

# Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Bitte Seiten 1 – 2 vollständig einreichen!

## 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

Sonstiges: \_\_\_\_\_

Produktion ganzjährig  Saisonbetrieb (von/bis)

Lebensmitteltransport  ja

## 1. Beantragte Verarbeitung von Rohstoffen tierischen Ursprungs

(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 tierischen Ursprungs

(Gesamtmenge in kg pro Woche)

|   | Gesamtmenge pro Woche |
|---|-----------------------|
| Fleischerzeugnisse  |                       |
| Milcherzeugnisse (incl. Speiseeis)  |                       |
| Eiprodukte (incl. Nudeln, Spätzle, Backwaren, Desserts hergestellt mit Rohei) |                       |
| verarbeitete Fischereierzeugnisse   |                       |
|   |                       |
|   |                       |

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

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

**4. Entsorgung von Lebensmitteln**

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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift