Beiblatt zum Betriebsspiegel
Großküche

Name des Betriebs

1. Produktionsverfahren

Frischkost (Cook and Serve)	☐ nein ☐ ja
Warmkost (Cook, Hold and Serve)	☐ nein ☐ ja
Kühlkost (Cook and Chill)	☐ nein ☐ ja
Tiefkühlkost (Cook and Freeze)	☐ nein ☐ ja
Erhitzen (Regenerieren)	☐ nein ☐ ja
Sonstiges	☐ nein ☐ ja

☐ Produktion ganzjährig	☐ Saisonbetrieb	von	bis

Lebensmitteltransport	☐ nein ☐ ja

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

	Verwendung
Frisches Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden	☐ nein ☐ ja
Hackfleisch / Fleischzubereitungen	☐ nein ☐ ja
Frisches Wildfleisch	☐ nein ☐ ja
Frisches Geflügelfleisch	☐ nein ☐ ja
Frischer Fisch	☐ nein ☐ ja
Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Vollei	☐ nein ☐ ja
Rohmilch, Rohrahm	☐ nein ☐ ja
Lebende Muscheln	☐ nein ☐ ja
Unverarbeitete Froschschenkel oder Schnecken	☐ nein ☐ ja
	☐ nein ☐ ja
	☐ nein ☐ ja
	☐ nein ☐ ja
	☐ nein ☐ ja
	☐ nein ☐ ja

Zentraler Formularpool Thüringen

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
LMHV-006-TH-FL – Betriebsspiegel Großküche – 1/2019

Zentraler Formularpool Thüringen

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

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
LMHV-006-TH-FL – Betriebsspiegel Großküche – 1/2019