

## **Nulmeting kantine en vereniging**

De nulmeting is gebaseerd op de inrichting van de betrokken ruimtes.

Alle aanwezige materialen, apparatuur, muren, vloer en plafond worden in kaart gebracht en geanalyseerd.

Aansluitend zal er een termijnvoorstel geadviseerd worden verdeeld over kort, midden en lang termijn.

Aan de hand van het advies kunt u een prijsopgave bij uw aannemer laten offreren.

Innerhost consultancy zal indien gewenst aanwezig zijn om alle zaken toe te lichten en te bemiddelen.

## Nulmeting checklist keuken ....

Naam van persoon die de checklist afneemt: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ uur: \_\_\_\_\_

| <i>Item</i>                                       | <i>bijzonderheden</i>   | <i>actie</i> | <i>naam</i> |
|---|---|--------------|-------------|
| <b>A: Magnetron werkbank</b>                      |   |              |             |
| 1. Magnetron                                      | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 2. Garde no 1                                     | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 3. Garde no 2                                     | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 4. Garde no 3                                     | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 5. Gardehulpstukken                               | Heel, schoon en droog; alles in verzamelbak.                  |              |             |
| 6. Bankoppervlakte                                | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 7. Robocoupe                                      | Compleet; schoon en droog                                     |              |             |
| 8. Tostiapparaat no 1                             | Heel, schoon en droog; geheel vrij van kruimels               |              |             |
| 9. Tostiapparaat no 2                             | Heel, schoon en droog; geheel vrij van kruimels               |              |             |
| 10. Bank onderlaag                                | Alles schoon en droog, opgeruimd, gesorteerd en netjes;       |              |             |
| 11. Wasbakje naast bank                           | Schoon en droog   |              |             |
| 12. Blikopener:                                   | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 13. Muurtje achterbank                            | Heel, schoon en droog   |              |             |
| <b>B: Snijmachine werkbank</b>                    |   |              |             |
| 14. Snijmachine                                   | Heel, Schoon en droog; staat dicht; indien nodig scherp maken |              |             |
| 15. Garde no 4                                    | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 16. Garde no 5                                    | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 17. Oppervlakte                                   | Heel,leeg, schoon en droog                                    |              |             |
| 18. Wasbak en kraan                               | Schoon  |              |             |
| 19. Onderlaag werkbank                            | Heel, schoon en droog   |              |             |
| 20. Koeling werkbank                              | Heel, schoon en droog; grondstoffen afgedekt voorzien van tht |              |             |
| 21. Koeling deurtjes, incl. rubbers en handgrepen | Heel, schoon en droog   |              |             |
| <b>C: Uitgifte luik</b>                           |   |              |             |
| 22. Oppervlakte                                   | Heel, leeg, staat uit; schoon en droog                        |              |             |
| 23. Warmhoudkast                                  | Heel, leeg, staat uit, schoon en droog                        |              |             |
| 24. Materiaal rechtsonder ruimte                  | Gesorteerd, netjes, schoon en droog                           |              |             |

\*Producten in koeling of vriezer zonder etiket mogen door andere keukenmedewerkers worden gebruikt of weggegooid

Eindcontrole gedaan door: (naam manager) \_\_\_\_\_

Geconstateerde tekortkomingen worden aangegeven door het betreffende item rood te merken en met betrokken verantwoordelijke keukenmedewerker doorgenomen.