

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	

