

Korrekturblatt Masterarbeit

„Situation der saarländischen Schulverpflegung aus Sicht der
Speisenanbieter“ vom 16.12.2013 von Nina Chevtchenko

Fachbereich Landwirtschaft, Ökötrophologie und
Landschaftsentwicklung

Studiengang Ökötrophologie

Methodenteil:

- **Tabelle 13, S. 39** „Grenzwerte für die Erfüllung der untersuchten Kriterien des DGE-Qualitätsstandards“. Hier fehlt der zeitliche Bezug. Die Angaben gelten für 20 Verpflegungstage

Ergebnisteil:

- Die Begriffe der Bewirtschaftungsformen Catering und Pacht wurden falsch definiert (siehe Fragebogen Frage 1, S. 1). Daher sind die Ergebnisse bezüglich der Auswertung nach Catering und Pacht als falsch zu werten.

Die Einteilung hätte nach folgenden Definitionen erfolgen müssen:

- Catering: „Eine Bewirtschaftungsform, bei der ein Cateringunternehmen die Küche des Auftraggebers auf Rechnung des Auftraggebers bewirtschaftet. Der Caterer selbst stellt hierzu das Personal und kauft die notwendigen Lebensmittel ein. Der Caterer übernimmt die Verantwortung und das Risiko für die Küchenbewirtschaftung.“
- Fernverpflegung: „Hierbei wird die Speisenproduktion an eine entfernte Küche eines Dienstleisters verlagert (Zentralisierung der Speisenproduktion). Kann in verschiedenen Varianten wie Warmverpflegung, Cook & Chill oder auch Cook & Freeze realisiert werden.“
- Pacht: „Bewirtschaftungsform, bei der der Pächter die Küche des Verpächters bewirtschaftet, die Küche aber Eigentum des Verpächters bleibt. Der Pächter entrichtet dafür eine entsprechende Pacht an den Verpächter. Die Bewirtschaftung der Küche ist auf Gefahr und Rechnung des Pächters.“

(Quelle: Steinel M. (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Verlag Neuer Merkur München 2008. S. 113-117)

- **S. 45, Punkt 4.1.2 Verpflegungssystem**

Hier ist der erste Satz nicht korrekt.

Der Satz lautet korrekt: „Wie in Tabelle 15 zu erkennen ist, ist das am häufigsten angewandte Verpflegungssystem in der saarländischen Schulverpflegung die Warmverpflegung (Cook & Hold).“

- **S. 47, Punkt 4.1.4 Belieferte Einrichtungen**

In Zeile 2 ist der zweite Satz fehlerhaft.

Der Satz lautet korrekt: „So zeigt Tabelle 16, dass 83 Prozent (n = 24) der Speiseanbieter neben den Schulen Kindergärten, 21 Prozent (n = 6) Altenheime, 17 Prozent (n = 5) Betriebe und 24 Prozent (n = 7) sonstige Einrichtungen beliefern.“

- **Abbildung 14, S. 56** „Bekanntheit des DGE-Qualitätsstandards bei saarländischen Speiseanbietern“ ist falsch beschriftet. Richtig wäre: „Bekanntheit, Vorliegen und Anwendung des DGE-Qualitätsstandards bei saarländischen Speiseanbietern“

- **S. 71, Abschnitt 1**

Hier wurde eine Einteilung nach Profit und Non-Profit vorgenommen, welche aber nicht in der dazugehörigen *Tabelle 21 „Speiseanbieter, die die Anforderungen an Speiseplanung/-herstellung mit mindestens einer Menülinie erfüllen“* aufgeführt sind.

Der Abschnitt lautet wie folgt richtig: „Wie in *Tabelle 21 (S. 71)* ersichtlich wird, erfüllen alle Speiseanbieter den vom DGE-Qualitätsstandard geforderten Vier-Wochen-Zyklus des Speiseplans. Daneben stellt die Forderung Kindern und Jugendlichen mit Nahrungsmittelallergien/-unverträglichkeiten die Teilnahme am Essen zu ermöglichen mit 92 Prozent das am häufigsten erfüllte Kriterium dar. Das Kriterium nach maximal viermal *frittierten und/oder panierten Produkten* erfüllten 88 Prozent der Speiseanbieter. Ebenfalls die Forderung nach maximal *zweimal süßen Hauptgerichten* wird von 88 Prozent der Teilnehmer erfüllt. Die Forderung täglich ein ovo-lacto-vegetables Gericht anzubieten wird durch keinen der untersuchten Speiseanbieter erfüllt.“

Abbildung 15:

Anteil der Unternehmen ohne Zertifizierung ist nicht korrekt. Insgesamt 76 % der saarländischen Speiseanbieter sind nicht im Bereich der Schulverpflegung zertifiziert.

Diskussionsteil:

- **S. 100, Punkt 5.1 Diskussion der quantitativen Methode**

Abschnitt 1, Zeile 5 „Aufgrund dessen lagen für das Jahr 2011/2012 keine genauen Daten vor [...]“. Hier ist die Jahresangabe nicht korrekt. Diese muss „2013/2014“ lauten.

Fußnoten:

- **Fußnote 28, S. 80** „SA 5, S. 6 Zeile 200 – 202“. Hier stimmt die Seitenangabe der Quellenangabe nicht.
Die korrekte Quellenangabe: „SA 5, S.6 Zeile 195 – 197“
- **Fußnote 46, S. 90** „SA 3, S. 3, Zeile 69 -70“. Hier stimmt die Seitenangabe der Quellenangabe nicht.
Die korrekte Quellenangabe: „SA 3, S. 3, Zeile 77 – 79“

Literaturangaben:

Fehlende Quellenangaben im Literaturverzeichnis:

- **EHRlich 2012 (S.7)**
EHRlich 2006
Ehrlich, Jörg-Michael, Nachsitzen für Caterer, CateringInside, URL:
<http://www.genios.de/fachzeitschriften/inhalt/CATI/20060301/1/catering-inside.html>, vom 01.03.2006, gesehen am 09.11.2012

Nicht korrekte Quellenangaben im Literaturverzeichnis:

- **RKI [2007]**
RKI [2012]
Robert-Koch-Institiut (Hrsg.): Forschungsbericht Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) 2007. URL:
<http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/378624/publicationFile/25912/EsKiMoStudie.pdf>, aktualisiert am 25.05.2012, gesehen am 12.10.2013.
- **GLÄSER, GRIT [2010]**
GLÄSER, LAUDEL [2010]
Gläser, Jochen; Laudel, Grit: Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse. (Hrsg.): VS Verlag für Sozialwissenschaften, Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH 2010. 4. Auflage
- **WINTER [2013]**
WINTER [2000]
Winter, Stefanie; Uni Mannheim: Quantitative vs. Qualitative Methoden. URL:
http://imihome.imi.uni-karlsruhe.de/nquantitative_vs_qualitative_methoden_b.html, aktualisiert am 15.05.2000, gesehen am 12.10.2013.