CI4U
Corporate Intelligence for You

Frittierfett-Kontrolle

Kostenlose Vorlage zur Dokumentation. Mittel, Werte und Intervalle legt Ihr Betrieb fest.

Betrieb _____ Standort / Küche _____ Monat _____

Datum	Fritteuse	In Ordnung	Fett gewechselt	Bemerkung	Kürzel

Diese Liste digital führen: HACCP only

Temperaturen, Reinigung und Wareneingang im Browser dokumentieren, mit Berichten als PDF. Auch als kostenlose Variante. Code scannen oder https://ci4u.de aufrufen.

© 2026 Kambas OleoPress UG (haftungsbeschränkt) · CI4U · ci4u.de. Kostenlos im eigenen Betrieb nutzbar, Weitergabe nur unverändert.