

Beiblatt Großküche - zum Betriebsspiegel -

Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve)
- Warmkost (Cook, Hold and Serve)
- Kühlkost (Cook and Chill)
- Tiefkühlkost (Cook and Freeze)
- Erhitzen (Regenerieren)

Informationen zur Betriebsstruktur

Produktion ganzjährig

Saisonbetrieb

von

bis

Lebensmitteltransport

Ja

Nein

1. Beantragte Be- und Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden

Ja

Nein

Hackfleisch / Fleischzubereitungen

Ja

Nein

Frisches Wildfleisch

Ja

Nein

Frisches Geflügelfleisch

Ja

Nein

Frischer Fisch

Ja

Nein

Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei

Ja

Nein

Rohmilch, Rohrahm

Ja

Nein

Lebende Muscheln

Ja

Nein

unverarbeitete Froschschenkel, Schnecken

Ja

Nein

Sonstige

Sonstige

2. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

	Portionen pro Woche
Feinkostsalat	
Suppe / Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts / Feinbackwaren	
Gesamtmenge Portionen	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person/en

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person/en