

# Was ist „Convenience Food“?

## Definition

Lebensmittel, die für uns bequem und unkompliziert sind, werden mit dem englischen Wort für Bequemlichkeit und Komfort bezeichnet. Sie heißen Convenience-Produkte. Sie erleichtern die Arbeit und sparen Zeit.

Unter dem Begriff „Convenience-Produkte“ werden viele verschiedene Lebensmittel zusammengefasst. Ihnen ist gemeinsam, dass mindestens ein Verarbeitungsschritt bei der Vor- und Zubereitung von der Lebensmittelwirtschaft übernommen wird.

## Einteilung von Convenience-Produkten nach ihren Bearbeitungsstufen

Bearbeitungsstufe		Erläuterungen	Beispiele
<b>teilmittelfertige Produkte</b>	▪ <b>küchenfertig</b>	Alle nicht essbaren Teile der Lebensmittel sind entfernt.	unzubereitetes Tiefkühlgemüse, Putenbrustfilets, Kartoffeln im Glas
	▪ <b>garfertig</b>	Die Lebensmittel sind zusätzlich paniert, mit weiteren Rezeptzutaten vermischt und zum Teil vorgegart. Sie müssen im Haushalt noch (zu Ende) gegart werden (backen, grillen, frittieren, ...).	Tiefkühlrahmspinat, gewürzte Fleischstücke zum Braten oder Grillen, Tütensuppe
	▪ <b>zubereitungsfertig</b>	Die Lebensmittel sind fertig zubereitet und zumindest vorgegart oder auch fertig gegart. Sie müssen nur noch erwärmt werden. Manchmal ist eine Flüssigkeitszugabe (Wasser, Milch) erforderlich.	Tiefkühlfertiggericht, Gemüsebrühe, Instant-Kakaopulver, Dosen-suppe, Fertig-Müsli
<b>verzehr-fertige Produkte</b>		Die Lebensmittel können ohne weitere Behandlung nach Entfernen der Verpackung sofort verzehrt werden.	Speiseeis, Apfelsaft-schorle, Konfitüre, Fertig-Desserts, Früchtejogurt