CI4U
Corporate Intelligence for You

Reinigungsplan Küche

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

Betrieb _____ Standort _____ Woche / Monat _____

Was	Womit	Wie	Wann	Datum / Kürzel
Küche: Arbeitsflächen				
Küche: Boden				
Küche: Geräte und Maschinen				
Küche: Fritteuse				
Ausgabe: Theke und Warmhaltung				
Kühlräume: Innenflächen				
Sanitärräume: WC und Waschbecken				

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.