

Arbeitsablauf beim Geschirrspülen

1. Töpfe, Pfannen und Backbleche gleich nach dem Leeren mit Wasser füllen, Speise- bzw. Gebäckreste trocknen nicht an und sind später leichter zu entfernen.
2. Stark verschmutztes Geschirr unter fließendem Wasser vorspülen. Das Spülwasser muss dann nicht so oft gewechselt werden.
3. Geschirr sortiert und stapelweise rechts neben die Spüle stellen. Besteck in ein Sammelgefäß geben.
4. In beide Spülbecken heißes Wasser einlassen. Dem Wasser in dem rechten Spülbecken wenig Spülmittel zusetzen. Spülmittel löst Fett und fetthaltige Speisereste und erleichtert die Arbeit. Durch größere Spülmittelmengen wird kein besseres Ergebnis erzielt. Sie belasten nur wie alle anderen Reinigungsmittel über die Abwässer die Umwelt.
5. In folgender Reihenfolge wird das Geschirr gespült: Glas - Porzellan - Besteck - Töpfe und Pfannen.
6. Schmutziges Geschirr stapelweise in die rechte Spüle setzen, so werden unnötige Handgriffe vermieden.
7. Das Geschirr dann einzeln im heißen, klaren Wasser in der linken Spüle nachspülen, danach in den Abtropfkorb oder auf die Abtropffläche stellen.
8. Glas vorsichtig und gründlich abtrocknen. Das restliche Geschirr kann – falls genügend Zeit vorhanden ist - auf der Abtropffläche trocknen.
9. Sauberes Geschirr sortiert abstellen und sorgfältig einräumen. Die Schüler der nächsten Klasse wissen sonst nicht, wo ihr es „versteckt“ habt.
10. Spülbürste und Spülbecken nach dem Abwasch gründlich reinigen.
11. Spüllappen auswaschen und ebenso wie die Geschirrtücher zum Trocknen aufhängen oder zur Wäsche geben.