

# Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

## Produktionsverfahren

Cook and Serve (Frischkost)  ja

Cook, Hold and Serve (Warmkost)  ja

Cook and Chill (Kühlkost)  ja

Cook and Freeze (Tiefkühlkost)  ja

Regenerieren (Erhitzen)  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. Nudeln, Spätzle, Backwaren, Desserts hergestellt mit Rohei)	
verarbeitete Fischereierzeugnisse	

**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**

**Lebensmittelabfällen** 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

nein: Alternative: \_\_\_\_\_  ja