**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)** | | | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | | **Gesamtmenge pro Woche** | |  | |
| 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: |  | | | |