

Muster 9

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 | |