Drücken Sie alternativ die Taste und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.



In der Betriebsart Frittieren können die Zusatzfunktionen Vorheizen, Dauerbetrieb und Frittieren mit Körben angewählt werden.
Ist der Deckel geschlossen, wird maximal mit 150 °C beheizt, auch wenn eine höhere Temperatur eingestellt wurde (Beschädigungsgefahr).
Bei einer Überschreitung der Öltemperatur von 230 °C schaltet das Gerät ab.
Ein Wechsel der Betriebsart oder das Öffnen des Tiegelventils ist erst möglich, wenn das Öl durch vollständiges Kippen des Tiegels entfernt wurde. Wir empfehlen die Nutzung des Ölwagens (siehe Kapitel "Gerätezubehör").



- | | | | |
|----|---|-----|---------------------------|
| 1 | Sasso Rosso | 60 | Prato Neggia 2 |
| 3 | Casa ospiti | 61 | Prato Neggia 1 |
| 4 | Dono Nazionale Svizzero | 62 | Sintetico Brochin 1+2 |
| 8 | Campeggio | 63 | Sintetico Brochin 3+4 |
| 11 | Aule Contra | 64 | Prato Ressigh 3 |
| 12 | Posteggio Bus CST | 65 | Prato Ressigh 2A, 2B |
| 13 | Centro manutenzione | 66 | Prato Ressigh 1A, 1B |
| 14 | Grill lago | 67 | Tiro con l'arco Ressigh |
| 15 | Magazzino sud/Legnaia | 69 | Green Golf |
| 16 | Tenda G+S | 70 | Prato Madone |
| 20 | Arrampicata Basodino | 71 | Prato Verbano 1, 2 |
| 21 | Tennis Barone 1, 2, 3, 4 | 72 | Prato Gambarogno |
| 22 | Tennis Resa/Polivalente 1-8 | 73 | Prato Ticino |
| 23 | Polivalente Peccia/Pumptrack/Street racket | 74 | Pista di atletica in erba |
| 24 | Frutteto | 75 | Prato Tamaro |
| 25 | Sintetico Cardada 1, 2 | 76 | Prato Sassariente 1 |
| 27 | Pista BMX | 77 | Prato Sassariente 2 |
| 29 | Beach volley lago 3, 4 | 78 | Prato Basodino |
| 30 | Polivalente Matro 1, 2, 3 | 79 | Prato Brere 3 |
| 31 | Beach volley lago 1, 2 | 80 | Prato Brere 2 |
| 32 | Parkour e Street workout | 81 | Prato Brere 1 |
| 33 | Polivalente Madone/Street racket | 82 | Prato Verzasca 1 |
| 34 | Skimboard | 83 | Prato Verzasca 2 |
| 35 | Polivalente Ghiridone | 90 | Centro nautico |
| 36 | Atletica leggera | 95 | Piscine |
| 37 | Lotta svizzera | 100 | Palestra Vacchini |
| 38 | Beach soccer 1, 2 | 101 | Palestra Ragazzi |
| 39 | Beach volley Gambarogno 1, 2, 3, 4 | | |
| 40 | Pista finlandese | | |
| 50 | Palestra Brere/Aule/Auditorio/Mensa/Ricevimento | | |
| 51 | Palestra Squash | | |
| 52 | Palestra Gottardo/Aule/Sala polivalente/Bar | | |
| 53 | Centrale materiale sport | | |
| 54 | Palestra Naviglio | | |
| | Centro Cantonale di Medicina dello Sport (CCMS) | | |
| | Punto di raccolta in caso di emergenza | | |

A Settore condizione fisica

- P₁ Posteggio Principale
- P₂ Posteggio Svincolo
- P₃ Posteggio Verzasca

Zona cantiere CST V

www.cstenero.ch
+41 (0)58 468 61 11



Il CST è uno spazio non-fumatori. È permesso fumare solo nei luoghi predisposti per questo scopo.
Das CST ist rauchfrei. Rauchen ist nur in speziell gekennzeichneten Bereichen gestattet.
Le CST est un espace non fumeur. Il n'est permis de fumer que dans les zones désignées à cet effet.

Centro sportivo nazionale della gioventù
6598 Tenero



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Ufficio federale dello sport UFSPO

Bestellformular für Lebensmittel

Gruppen mit eigener Küche haben die Möglichkeit, Milchprodukte und Brot mit dem Formular «Lebensmittelbestellung Camping» zu bestellen (separat beigelegt).

Die Bestellung sollte per E-Mail an ricezione@baspo.admin.ch gesendet werden.

	Bestellung	Lieferung
Molkereiprodukte	Bis 9.30 Uhr	Ab 8.30 Uhr
	Bis Freitag	Montag
	Dienstag	Mittwoch
	Donnerstag	Freitag, Samstag und Sonntag
Brot	Bis 9.30 Uhr	Ab 7.30 Uhr
	Jeden Tag	Am folgenden Tag
	Bis Freitag	Samstag und Sonntag

Die bestellten Lebensmittel müssen am Eingang der Küchenlieferanten im Brere-Gebäude abgeholt werden.

Für lose, nicht etikettierte Lebensmittel sind auf Anfrage technische und Allergene Datenblätter erhältlich

Externer Warenbezug

Externe Wareneinkäufe bezahlst du direkt bei der entsprechenden Stelle.

Externe Warenlieferanten sollten von dir genaue Informationen zum Zeltplatz-Zugang und zum Küchen-Standort (Nummer A1, A8, C1, C8) erhalten.

Fleisch und Wurstwaren

– Macelleria Belotti, Tenero Telefon +41 91 745 10 02

Früchte und Gemüse

– Sapore Fresco, Giubiasco Telefon +41 91 857 77 55
 – Linea Bio Verde, Cadenazzo Telefon +41 91 858 36 34
 – Frutta Banfi, Gordola Telefon +41 91 735 20 20

Brot

– El Prestin, Riazzino Telefon +41 91 793 03 41

Lebensmittel allgemein

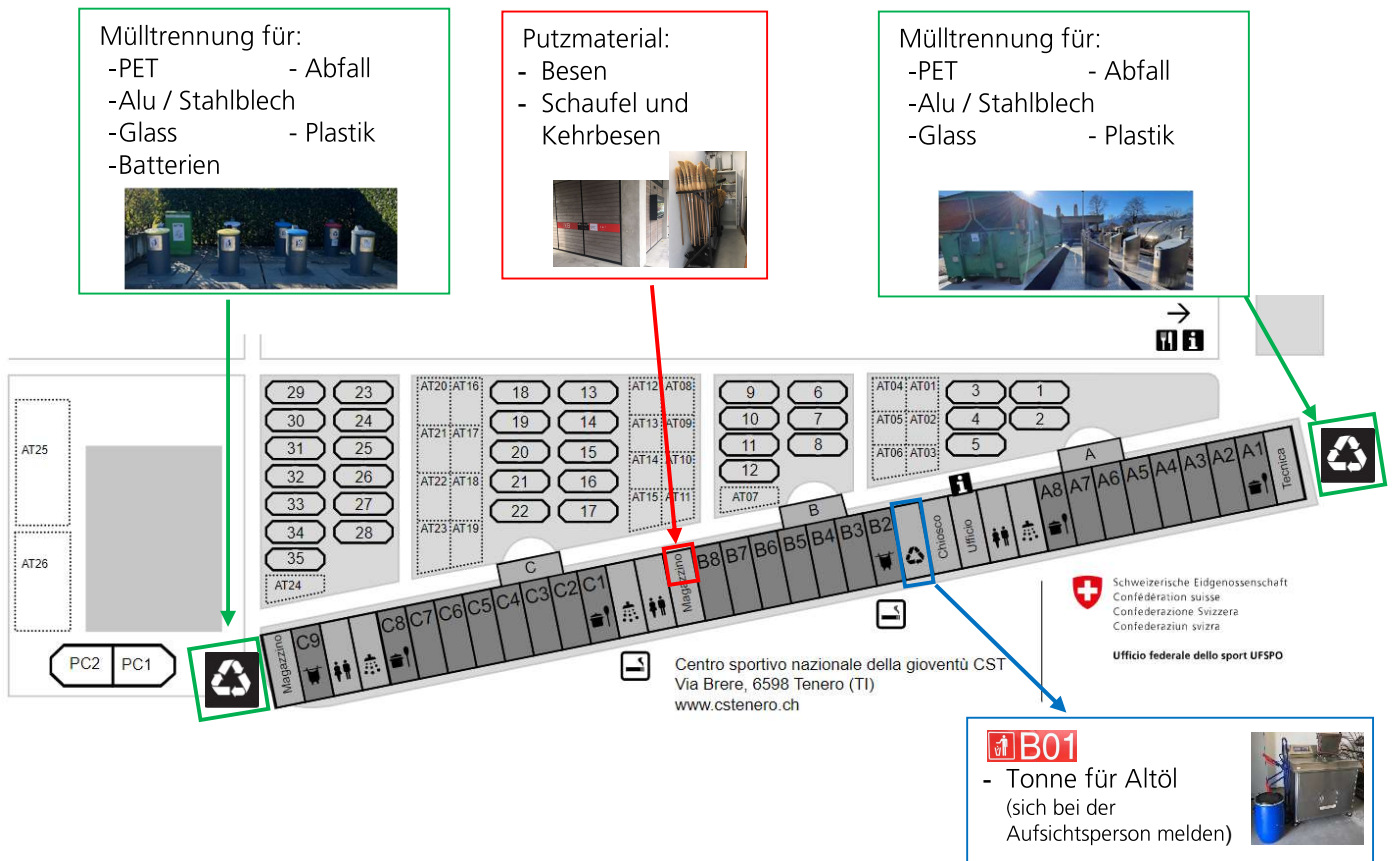
– Centro Coop Tenero
 – Das Centro Coop Tenero befindet sich in unmittelbarer Nähe an der Via Brere 8.
 – Grünenfelder, Quartino Telefon +41 91 850 34 34

Kiosk

Auf dem Zeltplatz befindet sich ein Kiosk. Zudem stehen Tag und Nacht Automaten für Getränke und Snacks zur Verfügung

Abfallsentsorgungsplan

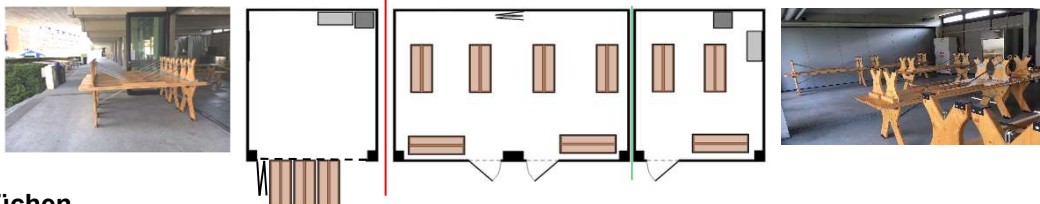
1. **Küchenabfälle WEISSE TONNE (keine Flüssigkeiten)**
 - Benutzen für: TEIGWAREN, REIS, FLEISCH
 - ⚠ Kontrollieren, dass sich darunter keine Metallgegenstände befinden (Löffel, Gabeln,)
 - Die Aufsichtsperson des Campingplatzes sammelt den Küchenabfall täglich (am Morgen) ein um ihn zu entsorgen.
2. **Öl**
 - Bitte das Altöl in die vorgesehenen Behälter im Raum **B01** leeren
3. **Kompost Schwarze Tonne (keine Flüssigkeiten)**
 - Benutzen für: SALAT, SCHALEN VON FRÜCHTEN UND VOM GEMÜSE
 - Die Aufsichtsperson des Campingplatzes sammelt den Kompost täglich (am Morgen) ein um ihn zu entsorgen.
4. **Abfälle**
 - Die Behälter zur Mülltrennung befinden sich am Anfang und Ende des Gebäudes (Richtung Gebäude Brere am Anfang des Sektor A; Richtung See am Schluss des Sektor C).
 - **Vor dem Entsorgen müssen die Müll- und PET-Säcke ordnungsgemäß verschlossen werden**



Abgabe Küche und Speisesäle

5. Speisesaal

- Tische putzen und sie ordnungsgemäss hinterlassen
- Bänke putzen und auf die Tische legen
- Schränke und Kühlschränke von innen und aussen abwischen und abtrocknen
- Boden fegen
- Beschädigtes oder kaputt gegangenes Material ist bei der Aufsichtsperson zu melden



6. Küchen

- Die Küchen und die Einrichtung müssen während des gesamten Aufenthaltes sauber und in Ordnung gehalten werden. Sie müssen am Ende des Aufenthaltes im Zustand zurückgegeben werden wie sie zu Beginn waren.
- Von den Mitarbeitenden des Campingplatzes erhält ihr Putz- und Desinfektionsmittel.

	Täglich	Schluss- reinigung	Putzmittel	Details zur Schlussreinigung
Vorratskammer Kühlschränke Tiefkühler		✓	SURE Interior &Surface	Komplett leeren Reinigung innen und aussen
Schneidemaschine Gemüseschneider	✓	✓	SURE Interior &Surface	abmontieren Putzen, Edelstahl-Scheiben in der Spülmaschine reinigen
			Suma Quicksan	Desinfizieren
Herd (Glaskeramik, Bräter) Arbeitsflächen Wände	✓	✓	SURE Interior &Surface Suma Quicksan	Putzen Abtrocknen Desinfizieren
Schneidebretter Dosenöffner	✓	✓	SURE Interior &Surface	Putzen
			Suma Quicksan	Desinfizieren
Geschirr Besteck Diverse Utensilien	✓	✓		In der Spülmaschine mit Programm Nr. 3. Spülen Trocknen
Untensilienschrank Geschirrschrank		✓	SURE Interior &Surface	Alles rausnehmen und Schrank putzen Material wieder gemäss Plan einräumen
Komposttonne Abfalltonnen Abfall-Trenn-Tonnen		✓	SURE Interior &Surface	Tonnen leeren Putzen
Abzugfilter		✓		Abnehmen und im Geschirrspüler reinigen
Boden Wasserrinnen	✓	✓	SURE Cleaner &Degraser	⚠ Auch unter den Möbeln und Maschinen putzen (wir empfehlen die Gegenstände auf Rädern zu verschieben um die besten Putzresultate zu erreichen) Fegen Mit dem Borstenbesen putzen Wasserrinnen putzen
Geschirrspüler und Filter	✓	✓	SURE Interior &Surface	Reinigung Abnehmen der Filter
Spülbecken	✓	✓	SURE Interior &Surface	Leeren und abtrockene

Checkliste für die Endreinigung durch das CST (350 CHF)

Wenn Sie eine Endreinigung durch das CST beantragt haben, nachfolgend finden Sie die Verteilung der Aufgaben, die Sie als Kunde zu erledigen haben und den Rest, der von uns zu tragen ist.

KUNDENREINIGUNG			
	Schlussreinigung	Putzmittel	Details zur Schlussreinigung
Vorratskammer Kühlschränke Tiefkühler	✓	SURE Interior &Surface	Komplett leeren
Schneidemaschine Gemüseschneider	✓	SURE Interior &Surface	abmontieren Putzen, Edelstahl-Scheiben in der Spülmaschine reinigen
		Suma Quicksan	Desinfizieren
Schneidebretter Dosenöffner	✓	SURE Interior &Surface	Putzen
		Suma Quicksan	Desinfizieren
Geschirr Besteck Diverse Utensilien	✓		In der Spülmaschine mit Programm Nr. 3. spülen Trocknen
Untensilienschrank Geschirrschrank	✓	SURE Interior &Surface	Alles rausnehmen und Schrank putzen Material wieder gemäss Plan einräumen
Komposttonne Abfalltonnen Abfall-Trenn-Tonnen	✓	SURE Interior &Surface	Tonnen leeren Putzen
Abzugfilter	✓		Abnehmen und im Geschirrspüler reinigen
REINIGUNG DURCH DAS CST			
Vorratskammer Kühlschränke Tiefkühler	✓	SURE Interior &Surface	Reinigung innen und aussen
Herd (Glaskeramik, Bräter) Servierbuffet Arbeitsflächen Wände	✓	SURE Interior &Surface	Putzen Abtrocknen
		Suma Quicksan	Desinfizieren
Boden Wasserrinnen	✓	SURE Cleaner &Degraser	⚠ Auch unter den Möbeln und Maschinen putzen (wir empfehlen die Gegenstände auf Rädern zu verschieben um die besten Putzresultate zu erreichen) Fegen Mit dem Borstenbesen putzen Wasserrinnen putzen
Geschirrspüler und Filter	✓	SURE Interior &Surface	Reinigung Abnehmen der Filter
Spülbecken	✓	SURE Interior &Surface	Leeren und abtrockene