Beispiele

Vorteile Convenience-Produkte	Nachteile Convenience-Produkte
Zeitersparnis bei Einkauf, Vor- und Zubereitung *minimale Kochkenntnisse* *weniger Abfälle* *Kostenreduzierung durch geringeren Energiebedarf und geringere Personalkosten* *Fertige Menüs werden angeboten.* *Qualität ist immer gleich.* *Preise sind kalkulierbar.* *geringere Vorratshaltung (z. B. Gewürze, Saucen usw.)* *Produkte sind lagerfähig und immer verfügbar.* *Produkte sind hygienisch unbedenklich.* *Tiefkühlkost hat den gleichen ernährungsphysiologischen Wert wie frische Ware.* *Küchenausstattung geringer*	*Verpackungsmüll nimmt zu.* *Produkte enthalten oft viel Zucker, Salz und Fett.* *Herkunft der Rohware oft nicht nachvollziehbar (nur Bio-Ware ist gekennzeichnet)* *Je nach Konservierungsart (z. B. trocknen, erhitzen) kann der Vitamingehalt geringer sein.* *Der Frischecharakter der Speisen geht verloren.* *Die Fettqualität ist oft nicht optimal (viele gehärtete Fette, Transfettsäuren):* *Meistens sind die Produkte teurer.* *Der Geschmack der Speisen wird einheitlich.* *Die Kreativität in der Küche geht verloren.* *Verlust der regionalen Küche* *Öko-Bilanz ist schlechter, da meist energieaufwändige Verfahren zur Konservierung eingesetzt werden.* *Die meisten Fertiggerichte stellen keine ausgewogene Mahlzeit dar.* *Die Zutatenliste muss genau studiert werden.*