CI4U
Corporate Intelligence for You

Reinigungsplan Metzgerei

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

Betrieb _____ Standort _____ Woche / Monat _____

Was	Womit	Wie	Wann	Datum / Kürzel
Zerlegung: Arbeitstische und Schneidebretter				
Zerlegung: Schneidemaschine und Fleischwolf				
Zerlegung: Boden				
Verkaufsraum: Theke und Vitrine				
Kühlzellen: 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.