

Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve) ja
 Warmkost (Cook, Hold and Serve) ja
 Kühlkost (Cook and Chill) ja
 Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ja
 Erhitzen (Regenerieren) ja

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis):
 Lebensmitteltransport: ja nein

1. Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

| | Ja | Nein |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hackfleisch / Fleischzubereitungen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frisches Wildfleisch | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fisches Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fischer Fisch | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Rohmilch, Rohrahm | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| lebende Muscheln | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Unverarbeitete Froschschenkel, Schnecken | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | |
| | | |

2. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

| | Portionen pro Woche |
|------------------------------|---------------------|
| Feinkostsalate | |
| Suppen / Eintöpfe | |
| Gerichte für den Kaltverzehr | |
| Gerichte für den Warmverzehr | |
| Desserts/ Feinbackwaren | |
| | |
| | |
| <i>Gesamtmenge Portionen</i> | |

| | | |
|-------------------|---|---|
| Ort, Datum | Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en) | Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en) |
|-------------------|---|---|