

Beiblatt zum Betriebsspiegel Großküche

Name des Betriebs

1. Produktionsverfahren

| | | |
|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Frischkost (Cook and Serve) | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Warmkost (Cook, Hold and Serve) | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Kühlkost (Cook and Chill) | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Tiefkühlkost (Cook and Freeze) | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Erhitzen (Regenerieren) | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Sonstiges | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |

| | | | | | |
|--|--|-----|--|-----|--|
| <input type="checkbox"/> Produktion ganzjährig | <input type="checkbox"/> Saisonbetrieb | von | | bis | |
|--|--|-----|--|-----|--|

| | | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Lebensmitteltransport | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|

2. Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

| | Verwendung | |
|---|-------------------------------|-----------------------------|
| Frisches Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Hackfleisch / Fleischzubereitungen | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Frisches Wildfleisch | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Frisches Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Frischer Fisch | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Vollei | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Rohmilch, Rohrahm | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Lebende Muscheln | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| Unverarbeitete Froschschenkel oder Schnecken | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |
| | <input type="checkbox"/> nein | <input type="checkbox"/> ja |

3. Beantragte Herstellung an Speisen pro Woche

| | Gesamtmenge pro Woche |
|------------------------------|-----------------------|
| Feinkostsalate | |
| Suppen / Eintöpfe | |
| Gerichte für den kaltverzehr | |
| Gerichte für den Warmverzehr | |
| Desserts / Feinbackwaren | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| Gesamtmenge Portionen | |

4. Durchschnittliche Anzahl Verbraucher pro Tag

| | |
|---|--|
| Zuständigkeit VLÜA bei weniger als 500 Verbrauchern | |
| Zuständigkeit TLV bei mehr als 500 Verbrauchern | |

| |
|------------|
| Ort, Datum |
|------------|

| |
|--------------|
| Unterschrift |
|--------------|