

Kompetenzprofil für Prüfer*innen

Prüfer*innen für den vertragsgemäßen Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln in der Schulverpflegung

1. verfügen über einen Hochschul-Abschluss eines Studiengangs im Bereich Agrar-, (Haushalts- und) Ernährungswissenschaften bzw. eines vergleichbaren Bereiches und eine mindestens einjährige Berufserfahrung im Bereich Außer-Haus-Verpflegung oder einen Berufsabschluss in den genannten Bereichen und mehrjährige Berufserfahrung.
2. können ihre Kenntnisse des gesetzlichen und/oder privatrechtlichen Rahmens für den/die betreffenden Standards des ökologischen Landbaus sicher anwenden.
3. werten die Unterlagen zur Vorbereitung von Vor-Ort-Prüfungen strukturiert und umfassend aus und erkennen etwaige Mängel.
4. bereiten Vor-Ort-Prüfungen bei Auftragnehmern strukturell und fachlich anforderungsgerecht vor.
5. können Vor-Ort-Prüfungen strukturieren und bei der Prüfung wertneutral Informationen sammeln, strukturiert verarbeiten sowie Ergebnisse durch die Sicherung objektiver Nachweise anforderungsgerecht dokumentieren. Dazu können sie auch betriebsinterne Dokumentationen, z.B. Vor-/Nachkalkulationen, (Tages-) Bestellprotokolle etc., und Buchführungsunterlagen sowie erforderlichenfalls Unterlagen aus Warenwirtschaftssystemen sicher bewerten.
6. sind in der Lage, das Einführungs- und das Abschlussgespräch bei einer Vor-Ort-Prüfung rollenkonform zu gestalten.
7. können in nicht-konflikthaften und konflikthaften Prüfsituationen zielführend kommunizieren.