

KARL-BECK-HAUS

ABREISE-CHECKLISTE

		Erledigt ✓
Leergut	leere Flaschen vom Haus in die bereitstehenden Kästen zurückbringen (zur Hausleitung)	
WC Jungen	Kehren, Abfalleimer leeren	
WC Mädchen	Kehren, Abfalleimer leeren	
Betreuerzimmer 1	Abfalleimer leeren und Müll trennen, auskehren, hauseigene Bettwäsche abziehen und in den Werkraum bringen, entnommene Materialien in Schrank zurückeräumen, Heizung auf * zurückdrehen, Fenster schließen, Licht ausschalten	
Betreuerzimmer 2	Abfalleimer leeren und Müll trennen, auskehren, hauseigene Bettwäsche abziehen und in den Werkraum bringen, Heizung auf * zurückdrehen, Fenster schließen, Licht ausschalten	
Mehrbettzimmer	Abfalleimer leeren, Müll trennen, auskehren, hauseigene Bettwäsche abziehen und in den Werkraum bringen, Heizung auf * zurückdrehen, Fenster schließen, Licht ausschalten, Schränke und Zimmer auf liegen gebliebene Sachen kontrollieren	
Flur des Schlaftrakts	auskehren	
Blauer Salon	Auskehren, Tische und Stühle wieder in Reihe stellen, Fenster schließen, Heizung auf * drehen	
großer Gruppenraum	Abfalleimer leeren, Tafel reinigen, Müll trennen, Tische in U-Form aufstellen und abwischen, Stühle abwischen und hochstellen, auskehren, Fenster schließen, Heizung auf * drehen	
Außenbereich	Herumliegenden Abfall einsammeln	
Terrasse	Herumliegenden Abfall einsammeln, Tische abwischen, Folien über Tische und Stühle stülpen	
Flur OG und EG und Treppe	kehren	
Duschen Jungen	Abfalleimer leeren, Müll trennen, Fenster schließen, Heizung auf * drehen	
Duschen Mädchen	Abfalleimer leeren, Müll trennen, Fenster schließen, Heizung auf *drehen	
Turnhalle	Abfalleimer leeren, Müll trennen, auskehren, Heizung auf * drehen	
Speisesaal	Tische und Stühle nach dem Abräumen abwischen, Stühle hochstellen und Speisesaal komplett auskehren, Heizung auf * drehen	
Werkraum	Auskehren, Tische und Stühle abwischen, Stühle stapeln, Heizung auf * drehen	

In allen Räumen sind grobe Verschmutzungen umgehend zu entfernen (z. B. umgekippte Getränke)! Bei Selbstversorgergruppen bitte zusätzlich Checkliste in der Küche beachten!!