Convenience-Stufe	Fertigungs-grad	Beschreibung	Beispiele
Grundstufe	0 %	- unbearbeitet - Vorbereitung muss noch in der Küche erfolgen - küchenfremde Arbeitsschritte sind erfolgt	unzerlegte Tierhälften Getreidekörner
küchenfertige Lebensmittel	15 %	- Lebensmittel müssen vor dem Garen noch bearbeitet werden	*ungeschälte Kartoffeln* *ungewaschener Salat oder Gemüse* *grob zerlegtes Fleisch* *nicht filetierter Fisch*
garfertige Lebensmittel	30 %	- kochfertig - ofenfertig - pfannenfertig - Lebensmittel können ohne weitere Bearbeitung gegart werden	*Teigwaren, Reis,* *portioniertes Fleisch,* *geschälte Kartoffeln* *Tiefkühlgemüse* *Tiefkühlobst*
aufbereitfertige, mischfertige Lebensmittel	50 .- 90 %	Durch das Mischen verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt. Ein Garen ist nicht erforderlich.	*Salatdressing* *Kartoffelpüreepulver* *Müsli* *Instantsuppen*
regenerierfertige Lebensmittel	> 80 %	Lebensmittel müssen vor dem Verzehr nur noch kurz erhitzt oder regeneriert werden.	*gegarte Tiefkühlprodukte* *Fertiggerichte*
verzehrfertige Lebensmittel	100 %	Lebensmittel können sofort verzehrt werden.	*Brot, Gebäck, Desserts,* *Eis, fertige Salate,* *heiß gelieferte Speisen zum sofortigen Verzehr*