

1 Infrastruktur

							Gesamtwert Prüfgruppe:			245	195	80%			
							<---nicht zutreffend - voll zutreffend--->								
							0	1	2	3	4	5	Max Pkt.	IST Pkt.	IST in %
1	0	Infrastrukturelle No-go's (ACHTUNG nur ausfüllen wenn gravierende Mängel vorgefunden werden)					0	0	0	0	0		0	0	
1	1	Gebäudestruktur					0	0	0	1	6	10	85	77	91%
1	1	1	Struktur des Anlieferbereichs				0	0	0	0	0	5	25	25	100%
1	1	1	1	Gibt es eine Trennung zwischen der reinen und unreinen An-/ Ablieferung?								x			
1	1	1	2	Ist der Zulieferbereich ebenerdig anfahrbar?								x			
1	1	1	3	Liegt er in der Nähe der Lagerflächen? (Transportwege)								x			
1	1	1	4	Sind die Lagerbereiche so angeordnet, dass eine hygienisch und ablauforganisatorisch einwandfreie Warenannahme und -Verräumung stattfinden kann?								x			
1	1	1	5	Ist der Anlieferbereich so strukturiert/ in einem entsprechenden Zustand, dass eine hygienische Arbeitsweise möglich ist?								x			
1	1	2	Struktur der Küchenräumlichkeiten				0	0	0	1	2	2	25	21	84%
1	1	2	1	Weisen die Küchenräumlichkeiten ausreichend Flächen auf? (Arbeitsstättenrichtlinie)								x			
1	1	2	2	Weisen die Lagerräumlichkeiten ausreichend Flächen auf? (optimale Trennung der Lebensmittel und Gerät)								x			
1	1	2	3	Ist die Trennung zwischen reinen/ unreinen / unverträglichen Produktgruppen (erdbehaftete Güter, produzierter Waren) im Küchenbereich möglich?						x					
1	1	2	4	Sind die einzelnen Arbeitsbereiche konkret definiert, beschriftet und ermöglichen die Trennung unverträglicher Produkte (erdbehaftete Güter, produzierter Waren) im Küchenbereich?							x				
1	1	2	5	Befindet sich der Küchenbereich in einem baulich einwandfreien Zustand?							x				
1	1	3	Struktur der Geschirreinigung				0	0	0	0	4	1	25	21	84%
1	1	3	1	Gibt es eine Trennung zwischen reinem und unreinem Bereich?							x				