

Konzept für die Schulung von Prüfer*innen

Um sachgerechte, praxisorientierte Prüfungen zum Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung durch Auftragnehmer zu erreichen, sind alle Prüfer*innen unabhängig ihrer mitgebrachten Vorkenntnisse regelmäßig zu schulen. Dabei soll vor allem der richtige Umgang mit den Prüfdokumenten geschult werden.

1. Ziel

Die Prüfer*innen sollen befähigt werden, in angemessener Weise Dokumentationsergebnisse der Auftragnehmer verifizieren und auf Grundlage der Ausschreibungsbedingungen bewerten sowie gemachte Feststellungen in vorgegebener Weise dokumentieren zu können. Unabhängig davon sollen Prüfer/innen eine angemessene Prüfung durchführen können.

2. Zielgruppe

Prüfer*innen im Rahmen der Überprüfung des Einsatzes ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Schulverpflegung bei Auftragnehmern

3. Durchführende

Der Auftraggeber ist verantwortlich, dass eine Schulung der Prüfer*innen erfolgt. Die Schulung kann durch den Auftraggeber selbst oder durch von ihm beauftragte Dritte durchgeführt werden.

4. Inhalte/Umsetzung

Im Rahmen der Schulung sollen folgende Aspekte behandelt werden:

- ✓ Anforderungen an die Auftragnehmer, v.a. Zusammenfassung der Ausschreibungsbedingungen / Vertragsinhalte, Dokumentationshilfe
- ✓ Überblick über gleichwertige Dokumentationsmöglichkeiten – Anforderungen im Hinblick auf Daten und Nachvollziehbarkeit
- ✓ Ablauf Prüfverfahren, v.a. Erläuterung Verfahrensanweisung, Fließdiagramm
- ✓ Mögliche kritische Punkte bei Auftragnehmern und Umsetzungstipps
- ✓ Umgang mit Prüfdokumenten und Dokumentation, v.a. inhaltliche Erläuterung des Prüfungsberichtes, Anforderungen zur Dokumentation und an objektive Nachweise

- ✓ Aspekte einer angemessenen Gesprächsführung, z.B. Einführungs- und Abschlussgespräch
- ✓ Tipps für eine erfolgreiche Prüfung, z.B. aktives Zuhören, sicheres Auftreten, Maßnahmen zur Deeskalation

5. Zeitaufwand

Für die Schulung wird ein Zeitaufwand von ca. 4 Stunden benötigt.