

Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

Frischkost (Cook and Serve) ja

Warmkost (Cook, Hold an Serve) ja

Kühlkost (Cook and Chill) ja

Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ja

Erhitzen (Regenerieren) ja

Sonstiges: _____

Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis) _____

Lebensmitteltransport ja

1. Beantragte Verarbeitung von Rohstoffen (Gesamtmenge in kg pro Woche)

	Gesamtmenge pro Woche
Fleisch von Huftieren	
Hackfleisch	
Wildbret	
Geflügelfleisch	
Fisch	
Eier	
Milch, Sahne	
lebende Muscheln	
Froschschenkel, Schnecken	

**2. Beantragte Herstellung von
Verarbeitungserzeugnissen
(Gesamtmenge in kg pro Woche)**

Fleischerzeugnisse	
Milcherzeugnisse (incl. Speiseeis)	
Eiprodukte, (incl. Nu- deln, Spätzle, Back- waren, Desserts her- gestellt mit Rohei)	
verarbeitete Fischerei- erzeugnisse	

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

	Gesamtmenge pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen/Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts/Feinbackwaren	
Gesamtmenge Portionen	

4. Entsorgung von Lebensmittelabfällen

Lebensmittelabfälle werden durch folgendes zugelassene Unternehmen entsorgt

Name, Adresse:

Abholung

- täglich
 ___ x pro Woche
 wöchentlich

Ein geeigneter Platz/Raum mit Kühlung zur Sammlung
der Speiseabfälle ist vorhanden

- ja nein

Alternative: _____