

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