CI4U
Corporate Intelligence for You

Reinigungsplan Foodtruck und Marktwagen

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

Betrieb _____ Fahrzeug _____ Woche _____

Was	Womit	Wie	Wann	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Arbeitsflächen und Theke										
Boden										
Grill, Fritteuse, Dunsthaube und Fettfilter										
Spülbecken und Handwaschbecken										
Kühleinrichtung innen										

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.