

Übersicht der Abschlussarbeiten zu GAS
Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie
 Prof. Dr. Volker Peinelt

Nr.	Thema	Abschluss
1.	Anwendungsbezogene Umsetzung des GAS am Beispiel eines eifelzertifizierten Premium-Gasthauses.	8/11
2.	Einsatz des GAS in einer Schule: Anwendbarkeit und Akzeptanz.	9/11
3.	Einführung des GAS am Städt. Gymnasium Goch mit anschl. Akzeptanzanalyse.	1/12
4.	Prüfung der Einsatzfähigkeit des GAS in Schulen.	5/12
5.	Auswertung und Bewertung von Speiseplänen im Krankenhaus mit Hilfe des GAS unter Einbeziehung der Patienten.	7/12
6.	Bewertung und Optimierung eines Speiseplans in einem Versicherungsunternehmen mit Hilfe des GAS.	9/12
7.	Möglichkeiten der Einbeziehung von Getränken, Süßwaren und Speisen mit höherem Salzgehalt in das GAS.	12/12
8.	Bewertung eines Monatsspeisenplans einer Kita mit dem GAS sowie Optimierungsvorschläge.	12/12
9.	Probleme und Lösungsansätze bei der Bewertung von Convenience-Produkten mit dem GAS.	1/13
10.	Lösungsansätze für die Bewertungsprobleme des Gastronomischen Ampelsystems bei Free-Flow-Angeboten für freie Speisenzusammenstellungen.	2/13
11.	Theoretische Vorarbeiten zur Entwicklung einer App für die Gastronomische Ampel zur individuellen Überprüfung des Ernährungsverhaltens.	2/13
12.	Untersuchung und Bewertung von veget. Speiseangeboten in der Betriebsgastronomie mit Hilfe von GAS	7/13
13.	Erprobung von GAS mit Schülern der Jahrgangsstufe 5 im Kontext einer integrierten Gesamtschule.	6/14
14.	Optimierung der ernährungsphysiologischen Qualität von Speisenangeboten in der Betriebsgastronomie mit Hilfe einer Subventionssteuerung in Kombination mit dem GAS	2/15
15.	Über den Aussagewert von Nährwertberechnungen im Vergleich zu den Ampelwerten des Gastronomischen Ampelsystems für eine Vier-Wochen-Speiseplan in einem Betriebsrestaurant	7/15
16.	Vergleich der Nährwertberechnung für einen privaten 4-Wochen-Speisenplan mit einem neuartigen Bewertungssystem für die Vollwertigkeit bezüglich der Abweichungen sowie der Aussagekraft	7/15
17.	Die Auswirkung eines Gesundheitszuschusses in der Betriebsgastronomie auf das Auswahlverhalten der Gäste mit Hilfe der Kennzeichnung durch das Gastronomische Ampelsystem	7/15
18.	Das Gastronomische Ampelsystem und sein Einfluss auf das Bestellverhalten in der Individualgastronomie - Analyse auf Basis eines Feldversuchs	3/16