

Merkblatt Convenience-Produkte



Name _____ **Klasse** _____ **Datum** _____

Der Begriff *Convenience* leitet sich aus dem Englischen ab und bedeutet „bequem“. Convenience oder vorgefertigte Lebensmittel sind vom Hersteller bearbeitet, um den Verbraucher*innen die Arbeit zu erleichtern. Es werden verschiedene **Grade von Convenience-Produkten** unterschieden:

Grad 0: Grundstufe: Unbehandelte Rohware, nicht bearbeitete Lebensmittel.

Beispiel: Ungewaschenes Gemüse

Grad 1: Küchenfertig: Lebensmittel müssen vor dem Garen noch bearbeitet werden.

Beispiel: Geputztes Gemüse, geschälte Kartoffeln

Grad 2: Garfertig: Lebensmittel können direkt gegart werden.

Beispiel: Tiefkühlgemüse, Fischstäbchen

Grad 3: Aufbereitungsfertig: Lebensmittel werden verzehrfertig durch Zugabe verzehrfertiger Produkte.

Beispiel: Instant-Nudeln, Kartoffelpüreepulver, Salat gewaschen, geschnitten

Grad 4: Regenerierfertig: Durch Wärmezufuhr werden Lebensmittel verzehrfertig.

Beispiel: vorgekochte Nudeln, Fertiggerichte

Grad 5: Verzehrfertig: Lebensmittel sind direkt kalt oder warm verzehrfertig.

Beispiel: Eiscreme, Backwaren, Wurst, Ketchup

Convenience-Produkte werden, neben ihrer Unterteilung in fünf verschiedene Bearbeitungsgrade, in **vier Gruppen** eingeteilt nach der Art ihrer Bearbeitung um eine längere Haltbarkeit zu erreichen:

- **Trockenprodukte:** Den Lebensmitteln ist Wasser entzogen (z. B. Püreepulver)
- **Nasskonserven:** Lebensmitteln in Gläsern, Dosen, Kunststoffbehältern sind erhitzt (z. B. Kompott, Marmelade)
- **Kühl-Produkte:** Lebensmittel benötigen eine durchgehende Kühlkette (2 °C bis 7 °C)
- **Tiefkühlprodukte:** Lagerung bei durchgehend mindestens –18 °C

Convenience-Produkte sind sehr beliebt. Sie haben Vor- und Nachteile:

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Vor allem für kleine Haushalte und wenn unregelmäßige Essenszeiten gegeben sind • Wenn es schnell gehen muss – kurze Zubereitungszeit • Einfache Zubereitung, keine Kochkenntnisse notwendig • Teilweise Zugabe von Vitaminen und Mineralstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> • Man bemüht sich nicht mehr, selbst frisch zu kochen • Kompetenzen für die Zubereitung von Speisen gehen verloren • Größere Mengen Verpackungsmaterial • Zusatzstoffe im Vergleich zu frischen Lebensmitteln • Häufig zu fett, zu salzig, zu süß