Gütesiegel für Fleischerschule Landshut

Die 1.Bayerische Fleischerschule Landshut erhält das Gütesiegel der Prüfstelle Certqua nach ISO 9001:2015. Damit wurde Innovationsfähigkeit, Dienstleistungsqualität und Kundenorientierung bescheinigt.

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 mbH) auf Herz und Nieren prüfen und bestand nun die Rezertifizierung

mit Bestnote. Ein externer Experte wie Certqua-Auditor Henry Klesse hat oft einen objektiveren Blick auf eingespielte Betriebsabläufe, Bildungsangebote, Lehr- und Lernmethoden. Denn nicht nur Politik und Wirtschaft stellen mit ständig sich ändernden Rahmenbedingungen neue Anforderungen an Bildungsträger und ihre Dienstleistungen, sondern auch Kunden, Partner und Lehrgangsteilnehmer. Für diese wird es daher immer wichtiger, auf neue Anforderungen schnell und flexibel zu reagieren, um im Wettbewerb bestehen zu können.

Voraussetzung für beide Testierungen sind QM-Systeme, kontinuierliche Überprüfungen von Arbeitsabläufen, Organisation etc. Während Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl und Sekretärin Sandra Paukner intern für die Vorbereitung des Audits verantwortlich zeichneten, erhält man seit sechs Jahren auch externe Unterstützung von Klaus Eder, Geschäftsführer der INTRASYS GmbH in Landshut. Dieser nennt als wichtigste Neuerungen der ISO-Zertifizierung Bereiche wie Wissens- und Risikomanagement sowie Kontext der Organisation (Stakeholderorientierung) – also systematische Analyse der Anforderungen der Kunden, Weiterentwicklung des schulischen Know-hows und Erbringung einer exzellenten Dienstleistung. All das, so Eder, habe die Fleischerschule „komplett verinnerlicht“. Hier werde stets vorausgedacht, das 2010 implementierte QM-System tatsächlich gelebt, Handwerkstradition und -wissen kundenorientiert weiterentwickelt.

Barbara Zinkl zeigte sich stolz auf die erfolgreiche Neu-Zertifizierung: „Wir haben bewiesen, dass wir eine optimale Ausbildung bieten können – ob bei der Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Metzgerhandwerk, auf die Prüfung zum Betriebswirt des Handwerks oder in handwerksbezogenen Fachseminaren. Damit haben wir auch wichtige Weichen für die Zukunft gestellt.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at