



Die teilnehmenden Betriebe mit Prüfer Manfred Stiefel (vorne rechts) und Schulleiter ÖStD Maximilian Heimerl (hinten, Dritter von links).

FORD WAG

66 Stollen bei Prüfung mit „sehr gut und gut“ bewertet

Stollenprüfung im Foyer des Beruflichen Schulzentrums

Mühdorf – Mit einem hervorragenden Ergebnis präsentierten sich die heimischen Fachbetriebe der Bäckereinnung bei der diesjährigen Stollenprüfung im Foyer des Beruflichen Schulzentrums an der Innstraße.

Ein Ergebnis, das nur noch wenig Luft nach oben lässt, eine Steigerung dürfte nur schwer realisierbar sein. Die insgesamt 66 Stollen der sieben Teilnehmer, unter ihnen auch die Berufsschule mit einem Butterstollen, erhielten

durchwegs die Bewertung „sehr gut“ beziehungsweise „gut“.

Die Punktzahlen bewegten sich zwischen 94 und 100, der Anteil von „sehr gut“ lag bei stolzen 69,7 Prozent. Der „BSZ Stollen“ der Berufsschule erhielt ebenfalls die volle Punktzahl von 100 und wurde mit Gold prämiert.

Die weiteren Teilnehmer an der Prüfung waren Bäckerei Konditorei Schönstetter GmbH, Bäckerei Daumoser, Bäckerei Eicher, Bäckerei

Lohmayer, Bäckerei Wenzl und Bäckerei Windhager.

Ziel der heimischen Betriebe ist es einerseits, sich mit der jährlichen Prüfung freiwillig einer laufenden Qualitätskontrolle zu unterziehen und damit dem Kunden die Qualität transparent zu machen, und andererseits aus dem Ergebnis Rückschlüsse für die eigene Arbeit zu ziehen und diese stets weiter zu verbessern – wie man sieht, mit großem Erfolg.

wag