

Convenience-Produkte

Convenience-Produkte heißt übersetzt „bequeme Produkte“.

Bei Convenience-Produkten werden bestimmte Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen im Herstellbetrieb übernommen.

Nach der Stufe der Bearbeitung unterscheidet man folgende vorgefertigte Lebensmittel:

Teilfertig - Halbfertigprodukte sind küchenfertige oder garfertige Produkte.

Küchenfertig: Lebensmittel, von denen der nicht essbare Teil entfernt ist und die gegebenenfalls zerkleinert sein können. Die Lebensmittel müssen fertig zubereitet und gegart werden.

Beispiele: Gefriergemüse, Fischfilet, Hackfleisch.

Garfertig: vorgefertigte Lebensmittel, die nur noch zu garen sind. Je nach Garverfahren werden sie in kochfertig, bratfertig, frittierfertig usw. unterteilt.

Beispiele: Fischstäbchen, vorfrittierte Pommes frites, backfertige Brötchen.

Fertigprodukte sind aufbereitungsfertige oder verzehrfertige Produkte.

Aufbereitungsfertig: fertig vorbereitete oder gegarte Lebensmittel, die weitere Zutaten benötigen und/oder bis zu der Verzehrtemperatur zu erwärmen sind.

Beispiele: Tiefkühlerichte, Tütensuppen, Pasteten.

Verzehrfertig: Lebensmittel und Speisen, die ohne Behandlung oder Tätigkeit verzehrt werden können. Das Öffnen und Entfernen der Verpackung ist erforderlich.

Beispiele: Frikadellen, Feinkostsalate, geräucherter Fisch, Obstsaft.

Generell sind vorgefertigte Lebensmittel/Speisen teurer und aufwendiger verpackt als selbst hergestellte. Vorteile: Durch die Verwendung dieser Produkte wird jedoch die Arbeitszeit, evtl. auch die Garzeit für die Nahrungszubereitung herabgesetzt. Das Angebot ist unabhängig von der Jahreszeit. Die Lagerhaltung ist einfacher. Schwierige Herstellungsverfahren wie z.B. Blätterteig werden vereinfacht oder entfallen. Nachteile: Durch die notwendige Verpackung dieser Lebensmittel und evtl. die mehrfache Erhitzung wird die Umwelt belastet. Der Preis ist meist höher. Der Nährstoffgehalt unterscheidet sich oft wesentlich vom Frischprodukt. Bei der Lebensmittelverarbeitung kommt es zu Nährstoffverlusten bzw. der Fett- und Salzgehalt werden erhöht, teilweise werden Zusatzstoffe verwendet.

Die jeweilige Haushaltssituation, z.B. Berufstätigkeit, Personenzahl und auch die Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmer, entscheidet über den jeweiligen Umfang des Einsatzes dieser Produkte.

Die Entscheidung sollte im Einzelfall durch folgende Überlegungen bestimmt werden:

- Wie hoch sind die zusätzlichen Kosten?
- Wie viel Zeit wird bei der Zubereitung und Reinigung (Tätigkeitszeit) eingespart?
- Wie sind Energie- und Nährstoffgehalt zu beurteilen?
- Wie sind Geschmack, Aussehen und Beschaffenheit zu beurteilen?
- Wurden Zusatzstoffe zur Verbesserung des Aussehens, der Haltbarkeit usw. verwendet?
- Wie stark belastet die Verpackung die Umwelt?
- Ist der Einsatz aufgrund der speziellen Situation unbedingt erforderlich?