

## **Nulmeting zorginstelling**

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.