|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel** | | | | | | | | |
| Produktionsverfahren | | | | | | | | |
|  | | | |  | |  | | |
|  | Frischkost (Cook and Serve) | | |  | | | | |
|  | Warmkost (Cook, Hold and Serve) | | |  | | | | |
|  | Kühlkost (Cook and Chill) | | |  | | | | |
|  | Tiefkühlkost (Cook and Freeze) | | |  | | | | |
|  | Erhitzen (Regenerieren) | | |  | | | | |
|  | Sonstiges: | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | | |
|  | Produktion ganzjährig | |  | |  | | Saisonbetrieb (von bis ) | |
|  | |  | |  | | | | |
|  | Lebensmitteltransport | | |  | | | | |
|  | | | |  | |  | | |
| Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Gesamtmenge in kg) | | | | | | | | |
|  | | | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | Gesamtmenge pro Woche |
| frisches Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden | | | | | | | |  |
| Hackfleisch/Fleischzubereitungen | | | | | | | |  |
| frisches Wildfleisch | | | | | | | |  |
| frisches Geflügelfleisch | | | | | | | |  |
| frischer Fisch | | | | | | | |  |
| rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei | | | | | | | |  |
| Rohmilch, Rohrahm | | | | | | | |  |
| lebende Muscheln | | | | | | | |  |
| unverarbeitete Froschschenkel oder Schnecken | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen) | | | |
|  |  |  | |
|  | | | Gesamtmenge pro Woche |
| Feinkostsalate | | |  |
| Suppen/Eintöpfe | | |  |
| Gerichte für den Kaltverzehr | | |  |
| Gerichte für den Warmverzehr | | |  |
| Desserts/Feinbackwaren | | |  |
|  | | |  |
|  | | |  |
| Gesamtmenge Portionen | | |  |