

## Österreichische Fachkräfte profitieren: Fleischerschule überzeugt mit Top-Qualität

Die 1. Bayerische Fleischerschule setzt Maßstäbe in der Weiterbildung – auch für österreichische Fleischer und Landwirte ein starkes Bildungsangebot.



(v.r.n.l.) Barbara Zinkl-Funk und Katrin Barth von der Fleischerschule sowie Qualitätsmanagement-Beauftragter Klaus Eder freuen sich mit Auditor Henry Klesse und dem ganzen Team über den Zertifizierungserfolg. © Beigestellt

## Starke Ausbildung für das Fleischerhandwerk

Die **1. Bayerische Fleischerschule in Landshut** hat erneut Bestnoten beim unabhängigen Bildungsaudit erhalten. Damit bestätigt die Institution ihren Ruf als eines der führenden

Kompetenzzentren für die Aus- und Weiterbildung von Fachkräften im Fleischsektor mit wachsender Bedeutung auch für Österreich.

## Qualität, die überzeugt

Rund 500 Fach- und Führungskräfte aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol besuchen jährlich die zertifizierten Lehrgänge der Fleischerschule. Im aktuellen Qualitätsaudit durch den unabhängigen **Bildungsträgerzertifizierer Certqua** wurde der Schule erneut ein hohes Maß an Professionalität und Engagement bescheinigt. Auditor Henry Klesse lobte insbesondere das starke Qualitätsbewusstsein aller Mitarbeitenden: Es gibt ein deutliches Selbstverständnis bei allen, gute Arbeit zu leisten.

## Zertifiziert und praxisnah

Die Fleischerschule erfüllt nicht nur die Anforderungen der DIN ISO 9001:2015, sondern ist auch gemäß der AZAV (Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung) anerkannt. Für Bildungspartner und Teilnehmer bedeutet das: maximale Qualität und Förderfähigkeit.

**Barbara Zinkl-Funk**, geschäftsführende Gesellschafterin der Schule, erklärt: Unser Ziel ist es, durch klare Strukturen und definierte Inhalte höchste Zufriedenheit bei unseren Teilnehmern zu erreichen – das ist unser Maßstab.

## Auch für Österreichs Branche relevant

Gerade für österreichische Fleischverarbeiter, Metzgermeister, Nachwuchskräfte sowie landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung bietet die Schule wertvolle Weiterbildungsmöglichkeiten. Die Nähe zu Österreich und die starke fachliche Ausrichtung machen das Angebot besonders attraktiv. Programme wie Fleischermeister international oder

Betriebsführung in Fleischereien sind auch bei österreichischen Teilnehmern gefragt.

## Kontinuität durch starke Partnerschaften

Ein weiterer Erfolgsfaktor ist die enge Zusammenarbeit mit erfahrenen Partnern im Bereich Qualitätsmanagement. So dankte Gesellschafterin Katrin Barth dem langjährigen Partner Klaus Eder von der **Intrasys GmbH** für dessen verlässliche Unterstützung als QM-Beauftragter.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)