

Fertigungsstufen von Convenience-Produkten

Je mehr Arbeitsschritte bei Convenience-Produkten vom Hersteller erledigt sind, desto höher ist die Fertigungsstufe und desto weniger Küchenarbeit braucht ein Koch oder der Konsument in das Produkt zu investieren.

Convenience-Grad	Bezeichnung	Text	Beispiele
0	unbehandelt	Die Lebensmittel befinden sich in ihrer Ursprungsform.	ungeputztes Gemüse, ganze Fische
1	küchenfertig	Die küchenfertigen Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet (gewürzt, portioniert, paniert etc.) werden.	geputztes Gemüse, geschälte Kartoffeln, Schnitzel
2	garfertig	Garfertige Lebensmittel können ohne weitere Vorbereitung gegart werden.	paniertes Schnitzel, Fischstäbchen, Tiefkühlgemüse, Teigwaren
3	aufbereitetfertig	Durch Mischen der aufbereitetfähigen Lebensmittel mit weiteren Lebensmitteln oder durch Würzen werden fertige Speisen hergestellt.	Salatdressing, Kartoffelpüreepulver, Instantsuppen, Puddingpulver
4	regenerierfertig	Regenerierfertige Convenience-Produkte werden durch Aufwärmen verzehrfertig.	Tiefkühlfertiggerichte, Fertiggerichte sterilisierte Eintöpfe
5	verzehr-/tischfertig	Verzehr- oder tischfertige Convenience-Produkte sind zum sofortigen Verzehr geeignet.	kalte Saucen, Smoothies, Joghurt, Guggeli vom Grill