

Checkliste Vermietungen QTP H

Räumlichkeiten		Checkliste
----------------	--	------------

Eingang		
	Teppich staubgesaugt	
	Fenster im Innenbereich gereinigt	

Toiletten		
	Lichter ausgeschaltet	
	Papierkorb geleert	
	Alle Fenster geschlossen	
	Wände und Bodenfliesen gereinigt	
	Pissoirs und WCs gereinigt	
	Waschbecken und Fenstersims gereinigt	

Grosser Saal		
	Boden trocken und feucht gereinigt. Schwarze Striemen entfernt.	
	Verdunkelungsstoren auf Funktion überprüft	
	Mobiliar (Tische und Stühle) an den richtigen Ort gestellt	
	Orange Stühle im kleinen Abstellraum Türme à max. 13Stk. versorgt	
	Fremde Dekorationen und Klebestreifen entfernt	
	Falttüre funktioniert und keine Holzschäden sind verursacht worden	
	Lichter ausgeschaltet	
	Fenster geschlossen	

Kleiner Saal		
	Boden trocken und feucht gereinigt. Schwarze Striemen entfernt.	
	Buffet und Spiegel aussen gereinigt	
	Mobiliar an den richtigen Ort gestellt und auf Schäden überprüft	
	Kaffeemaschine funktioniert	
	Fremde Dekorationen und Klebestreifen entfernt	
	Pflanzen weisen keine Schäden auf	
	Lichter ausgeschaltet	
	Fenster geschlossen	
	Abfall entsorgt	
	Kühlschubladen gereinigt	
	Speziell vermietetes Geschirr vollumfänglich und gereinigt retourniert (siehe Geschirrliste)	

Küche		
	Boden trocken und feucht gereinigt. Schwarze Striemen entfernt.	
	Herd, Herdplatten, Backofen und Kühlschrank gereinigt und geleert	
	Geschirr im Geschirrschrank, Rüstmaterial in den Schubladen versorgt	
	Geschirrwaschmaschine funktioniert und Sieb ist gereinigt	

Geschirr	Anzahl	
Messer		
Gabeln		
Esslöffel		
Kaffeelöffel		
Tassen		
Kaffeetassenunterteller		
Teller		
Suppenschüsseln		
Weingläser		