|  |
| --- |
| **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 |   |