

## 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)**

	<b>Gesamtmenge pro Woche</b>
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: \_\_\_\_\_