

Meisterschmiede ist wieder ISO-zertifiziert

Sie ist „ein Synonym für die Verbindung von Tradition und Moderne im Fleischerhandwerk“ und hat ihr Bildungsangebot, das authentische und bestens qualifizierte Fachlehrer und Dozenten vermitteln, konsequent weiterentwickelt und digitalisiert. Ihr engagiertes, motiviertes Team identifiziert sich mit dem Motto „Bildung all inclusive: Hand. Herz. Verstand“ und liefert eine kundenorientierte Dienstleistung: All dies wurde der 1. Bayerischen 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 dritte Überwachungsaudit für die Zulassung als Maßnahmenträger der Arbeitsförderung gemäß AZAV (Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung – Arbeitsförderung); sie ermöglicht den Kursteilnehmern beispielsweise, Meister-Bafög zu beziehen.

Voraussetzung für beide Testierungen sind QM-Systeme,



Erfolgreich rezertifiziert in schwierigen Corona-Zeiten: die Gesellschafterinnen der 1. BFS, Barbara Zinkl (vorn r.) und Katrin Barth (L.), mit QM-Beauftragter Klaus Eder (Mitte) und Teilnehmenden.

1. BFS

kontinuierliche Überprüfungen von Arbeitsabläufen und Organisation. Während die Schul-Gesellschafterinnen Barbara Zinkl-Funk und Katrin Barth das Audit intern vorbereiteten, nutzt man die externe beratende Unterstützung von Klaus Eder. Der Geschäftsführer der Intrasys, Landshut, nennt als wichtige Ziele eine Weiterentwicklung des schulischen Know-hows und stete Analyse der Kundenanforderungen. All das habe das Schul-Team verinnerlicht. So etablierte der „Campus der Fleischbranche“ stetig neue Bildungsangebote wie Fleisch- oder Wurstsommelier, „Grilllexperte“ sowie die Fachkunde „Frischfleischtheke“, die der Markt erfordert.

Certqua-Auditor Henry Klesse, der die Arbeitsverläufe im Verlauf des 448.

Meisterkurses und eines Fleischsommelier-Kurses verfolgte, bescheinigte allen Mitarbeitern „eine hervorragende Arbeit“, Lernbereitschaft sowie hohe Fach- und Methodenkompetenz. Die Dienstleistungsqualität für die Kunden sei sehr hoch einzuschätzen, die Schule setze Maßstäbe über Bayern hinaus: „Der Ausstattungsgrad, vor allem in den Praxisräumen, ist beispielgebend.“ Die Philosophie, Bewährtes und High-Tech in allen Facetten der Fleischerei-Berufe (alte Rezepte, neue Maschinen) zu verbinden, spiegle die Schulphilosophie von „Hand. Herz. Verstand“ wider.

Im Abschlussbericht hervorgehoben wird die wertschätzende Kommunikation aller Mitarbeiter miteinander, der kooperative Führungsstil, die Offenheit für

moderne Methoden, die schnelle Umsetzung von Kundenrückmeldungen und Verbesserungsvorschlägen sowie die individuelle Teilnehmerförderung. Auch in der Corona-Krise habe man Lösungen gefunden, ein Hygiene- und Sicherheitskonzept entwickelt und so den Schulalltag organisieren können.

Barbara Zinkl-Funk zeigte sich stolz auf die Neu-Zertifizierung: „Wir haben bewiesen, dass wir jederzeit eine optimale Ausbildung bieten können. Damit haben wir Weichen für die Zukunft gestellt.“ Eine Bestätigung für den eingeschlagenen Kurs sei nicht nur das erfolgreiche QM-Audit, sondern auch die hohe Zufriedenheitsquote der Kursteilnehmer. Folge: Über 90 Prozent kommen auf Empfehlung.

Horst Buchmann