



## MERKBLATT SAUBERKEIT für Mieterinnen und Mieter von Personalzimmern

Sauberkeit und Hygiene sind wichtige Voraussetzungen, wenn viele Menschen in einer Gemeinschaft zusammenleben. Für die tägliche Sauberkeit der Gemeinschaftsräume sind Sie als Bewohnerin/Bewohner mitverantwortlich. Die verwendeten Gemeinschaftsräume und das Inventar sind stets sauber zu hinterlassen.

**Generell gilt der Grundsatz: Ich verlasse den Raum so wie ich ihn gerne antreffen würde.**

Die Praxis zeigt, dass der Punkt "wie, wann und womit man richtig reinigt", sehr unterschiedlich beurteilt und gehandhabt wird, weshalb wir in diesem separaten Merkblatt detaillierter auf das Thema eingehen.

### Reinigung generell

- Bei der Reinigung sind sachbezogene Hilfsmittel wie Reinigungsmittel, Schwämme, Lappen, Mopp, Bürsten usw. zu verwenden. Reinigen ohne Verwendung von Reinigungsmitteln ist keine Reinigung. Reinigungsmittel sind grundsätzlich nötig aus Gründen der Hygiene und Desinfektion. **Reinigungsmittel und Staubsauger für den allgemeinen Gebrauch befinden sich in den Putzräumen der jeweiligen Etage. Sie dürfen kostenlos verwendet werden.**
- Die Küche mitsamt Apparaturen, Granitabdeckung, Geschirr und Utensilien muss immer direkt nach Gebrauch gereinigt werden.
- Aus hygienischen Gründen sowie um Bakterien und Keimen vorzubeugen, Spültücher und Wischlappen stets mit Reinigungsmitteln verwendet, und nach Gebrauch gut ausgewaschen werden. **Schmutzige Lappen werden im Putzraum deponiert und werden durch das Reinigungsfachpersonal gewaschen.**

### Küchenutensilien

- Besteck, Geschirr und Pfannen müssen sofort nach Gebrauch abgewaschen, getrocknet und in die Schränke und Schubladen geräumt werden. Dreckige oder nasse Utensilien gehören nicht in den Waschtrog oder auf die Granitabdeckung.
- Bitte keine Küchenutensilien in den Zimmern aufbewahren.

### Kücheninfrastruktur

- Das **Kochfeld** ist **sofort nach Gebrauch** und unter Verwendung der entsprechenden Hilfsmittel wie Spezialreiniger und Klingenschaber zu **reinigen**. Eingebraute Essensrückstände auf der Herdplatte sind sofort zu entfernen.
- Der **Backofen und verwendete Bleche** sind sofort **nach Gebrauch** zu **reinigen**. Zum Backen die vorhandenen **Backfolien verwenden**, dies schont Bleche und erleichtert das Reinigen.
- Die **Granitabdeckung ist keine Ablagefläche**, sondern eine Arbeitsfläche. Sie ist immer nach Gebrauch zu reinigen und freizuhalten. Es dürfen weder heisse Pfannen direkt auf die Granitabdeckung gestellt, noch ist diese als Schneideunterlage zu verwenden. Sie darf nicht in Kontakt mit Essig, geschnittenen Früchten oder Fruchtsäften kommen. Für die Reinigung sind **keine säurehaltigen, aggressiven** Reinigungsmittel wie z.B. Durgol etc. zu benutzen.
- Verchromte Armaturen und Pfannen etc. sind mit der nötigen Vorsicht und unter Verwendung der richtigen Hilfsmittel zu reinigen, damit die Oberflächen weder beschädigt noch stumpf werden. Keine Scheuermittel und -schwämme auf verchromten Oberflächen verwenden.

## Lebensmittel

- Speiseresten gehören in den Abfall und dürfen nicht in den Pfannen und Tellern stehen gelassen werden.
- Esswaren sind ausschliesslich in der Küche zu lagern und bei Ablauf des **Verfalldatums** aufgebraucht sein oder entsorgt werden.
- **Zum Aufbewahren der Grundlebensmittel steht jedem Mieter ein eigenes, mit der Zimmernummer angeschriebenes Tablar sowie ein Abteil im Kühlschrank zur Verfügung.** Die Mieter dürfen nicht zusätzliche, leere Tablare beanspruchen.
- Überprüfen Sie Ihre Vorräte regelmässig auf ihre **Haltbarkeit** (auch im Kühlschrank). **Verfallene Lebensmittel müssen sofort entsorgt werden**, um der Bildung von Schimmel oder Ungeziefer vorzubeugen.
- Durch den Mieter verursachte Verschmutzungen sind umgehend selbst zu reinigen.
- Die Kühlschränke werden regelmässig durch das Reinigungsfachpersonal umfassend gereinigt.
- Wir behalten uns vor, offen herumliegende Esswaren und Gegenstände nach vorheriger Mahnung zu entsorgen und nicht mehr zu ersetzen.

## Persönliche Hygiene/Bad/Toilette

- Die persönliche Hygiene liegt in der Eigenverantwortung und wird selbstverständlich erwartet.
- Die Bäder, Duschen und Toiletten sind sauber zu hinterlassen (Blick zurück!).
- Nach dem Bad/der Dusche jeweils den Boden trocknen (Rutschgefahr!).

## Abfallmanagement

- Abfälle, Leergut, Altpapier und Karton müssen laufend und fachgerecht entsorgt werden.
- **Bitte die verschiedenen Wertstoffe (Glas, Grünabfall, Papier/Karton, PET) trennen.**
- Für die **Kehrichtsäcke (es dürfen nur gebührenpflichtige Säcke verwendet werden)** und den Grünabfall (Rüstabfälle, Eierschalen, Teekraut, Kaffeesatz) stehen Container vor dem Haus zur Verfügung.
- Das Altpapier und Karton, separat gebündelt, auf ihrem Tablar im Kofferraum oder Ihrem Kellerschrank lagern. **Bitte an den Abfuhrtagen beim Containerunterstand vor dem Haus deponieren.** Die Sammeldaten der Gemeinde sind auf der Übersicht am Informationsbrett im Treppenhaus ersichtlich.
- PET Flaschen in PET-Sammelstation im UG des Treppenhauses (blaue Sammelbox) entsorgen.
- Alu (Getränkedosen) und Altglas können bei der Sammelstelle beim Parkplatz Nord des Spitalareals entsorgt werden.
- **Für Hinweise betreffend Entsorgung anderer Abfälle bitte die Übersicht der Gemeinde beachten.**

Selbstverständlich stehen Ihnen für Fragen unsere Reinigungsfachpersonen bei Anwesenheit gerne zur Verfügung.

Das Reinigungsfachpersonal sowie die Verwaltung führen regelmässig Kontrollen betreffend Ordnung und Sauberkeit in den Liegenschaften durch. Wir danken für Ihre Mithilfe!

**Gemeindeverband Weissenau Unterseen**  
Liegenschaftsverwaltung

Unterseen, Dezember 2021