CI4U
Corporate Intelligence for You

# Warmhaltung und Speisenausgabe

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

Betrieb _____ Standort / Ausgabe _____ Monat _____

| Datum | Uhrzeit | Speise / Gerät | Temperatur °C | In Ordnung | Maßnahme | 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.