

Fleischerschule Landshut erhält Bestnote

„Ein Synonym für Innovation“, ein engagiertes, motiviertes Team mit Problemlösungskompetenz und Dienstleistungsorientierung, authentische und bestens qualifizierte Fachlehrer und Dozenten, darauf basierende hohe Kundenzufriedenheit und – wichtig in Corona-Zeiten – ein Top-Hygienekonzept: All dies wurde der 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (1. BFS) jetzt von unabhängiger Stelle bescheinigt. Die Lehrereinrichtung erhielt für die Durchführung ihrer Meisterkurse und Zertifikatslehrgänge sowie ihr internes Wissens-, Risiko- und Qualitätsmanagement die offizielle Rezertifizierung nach der weltweit gültigen Norm DIN EN ISO 9001:2015.

Bereits seit 2010 lässt die 1.BFS ihre Prozesse durch die akkreditierte Zertifizierungsstelle Certqua (Gesellschaft der Deutschen Wirtschaft zur Förderung und Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen in der Beruflichen Bildung) prüfen und bestand nun die Rezertifizierung mit Bestnote. Dazu gehörte auch das Überwachungsaudit für die geprüfte Zulassung der 1.BFS als Maßnahmenträ-



Erfolgreich rezertifiziert: die Gesellschafterinnen der 1. BFS, Barbara Zinkl und Katrin Barth, Auditor Henry Klesse und QM-Beauftragter Klaus Eder (v.l.).

1.BFS

ger der Arbeitsförderung gemäß AZAV (Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung – Arbeitsförderung); damit ist es den Kursteilnehmern möglich, Meister-Bafög zu beziehen.

Voraussetzung für beide Testierungen sind QM-Systeme, kontinuierliche Überprüfungen von Arbeitsabläufen und Organisation. Während die Schul-Gesellschafterinnen Barbara Zinkl und Katrin Barth das Audit intern vorbereiteten, erhält man seit zehn Jahren externe beratende Unterstützung von Klaus Eder. Der Geschäftsführer der Intrasys, Landshut, fungierte diesmal auch als Pandemie-Ansprechpartner des Auditors. Eder nennt als wichtige Bereiche der ISO-Zertifizierung das Wissens-/Risikomanagement,

Analyse der Anforderungen der Kunden, Weiterentwicklung des schulischen Know-hows und Erbringung exzellenter Dienstleistung. All das habe die Fleischerschule verinnerlicht. Es werde vorausgedacht, die Handwerkstradition und das Fachwissen kundenorientiert weiterentwickelt – etwa durch die Einführung neuer Lehrgänge, zuletzt zum Wurstsommelier und zum Schinkensommelier.

Certqua-Auditor Henry Klesse, der die 1.BFS unter die „Top 3“ seiner jährlich 80 Audits einreicht, bescheinigte ihr eine hohe Innovationsfähigkeit und eine für die Mitarbeiter wie Kursteilnehmer angenehme Arbeitsatmosphäre. Die Dienstleistungsqualität sei sehr hoch einzuschätzen, die Schule setze damit Maß-

stäbe: „Der Ausstattungsgrad, vor allem in den Praxisräumen, ist für vergleichbare Einrichtungen beispielgebend.“ Die von Klasse attestierte „hohe Trainerqualität“ ist sicherlich der Hauptgrund für die hohe „Besteherquote“ in den Lehrgängen.

Besonders hervorgehoben wird der wertschätzende Umgang der Fleischerschul-Mitarbeiter miteinander, ihre fachliche Kompetenz und ihre positive Reaktion auf Hinweise von Kunden und Kursteilnehmern. Der Slogan „Bildung all inclusive – Hand. Herz. Verstand“ und die Philosophie, Tradition und Moderne in allen Facetten der Fleischerei-Berufe (alte Rezepte, neue Maschinen) zu verbinden, würden nachweisbar von allen Mitarbeitern gelebt. Barbara Zinkl ist stolz auf das Prüfergebnis: „Wir haben bewiesen, dass wir auch in der Corona-Krise eine optimale Ausbildung organisieren können. Unser Hygiene- und Sicherheitskonzept haben wir von Beginn der Pandemie an entwickelt; das Gesundheitsamt Landshut stand uns von Anfang an beratend zur Seite.“

Horst Buchmann