

## Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

### Produktionsverfahren

Frischkost (Cook and Serve)  ja

Warmkost (Cook, Hold and Serve)  ja

Kühlkost (Cook and Chill)  ja

Tiefkühlkost (Cook and Freeze)  ja

Erhitzen (Regenerieren)  ja

Sonstiges: .....

Produktion ganzjährig

Saisonbetrieb (von/bis) .....

Lebensmitteltransport

ja

### Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

	Verwendung ja/nein
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	