

**Seminare
Firmentrainings
Tagungsservice**
für die Lebensmittelbranche

Jahresprogramm 2012



Forschungsnahes, vernetztes Wissen

2010 und 2011 hat das KIN Lebensmittelinstitut sein Ziel, den Standort Neumünster als Weiterbildungs- und Studienzentrum weiter auszubauen, in wesentlichen Schritten realisiert.

Studienzentrum für zwei neue Bachelor-Studiengänge

Die fachliche Zusammenarbeit mit der Steinbeis Business Academy, zahlreiche Werbe-, Akquise- und PR-Maßnahmen führten dazu, dass das KIN am 6. Mai 2011 als Studienzentrum für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement starten konnte. Aus über 40 Jahren Erfahrung weiß man am KIN, das aller Anfang bei der Einrichtung neuer Aus- und Weiterbildungswege schwer ist. Daher freuen wir uns über die erste Gruppe von Studenten, die ihr Studium begonnen haben, und arbeiten zusammen mit einem hervorragend aufgestellten Dozententeam intensiv an einer Erhöhung der Studierendenzahlen. Auf dem Weg zur praktischen Studienstätte ist das KIN außerdem durch seine Zusammenarbeit mit der FH Flensburg. Dabei ist es nicht nur an der Ausarbeitung, sondern auch an der praktischen Umsetzung eines Teils des Curriculums für den Vollzeitstudiengang Biotechnologie-Verfahrenstechnik-Lebensmitteltechnologie beteiligt, der mit dem Wintersemester 2011/2012 gestartet ist.

Weit gefächerte, eigene Anwendungsforschung garantiert Seminare auf neuestem Wissensstand, praxisrelevant

Mit der Fachhochschule Flensburg und der Syddansk Universität forscht das KIN seit 2010 an einem Interreg-Projekt. Kooperation und Integration von Forschung und Entwicklung, Technologietransfer und Ausbildung sollen auf der Achse Neumünster, Flensburg, Sonderborg und Odense gestärkt werden. Anwendungsforschung leistet das KIN außerdem weiter u.a. auf den Gebieten Cook & Chill und Infrarot. Die Erkenntnisse aus den Forschungsprojekten fließen direkt in die Planung unseres jährlichen Seminarangebotes ein, wodurch der Technologietransfer in die Lebensmittelwirtschaft möglich wird. Nicht zuletzt durch den Dozentenaustausch und die gemeinsame Umsetzung von Seminaren mit der Christian-Albrechts-Universität Kiel und

durch die verstärkte Gremienarbeit sowie die wissenschaftliche Netzwerkarbeit unseres Prüflabors vermittelt das KIN Lebensmittelinstitut Fachkenntnisse des neuesten Wissensstandes mit praxisgerechtem Bezug zur Lebensmittelwirtschaft. Das zeichnet uns gegenüber anderen Seminaranbietern aus. Ein Vorteil, den Sie nutzen sollten!

Noch aktueller: Die Aktuelle Runde

Die neun Vertreter der Lebensmittelwirtschaft, die uns als Fachbeirat Berufliche Bildung bei der Zusammenstellung des jährlichen Seminarangebotes unterstützen, haben das vorliegende Jahresprogramm 2012 für Sie auf seine Praxistauglichkeit geprüft und für gut befunden. Auf ihre Anregung hin haben wir u.a. die so genannte „Aktuelle Runde“ als neue Veranstaltungsreihe aufgenommen, die punktuelle Spezialthemen zeitnah behandelt. In der „Aktuellen Runde“ weisen wir auf neueste Trends und Entwicklungen hin oder regen in Expertenrunden zum Fach- und Erfahrungsaustausch an, um neue Impulse zu geben. Die Auswahl der Themen erfolgt spontan und richtet sich nach aktuellen Branchenentwicklungen. Sie haben ein Thema, was Sie gerade besonders beschäftigt, zu dem Ihnen Informationen fehlen oder über das Sie gerne mit Experten und Branchenkollegen diskutieren möchten? Dann sprechen Sie uns jederzeit an, wir sind gern für Sie da.

Viel Vergnügen beim Studieren des vorliegenden Seminkatalogs, der auch das erste Angebot unseres neuen Online-Lernen enthält!



Ihr

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'R. Hornig'. The signature is fluid and cursive.

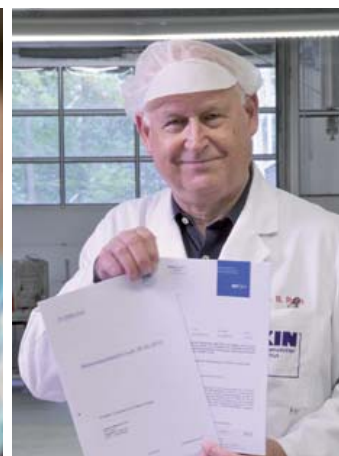
Rolf Hornig
Institutleiter

Das KIN Lebensmittelinstitut

1965 wurde das Lebensmittelinstitut KIN e.V. auf Initiative der Lebensmittelindustrie als Mitgliederorganisation mit heute rund 260 Unternehmen gegründet. Unter dem Dach des Vereins führt das Lebensmittelinstitut KIN e.V. drei gemeinnützige Weiterbildungsbereiche: den Seminarbereich, die Fachschule für Lebensmitteltechnologie sowie das Studienzentrum mit dem berufsbegleitenden Studiengang zum Bachelor Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement bzw. dem Vollzeit-Studium zum Bachelor Biotechnologie-Verfahrenstechnik-Lebensmitteltechnologie. Dazu gehören die wirtschaftlichen Geschäftsbereiche Innovation und Technologieentwicklung sowie Chemie, Mikrobiologie, Sensorik und Gutachten der KIN GmbH.

Leitsätze:

- Die Produktsicherheit, eine hohe Lebensmittelqualität und die Weiterbildung der Lebensmittelbranche stehen im Mittelpunkt unseres Handelns.
- Wir lassen bestehendes Wissen und neueste Erkenntnisse aus der Forschung und Analytik in die Produktentwicklung und Prozessentwicklung von Lebensmitteln einfließen, damit die Qualitätsmerkmale der Produkte unserer Mitgliedsfirmen einen kompetitiven, für den Verbraucher nachvollziehbaren Vorteil bieten.
- Wir qualifizieren Bachelor, Lebensmitteltechniker und Mitarbeiter der Lebensmittelbranche als Garant für die langfristige Absicherung des wirtschaftlichen Erfolges in den Betrieben.





Aktuelle Runde**Seite**

Themenvorschlag Fax

6

KIN-Seminare**Kurs-Nr.****Datum****Seite**

Grundkurs: Nachhaltige Prozessverbesserung zur Gewinnsteigerung mit Six Sigma

L 010112

14.-15.02.2012

8

Ausbildung der Ausbilder

L 010212

05.-16.03.2012

8

Gezielt informieren: Suche nach Patenten, Literatur und Lieferanten

L 010312

04.05.2012

9

Effizientes Projektmanagement für die Lebensmittelindustrie

L 010412

31.05.-01.06.2012

9

IFS 6 Zertifizierung gezielt erreichen

L 010512

13.-14.06.2012

10

Effiziente Versuchsplanung und Auswertung

L 010612

28.09.2012

10



Qualitätssichernde Maßnahmen für Lebensmittelverpackungen

L 020112

20.11.2012

11



Spezialist für Hygienemanagement- Zertifikatslehrgang (IHK) „Lebensmittelsicherheit praktisch umsetzen“

L 030112

27.02.-02.03.2012
+ 26.04.2012

11

Englisch für Audits

L 030212

01.-02.03.2012

12

Schneller Einstieg in das Qualitätsmanagement

L 030312

19.-23.03.2012

13

Mikrobiologie Grundkurs: Keimbestimmung in Lebensmitteln

L 030412

14.-16.03.2012

13

L 030512

17.-19.10.2012

Mikrobiologie Aufbaukurs I: Verderbniserreger und Problemkeime in Lebensmitteln, Bewertung von Ergebnissen

L 030612

10.-11.05.2012

14

L 030712

25.-26.10.2012

Mikrobiologie Aufbaukurs II: Pathogene Keime und Schnellmethoden in der Lebensmittelmikrobiologie

L 030812

22.-23.11.2012

14

Lebensmittelhygiene

L 030912

07.03.2012

15

L 031012

31.10.2012

Hygienekontrollen

L 031112

17.04.2012

15

HACCP

L 031212

18.04.2012

16

Interpretieren und Bewerten von mikrobiologischen Befunden
Mikrobiologie für Nicht-Mikrobiologen

L 031312

05.06.2012

16

Audits in der Lebensmittelindustrie

L 031412

07.-08.06.2012

17

Schulung Lebensmittelhygiene/Infektionsschutzgesetz

L 031512

13.06.2012

17

L 031612

05.09.2012

L 031712

14.11.2012

Eigene Methoden im Lebensmittelchemielabor: Sicher und verlässlich untersuchen

L 031812

24.05.2012

18

Prädiktive Mikrobiologie

L 031912

26.09.2012

18

Qualitätssicherung im eigenen Labor

L 032012

06.-07.12.2012

19

	KIN-Seminar	Kurs-Nr.	Datum	Seite	
	Grundkurs: Herstellen und Stabilisieren von Lebensmittel-emulsionen	L 040112	19.-20.04.2012	19	
	Aufbaukurs: Herstellen und Stabilisieren von Lebensmittel-emulsionen	L 040212	20.-21.09.2012	20	
	Färben und Stabilisieren von Farben in Lebensmitteln	L 040312	26.04.2012	20	
	Grundkurs: Sichere Herstellung gekühlt haltbarer Fertiggerichte	L 040412	15.05.2012	21	
	Cook&Chill in der professionellen Großküche Praxis-Fortbildung mit Zertifikat	L 040512	22.-23.05.2012	21	
	Leitfaden Produktentwicklung für Einsteiger	L 040612	15.-16.11.2012	22	
		Die neue Lebensmittelinformationsverordnung	L 050112	25.01.2012	22
Leitfaden Lebensmittelrecht: So finden Sie sich zurecht		L 050212	14.02.2012	23	
Lebensmittel richtig kennzeichnen		L 050312	17.-18.09.2012	23	
Aktives Management von Lebensmittelreklamationen und -beanstandungen		L 050412	13.11.2012	24	
		Grundlagen der Lebensmittelsensorik mit optionaler Prüfung (Schulung in Anlehnung an die DIN-Norm 10961)	L 060112 L 060212	21.-22.02.2012 06.-07.11.2012	24
	Leitung und Training eines Prüferpanels	L 060312	23.02.2012	25	
	Vom Auge zur objektiven Farbmessung	L 060412	08.05.2012	25	
	MHD: Wie lange hält der Lebensmittelgenuss an?	L 060512	08.11.2012	26	
	Auswertung sensorischer Versuche mittels Software	L 060612	27.11.2012	26	
		Haltbarmachung von Lebensmitteln	L 070112 L 070212	30.-31.01.2012 27.-28.08.2012	27
Kennzahlen thermischer Haltbarmachung: Welcher F-Wert ist der Richtige?		L 070312 L 070412	01.-03.02.2012 29.-31.08.2012	27	
Autoklavenpraxis: Wärmebehandlungsprozesse von Lebensmitteln optimal steuern		L 070512 L 070612	09.-10.02.2012 13.-14.09.2012	28	
Validierung von thermischen Prozessen in Autoklavensystemen (in Anlehnung an die Empfehlungen der FDA)		L 070712	29.11.2012	28	
		Mehrwöchige Vollzeitfortbildung (Qualifizierungslehrgänge)	Kurs-Nr.	Datum	Seite
		Ausbildung der Ausbilder	L 010212	Vollzeit: 05.-16.03.2012 Teilzeit: Ende Oktober bis Anfang Dezember 2012	29
	Spezialist für Hygienemanagement- Zertifikatslehrgang (IHK) „Lebensmittelsicherheit praktisch umsetzen“	L 030112	27.02.-02.03.2012 + 26.04.2012	29	
	Vorbereitungslehrgang für den Besuch einer Techniker- /Meisterschule		1. Februar oder 1. August eines jeden Jahres jeweils 8 Wochen	30	

Anfrage-seminare

Fax-Formulare

Seite

32–33

KINetSchool

Online Hygieneschulungen für die Lebensmittelbranche

35

Bereiche und Kursinhalte

36

Firmentrainings

Entdecken Sie die Vorteile eines Firmentrainings für Ihr Unternehmen

37

Ihr Weg zum Inhouse-Seminar

39



Themenübersicht KIN-Firmentrainings Hygiene

40



Themenübersicht KIN-Firmentrainings Mikrobiologie

40



Themenübersicht KIN-Firmentrainings Lebensmittelrecht

41



Themenübersicht KIN-Firmentrainings Sensorik

41



Themenübersicht KIN-Firmentrainings Haltbarmachung

42



Themenübersicht KIN-Firmentrainings Projektmanagement

42

Informationen

Seite



Tagungsservice – Basisleistungen, Tagungstechnik, Verpflegung, Tagungsräume	44
Unsere Seminarleiter stellen sich vor	45–46
Mit Brief und Siegel – Das KIN-Zertifikat	47
Fachbeirat Berufliche Bildung	48
Hotelinformationen	49
Sparen Sie Seminarkosten / KIN-Mitgliedschaft	50
Beitrittserklärung	51
Satzung	52
Ansprechpartner	53
Anmeldung Seminare	54–55
Anfrage Firmentrainings	56–57
Studiengänge am Studienzentrum KIN	58–59
Bachelor Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement	
Bachelor Biotechnologie-Verfahrenstechnik-Lebensmitteltechnologie	

NEU

Lernen Sie unsere brandneue Veranstaltungsreihe „KIN – Aktuelle Runde“ kennen!

Diese Veranstaltungen behandeln punktuelle Spezialthemen, weisen auf neueste Trends/Entwicklungen als Impulsveranstaltungen hin oder sind Expertenrunden, die dem Fach-/Erfahrungsaustausch dienen.

Die Auswahl der Themen erfolgt spontan und richtet sich nach aktuellen Entwicklungen. Ziel ist es, Ihnen möglichst schnell den Zugang zu wichtigen Informationen und einem parallelen Erfahrungsaustausch zu ermöglichen. Da unsere Veranstaltungen stets aktuell bleiben sollen, können wir Ihnen an dieser Stelle keine Themen und Termine präsentieren. Weitere Informationen finden Sie daher auf unserer Homepage (www.kin.de). Sie können sich dort auch unter Seminare -> Seminar-Infoservice für unseren Newsletter anmelden. Dann erhalten Sie stets die neuesten Veranstaltungshinweise ganz bequem per E-Mail.

Sie haben ein Thema, was Sie gerade besonders beschäftigt, zu dem Ihnen Informationen fehlen oder über das Sie gerne mit Experten und Branchenkollegen diskutieren möchten? Dann nutzen Sie das Formular auf Seite 6 und schlagen Sie uns Ihr Thema vor.

AKTUELLE RUNDE

Gerne können Sie uns auch per Telefon oder E-Mail kontaktieren.



Ihre Ansprechpartnerin:

Eike Hennen
Berufliche Bildung

hehnen@kin.de
Tel. 04321/601-23

KIN – Aktuelle Runde

THEMENVORSCHLAG

Retour per Fax an: +49 (0) 43 21 / 601-40

Unternehmen

KIN-Mitglied

ja nein

Firma

Ansprechpartner

Straße

Postleitzahl

Ort

Telefon

Telefax

e-Mail

Folgende/s Thema/Themen möchte/n ich/wir für eine Veranstaltung „KIN – Aktuelle Runde“ vorschlagen:

Schwerpunktmäßig interessieren uns die folgenden Inhalte bzw. folgende Fragestellungen:

B3

SEMINARE





Grundkurs: Nachhaltige Prozessverbesserung zur Gewinnsteigerung mit Six Sigma



Zielgruppe:

Führungs- und Fachkräfte aus Produktion, Technik, Entwicklung, Technologie, und Qualitätssicherung.

Inhalte:

- Grundlagen eines erfolgreichen Projektes
- Abgrenzung Aufgabe vs. Projekt
- Definition des Prozesses
- Klare Zielvorgabe
- Auffinden der Schwachstelle
- Priorisierungsmethoden
- Analysemethoden zur Findung der Ursache
- Problemlösungsmethoden
- Umsetzung von Theorie in Praxis
- Sicherung der Nachhaltigkeit
- Praktische Umsetzung in kleinen Arbeitsgruppen
- Erfahrung aus der Praxis
- Anwendungsbeispiele

Ihr Nutzen:

Überlassen Sie es nicht dem Zufall ob Ihre Prozesse effizient und effektiv sind. Durch eine einfache und strukturierte Herangehensweise verbessern Sie nachhaltig Ihre Prozesse. Die standardisierte Herangehensweise macht den Erfolg immer wieder reproduzierbar und transparent für Ihre Organisation. Der Grundkurs aus Theorie und praktischen Beispielen, versetzt die Teilnehmer in die Lage, ein Projekt strukturiert auf Zahlen, Daten und Fakten basierend, nachhaltig zum gewünschten Erfolg zu führen und das immer wieder.

Durch praktische Übungen der Teilnehmer wird die Theorie sofort in die Praxis umgesetzt.

Termin:

14.-15.02.2012

Anmeldeschluss:

31.01.2012

Kurs-Nr.:

L 010112

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Christian Mündl,
saturn petfood gmbh,
Bremen

Preis:

KIN-Mitglieder: 830 €

Nicht-Mitglieder: 990 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Ausbildung der Ausbilder



Zielgruppe:

Der Lehrgang richtet sich an Menschen, die sich auf die Aufgabe/Rolle eines kompetenten Ausbilders im Rahmen der betrieblichen Ausbildung vorbereiten oder ihre bisherige Ausbildertätigkeit reflektieren und optimieren wollen.

Inhalte:

4 Handlungsfelder

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen

Ihr Nutzen:

Qualifizierte Mitarbeiter sind ein wesentlicher Erfolgsfaktor eines Unternehmens. Dabei beginnt Personalentwicklung mit der Berufsausbildung. In der betrieblichen Ausbildungsplanung und -praxis kommt dem Ausbilder die Schlüsselrolle bei der Umsetzung der Ausbildungsinhalte zu. Neben fundierten Fachkenntnissen werden ihm vor allem die Befähigung zum Beziehungsmanagement und pädagogisches Geschick abverlangt.

Eine effiziente Ausbildung und Nachwuchsförderung kann angesichts des Wandels in der Arbeitsorganisation und der hohen fachlichen und fachübergreifenden Anforderungen in modernen Betrieben nur von qualifizierten Ausbildern geleistet werden.

Dieser Lehrgang vermittelt das für Ausbilder notwendige Wissen. Die Vermittlung erfolgt in Handlungsfeldern, die dem Ablauf der Aufgabenstellungen in der Ausbildungspraxis entsprechen und bereitet die Teilnehmer/-innen mit handlungsorientierten Methoden auf die Ausbilderprüfung gemäß Ausbildereignungsverordnung vor.

Termin:

Vollzeit: 05.-16.03.2012

Teilzeit: Ende Oktober bis Anfang Dezember 2012

Kurs-Nr.:

L 010212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsumfang:

ca. 84 Unterrichtsstunden,

Vollzeit: 2 Wochen, Mo-Fr

8.00-15.30 Uhr

Teilzeit: Di + Do 16.15-19.30 Uhr

Preis:

KIN-Mitglieder: 550 €

Nicht-Mitglieder: 650 €

zzgl. IHK-Prüfungsgebühren von ca. 132 €

Auf Wunsch kann beim

Vollzeit-Lehrgang Verpflegung dazu gebucht werden. Kosten:

160 € pro Person.



Gezielt informieren: Suche nach Patenten, Literatur und Lieferanten

Zielgruppe:

Dieser Kurs ist konzipiert für Verantwortliche und Führungskräfte im Qualitäts- und Produktmanagement, die ihre Informationssuche effizienter gestalten wollen.

Inhalte:

- Recherchieren mit Suchmaschinen im Internet
- Wissenschaftliche Datenbanken
- Patentdatenbank
- Analyse von Patenten
- Beschaffung von Dokumenten

Ihr Nutzen:

Das Informationsangebot ist heutzutage besser denn je, doch wie kann man die geeigneten Antworten auf dringende Fragen herausfiltern? In diesem Kurs wird eine Einführung in freie und kostenpflichtige Datenbanken gegeben. Es werden wichtige Recherchetechniken an praktischen Beispielen eingeübt und der Nutzen und die Analyse von verschiedenen Dokumenttypen demonstriert: vom Fachblatt bis zum Patent. Sparen Sie Zeit und Kosten durch effizientere Informationssuche.

Termin:

04.05.2012

Anmeldeschluss:

20.04.2012

Kurs-Nr.:

L 010312

Veranstaltungsort:

Kiel

Lehrgangsleitung:

Prof. Dr. Karin Schwarz,
Institut für Humanernährung
und Lebensmittelkunde,
Abt. Lebensmitteltechnologie,
CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 435 €

Nicht-Mitglieder: 540 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)



Effizientes Projektmanagement für die Lebensmittelindustrie

Zielgruppe:

Projektleiter, Betriebsleiter, Leiter Betriebstechnik, Führungskräfte der Lebensmittelindustrie, Produktentwickler, ... alle Mitarbeiter, die Projekte leiten oder in Projekte involviert sind.

Inhalte:

- Grundlagen des Projektmanagements
- Projektplanung
- Projektinitiierung
- Der Mensch im Projekt
 - Aufgaben eines Projektleiters
 - Kommunikation im Projekt
 - Projektteams
- Risikomanagement

Ihr Nutzen:

Projektbezogene Arbeiten in Unternehmen der Lebensmittelindustrie nehmen einen immer größer werden Teil der Personalressourcen in Anspruch. Oft gibt es bereits auf diese Aufgaben ausgerichtete Positionen im Unternehmen, die den Namen „Projektmanager“ tragen.

Die Teilnehmer des Kurses lernen effizientes Projektmanagement. Sie lernen Methoden und Techniken kennen, um verschiedenste Projekte, wie z.B.

- einen Umbau / Neubau auf dem Werksgelände
- die Anschaffung einer neuen Produktionslinie
- die Eingliederung einer neuen Produktionslinie
- die projektierte Produktentwicklung
- die Umstellung von Softwaresystemen

effizient zu leiten. Neben den theoretischen Grundlagen wird der Teilnehmer durch einen hohen Praxisanteil in die Lage versetzt, das Erlernte direkt im Arbeitsalltag umzusetzen.

Termin:

31.05.-01.06.2012

Anmeldeschluss:

16.05.2012

Kurs-Nr.:

L 010412

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 750 €

Nicht-Mitglieder: 920 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)

NEU



IFS 6 Zertifizierung gezielt erreichen

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus den Bereichen Produktion, Qualitätssicherung, Marketing und Verkauf, die sich über die aktuellen Anforderungen informieren wollen.

Inhalte:

- Entwicklung des IFS
- Übergreifende Änderungen der Zertifizierungen nach IFS 6
- Major und k.o.-Kriterien
- Schwerpunkte des IFS 6
- Workshop: Vorbereitung auf die IFS-Zertifizierung anschließend Präsentation der Ergebnisse und Diskussion

Ihr Nutzen:

In nur 1,5 Tagen lernen IFS-, Qualitätsmanagement- und Hygienebeauftragte sowie Leiter der Qualitätssicherung bzw. des Qualitätswesens, wie sie die IFS-Zertifizierung gezielt erreichen können. Den Teilnehmern wird das Wissen über die Anforderungen der IFS Version 6 vermittelt. Im Workshop erarbeiten sie in der Gruppe Lösungen zur Umsetzung des Anforderungskatalogs. Der Trainer vermittelt den Teilnehmern Erfahrungen bei der Umsetzung des Standards und gibt Tipps und Hilfestellung bei der Umsetzung und Weiterentwicklung des eigenen Systems.

Termin:

13.-14.06.2012

Anmeldeschluss:

30.05.2012

Kurs-Nr.:

L 010512

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Thomas Claußen,
auditpartner GmbH,
Elmshorn

Preis:

KIN-Mitglieder: 700 €

Nicht-Mitglieder: 870 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Effiziente Versuchsplanung und Auswertung

Zielgruppe:

Dieser Kurs ist konzipiert für Verantwortliche und Führungskräfte im Qualitäts- und Produktmanagement und der Produktion, die Versuche effizienter gestalten wollen. Es sind keine statistischen Vorkenntnisse nötig.

Inhalte:

- Grundlagen der Versuchsplanung
- Faktorenversuche
- Computergestützte Planung und Auswertung von Faktorenversuchen
- Durchführung eines praktischen Experiments im Labor

Ihr Nutzen:

Die Entwicklung von neuen Produkten und Rezepturen oder die Einführung neuer Maschinen erfolgreich in kurzer Zeit durchzuführen hängt davon ab, wie die Versuchsphase geplant wird. Gerade im Bereich der Lebensmittelverarbeitung ist es notwendig, das komplexe Zusammenspiel von vielen Faktoren zu bestimmen. Anhand praktischer Beispiele werden Sie Werkzeuge der systematischen Versuchsplanung kennen lernen und die Auswertung im Computerlabor selbst durchführen. Der Kurs versetzt die Teilnehmer in die Lage, die neuen Kenntnisse unmittelbar in der betrieblichen Praxis anzuwenden.

Termin:

28.09.2012

Anmeldeschluss:

14.09.2012

Kurs-Nr.:

L 010612

Veranstaltungsort:

Kiel

Lehrgangsleitung:

Prof. Dr. Karin Schwarz,
Institut für Humanernährung
und Lebensmittelkunde,
Abteilung Lebensmittel-
technologie, CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 435 €

Nicht-Mitglieder: 540 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Qualitätssichernde Maßnahmen für Lebensmittelverpackungen

Zielgruppe:

Die für Verpackungsprüfung verantwortlichen Mitarbeiter in Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle. Das Seminar richtet sich an Folien- und Verpackungshersteller, deren Produkte für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, ebenso wie an Lebensmittelhersteller, deren Produkte mit Verpackungsmaterialien in Kontakt stehen.

Inhalte:

- Packstoffsensoren
 - Rechtliche Situation
 - Prüferschulung Packstoffsensoren, Geruchseindrücke von Bedarfsgegenständen (mit Übungen)
 - Prüferschulung Packstoffsensoren, Rangordnungsprüfung (mit Übungen)
 - Methoden und Durchführung einer sensorischen Packstoffprüfung (mit Übungen)
- Mikrobiologische Packstoffprüfung
 - Methoden der mikrobiologischen Packstoffprüfung und Qualitätssicherungsmaßnahmen
- Migrationsprüfung
 - Rechtliche Situation
 - Konformitätserklärung
 - Untersuchung von Verpackungen: Globalmigration, spezifische Migration

Ihr Nutzen:

In diesem Kurs erwerben Sie grundlegende Kenntnisse im Bereich der Packstoffprüfung unter Berücksichtigung der qualitätssichernden Systeme. Ihnen werden die Grundlagen der Verpackungsprüfung, speziell der sensorischen und mikrobiologischen Überprüfung sowie der Prüfung auf Migration in Bezug auf den Übergang auf das zu verpackende Lebensmittel vermittelt. Daher eignet sich der Kurs besonders für Anfänger. Der Workshop hilft Ihnen, die vermittelten theoretischen Grundlagen durch praktische Übungen in die betriebliche Praxis zu übertragen. Im Dialog mit unseren Referenten und den Teilnehmern können Sie Ihr Wissen vertiefen und spezifische Fragen, auch in Bezug auf die Konformitätserklärung diskutieren.

Termin:

20.11.2012

Anmeldeschluss:

06.11.2012

Kurs-Nr.:

L 020112

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Yvonne Spethmann,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 560 €

Nicht-Mitglieder: 700 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Spezialist für Hygienemanagement- Zertifikatslehrgang (IHK) „Lebensmittelsicherheit praktisch umsetzen“

Zielgruppe:

Hygieneverantwortliche aus Lebensmittelproduktion, Gastronomie und Handel.

Inhalte:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelmikrobiologie
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelrecht
- Infektionsschutzgesetz §43
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen
- Havarieplan, Krisenmanagement, Rückverfolgbarkeit
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion
- HACCP – Gefahren- und Risikoanalyse
- Praktische Projektarbeit inkl. Präsentation
- Abschlusstest

Termin:

27.02.-02.03.2012 + 26.04.2012

Anmeldeschluss:

13.02.2012

Kurs-Nr.:

L 030112

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster
Johann Hamdorf, Nienborstel

Preis:

KIN-Mitglieder: 1.900 €

Nicht-Mitglieder: 2.300 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und IHK-Zertifikat)

NEU

Ihr Nutzen:

Alle wesentlichen Themen rund um Fragen der Lebensmittelsicherheit werden behandelt. Im Vordergrund steht jedoch nicht die Vermittlung von theoretischem Wissen, sondern die Herangehensweise und praktische Umsetzung des Hygienemanagements. Die Teilnehmer können zudem durch die Projektarbeit das theoretisch Erlernte gleich unter fachkundiger Anleitung in die eigene betriebliche Praxis umsetzen.

Der Spezialist für Hygienemanagement verfügt damit über hervorragende und umfassende Sachkenntnis auf dem Gebiet des Hygienemanagements. Dieses Wissen bringt er in sein Unternehmen ein, setzt Hygienemanagement ressourcen- und damit geldsparend um.

Nach praktischer Projektarbeit und erfolgreichem Leistungstest erhalten Sie das Lehrgangszertifikat für den bundeseinheitlichen IHK-Zertifikatslehrgang „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“.

Hinweis: Die Projektarbeit soll von den Teilnehmern im Zeitraum 03.03.-25.04.2012 angefertigt werden. Während dieser Zeit werden die Teilnehmer per Internet durch die Referenten betreut, erhalten darüber weitere Lernmaterialien und werden auf die Prüfung vorbereitet. Die Teilnehmer sollten daher idealerweise über einen eigenen Arbeitsplatz mit PC und Internetzugang verfügen.

**Englisch für Audits****Zielgruppe:**

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche, die sich auf Audits in englischer Sprache vorbereiten möchten.

Inhalte:

IFS, BRC und Kundenaudits internationaler Lebensmittelketten und Supermärkte stehen auf der Tagesordnung fast jedes deutschen Lebensmittelherstellers. Gleichzeitig wird selbstverständlich angenommen, dass diese Audits in Deutschland auch in englischer Sprache durchgeführt werden können.

Der Workshop wird sich mit der sprachlichen Seite der Audits befassen und Antworten auf folgende Fragen geben:

- Welche Auditsysteme gibt es und worin unterscheiden sie sich?
- Welche Terminologie verwendet welches Auditsystem?
- Gibt es Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch?
- Wie reagiert man auf Fragen des Auditors?
- Welche interkulturellen Aspekte sind dabei zu beachten?

Ihr Nutzen:

Sie bekommen einen Einblick in die spezielle Terminologie, die von den Auditoren verwendet wird.

Sie üben, auf Englisch auf Fragen und Anmerkungen des Auditors zu reagieren.

Sie können dem nächsten Besuch des ausländischen Auditors mit mehr Gelassenheit entgegen sehen.

Termin:

01.-02.03.2012

Anmeldeschluss:

16.02.2012

Kurs-Nr.:

L 030212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dipl.-Ing. Christiane Sprinz,
freiberufliche Übersetzerin
und Lebensmitteltechnologin,
Adendorf

Preis:

KIN-Mitglieder: 790 €

Nicht-Mitglieder: 950 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

NEU



Qualitätssicherung



Schneller Einstieg in das Qualitätsmanagement

Zielgruppe:

Mitarbeiter in Unternehmen der Lebensmittelbranche, die sich für den Bereich Qualitätsmanagement qualifizieren möchten oder eine neue berufliche Perspektive anstreben.

Inhalte:

- Grundlagen des Qualitätsmanagements mit praktischen Übungen
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Qualitätsmanagementsysteme im Überblick: IFS, BRC, DIN ISO etc.
- Hygienemanagement, HACCP
- Werkzeuge für das Qualitätsmanagement: Failure Mode and Effects Analysis (FMEA) etc.
- Auditierung
- Beschwerde- und Krisenmanagement

Ihr Nutzen:

In fünf Tagen erhalten Sie einen Einstieg in das Qualitätsmanagement und werden mit den wesentlichen Grundlagen vertraut gemacht. Sie werden mit praktischen Übungen in die Themen eingeführt, die Sie in die Lage versetzen, Ihre neuen Kenntnisse unmittelbar in der Praxis anzuwenden. Dozenten aus der Forschung und betrieblichen Praxis werden Ihnen systematische Kenntnisse vermitteln und an praktischen Beispielen die verschiedenen Bereiche des Qualitätsmanagements erläutern. Der Kurs ist als Bildungsurlaub anerkannt.

Termin:

19.-23.03.2012

Anmeldeschluss:

05.03.2012

Kurs-Nr.:

L 030312

Veranstaltungsort:

Kiel und Neumünster

Lehrgangsleitung:

Prof. Dr. Karin Schwarz, Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde, Abteilung Lebensmitteltechnologie, CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 1.550 €

Nicht-Mitglieder: 1.900 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Qualitätssicherung



Mikrobiologie Grundkurs: Keimbestimmung in Lebensmitteln

Zielgruppe:

Für die mikrobiologische Qualitätssicherung zuständige Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie, die über allgemeine Laborkenntnisse verfügen. Auch für Auszubildende geeignet.

Inhalte:

- Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie
- Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens
- Keimzahlbestimmung nach dem Plattentropfverfahren
- Nährmedien für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln
- Vorbereitung Nährmedienherstellung
- Hygienekontrollen
- Produkte und Qualitätssicherung bei Fertignährmedien
- Keimzahlbestimmungen nach dem Gussplattenverfahren
- Laborbesichtigung
- Grundlagen der Mikroskopie und Gramfärbung
- Auswertung der durchgeführten Keimzahlbestimmung / Hygienekontrollen

Ihr Nutzen:

Der Kurs bietet vor allem die Möglichkeit zur praktischen Arbeit und zum Erfahrungsaustausch. Parallel werden die theoretischen Grundlagen zu Eigenschaften, Wachstum und Bedeutung verschiedener Mikroorganismengruppen vermittelt. Durch Demonstration und Übung ausgewählter Methoden der Keimzahlbestimmung werden die Teilnehmer in die Lage versetzt, diese Fähigkeiten bei der praktischen Arbeit im eigenen mikrobiologischen Labor umzusetzen.

Termin 1:

14.-16.03.2012

Anmeldeschluss:

29.02.2012

Kurs-Nr.:

L 030412

Termin 2:

17.-19.10.2012

Anmeldeschluss:

02.10.2012

Kurs-Nr.:

L 030512

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle, KIN Lebensmittelinstitut, Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 830 €

Nicht-Mitglieder: 990 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Mikrobiologie Aufbaukurs I: Verderbniserreger und Problemkeime in Lebensmitteln, Bewertung von Ergebnissen

Zielgruppe:

Für die mikrobiologische Qualitätssicherung zuständige Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie sowie Auszubildende mit mikrobiologischen Grundlagenkenntnissen und praktischer (Anfangs)Erfahrung.

Inhalte:

- Untersuchung von gekühlt haltbaren Produkten
- Anlegen von Proben zur Untersuchung
- Besonderheiten der Untersuchungen am Beispiel von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- MPN-Verfahren
- Mikrobiologische Untersuchung von Tiefkühlprodukten
- Mikrobieller Verderb
- Methoden zur Differenzierung von Mikroorganismen
- Auswertung der angelegten Proben

Ihr Nutzen:

Lebensmittel, insbesondere verarbeitete Lebensmittel, bieten Mikroorganismen gute Lebens- und Vermehrungsbedingungen. Dies ist im Hinblick auf die Haltbarkeit nicht immer gewünscht. Inhalt dieses Lehrganges ist es, relevante Problemkeime beispielhaft an ausgewählten Produktgruppen zu untersuchen und zu bewerten. Durch Demonstration und Übungen wird der Teilnehmer in die Lage versetzt, Schlussfolgerungen hinsichtlich Produktion und Haltbarkeit von Lebensmitteln für die praktische Arbeit im eigenen Labor zu ziehen. Die im Laufe des Kurses durchgeführten Untersuchungen werden gemeinsam ausgewertet und bewertet.

Teilnehmer können bis eine Woche vor Kursbeginn beim KIN Wünsche einreichen, welche speziellen Produktgruppen behandelt werden sollen.

Termin 1:

10.-11.05.2012

Anmeldeschluss:

26.04.2012

Kurs-Nr.:

L 030612

Termin 2:

25.-26.10.2012

Anmeldeschluss:

11.10.2012

Kurs-Nr.:

L 030712

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Michael Benner,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 750 €

Nicht-Mitglieder: 890 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Mikrobiologie Aufbaukurs II: Pathogene Keime und Schnellmethoden in der Lebensmittelmikrobiologie

Zielgruppe: Für die mikrobiologische Qualitätssicherung zuständige Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie sowie Auszubildende mit fundierten mikrobiologischen Grundlagenkenntnissen. Verantwortliche für die Etablierung neuer Methoden in der Mikrobiologie.

Vorkenntnisse: Für diesen Lehrgang wird die Teilnahme am Lehrgang „Mikrobiologie Grundkurs: Keimbestimmung in Lebensmitteln“ empfohlen bzw. entsprechende Vorkenntnisse vorausgesetzt.

Inhalte:

- Arbeiten mit pathogenen Keimen
- Überblick über lebensmittelrelevante Keime aus Sicht der Überwachung
- Überblick über Nachweismethoden einiger wichtiger Krankheitserreger mit Demonstrationen auf verschiedenen Selektivnährmedien
- Chromogene Nährmedien für Krankheitserreger
- Nachweismöglichkeiten und Bedeutung von Enterobakterien
- *Listeria monocytogenes*
- Nachweis von Salmonellen
- Serotypisierung von Salmonellen
- Nachweis von Mikroorganismen mittels PCR
- Anwendungen der PCR für die Diagnostik im Lebensmittellabor
- Neue Schnellmethoden im mikrobiologischen Labor

Ihr Nutzen:

Zuverlässige Schnellmethoden sind insbesondere für die betrieblichen Eigenkontrollen gefragt. Vor allem der möglichst schnelle Nachweis pathogener Keime gewinnt aufgrund rechtlicher Vorgaben zunehmend an Bedeutung. Der Lehrgang informiert die Teilnehmer über das Arbeiten mit Krankheitserregern im Sinne des Infektionsschutzgesetzes sowie die Anforderungen an Betriebslabors. Es wird ein Überblick über verschiedene Schnellmethoden gegeben, wobei die wichtigsten Methoden gesondert vorgestellt und eingeübt werden.

Termin:

22.-23.11.2012

Anmeldeschluss:

08.11.2012

Kurs-Nr.:

L 030812

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 750 €

Nicht-Mitglieder: 890 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Lebensmittelhygiene

Zielgruppe:

mit Hygienefragen beauftragte Mitarbeiter in Lebensmittelherstellung, Gastronomie und Handel.

Inhalte:

- Rechtliche Grundlagen
- Mikrobiologische Grundlagen
- Krankheitserreger und Verderbniskeime
- Infektionsschutz
- Personalhygiene
- Schädlingsmonitoring
- Raum- und Anlagenhygiene
- Verarbeitungs- und Produktionshygiene
- Entsorgungshygiene
- HACCP
- Eigenkontrollen
- Personal-Schulung – Wiederholungsbelehrung IFSG

Ihr Nutzen:

Jährliche Wiederholungsschulung Lebensmittelhygiene und Infektionsschutzgesetz. Wissen und Materialien, um diese Schulungen betriebsintern weiter zu vermitteln.

Termin 1:

07.03.2012

Anmeldeschluss:

22.02.2012

Kurs-Nr.:

L 030912

Termin 2:

31.10.2012

Anmeldeschluss:

17.10.2012

Kurs-Nr.:

L 031012

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 450 €

Nicht-Mitglieder: 560 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Hygienekontrollen

Zielgruppe:

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche aus lebensmittelproduzierenden Betrieben sowie Mitarbeiter von Fremdreinigungsfirmen, die für Hygienekontrollen zuständig sind.

Inhalte:

- Überblick über die Methoden
- Klassisch mikrobiologische Methoden (mit Demonstration)
- Schnellmethoden und besondere Geräte (mit Demonstration)
- Auswertungen: Auswerteschemata, Richt- und Warnwerte, Ableitung von Korrekturmaßnahmen

Ihr Nutzen:

Dieser Lehrgang gibt einen Überblick über Aufbau, Durchführung und Auswertung von Hygienekontrollen. Neben den klassischen mikrobiologischen Methoden werden auch Schnellmethoden mit Ihren Vor- und Nachteilen diskutiert und praktisch durchgeführt.

Das Teilnehmerzertifikat bestätigt Hygienekontroll-Kenntnisse gemäß VO (EG) 852/2004.

Termin:

17.04.2012

Anmeldeschluss:

03.04.2012

Kurs-Nr.:

L 031112

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 450 €

Nicht-Mitglieder: 560 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



HACCP

Zielgruppe:

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche aus lebensmittelproduzierenden Betrieben.

Inhalte:

- Grundlagen des HACCP-Konzeptes
- Schritte zum Erstellen eines HACCP-Konzeptes
- Praktische Umsetzung von HACCP-Systemen in verschiedenen Lebensmittelbranchen
- Präventivprogramme im Rahmen des betrieblichen Hygienemanagements
- Erstellung und Anwendung des HACCP-Konzeptes im Workshop

Ihr Nutzen:

Das HACCP-Konzept dient vorrangig dem Aufbau eines vorbeugenden Kontrollsystems zur Gewährleistung der Sicherheit von Produkten. Es stellt ein universelles Werkzeug zur systematischen Analyse komplexer Produktionsabläufe dar. Ziel des Lehrgangs ist es, dem Teilnehmer das Prinzip und die Voraussetzungen des HACCP-Konzeptes in Theorie und Praxis anschaulich zu vermitteln.

Das Teilnehmerzertifikat bestätigt HACCP-Kenntnisse gemäß VO (EG) 852/2004.

Termin:

18.04.2012

Anmeldeschluss:

04.04.2012

Kurs-Nr.:

L 031212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Michael Benner,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 450 €
Nicht-Mitglieder: 560 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Interpretieren und Bewerten von mikrobiologischen Befunden Mikrobiologie für Nicht-Mikrobiologen

Zielgruppe:

Qualitätsverantwortliche aus dem Reklamationsmanagement und dem Spezifikationswesen, Manager, Technologen, Einkäufer und Produktentwickler, die sich in die mikrobiologischen Grundlagen einarbeiten möchten.

Inhalte:

- Mikroorganismen – Fachbegriffe, Arten und Wachstumsfaktoren
- Lebensmittelvergiftungen
- Lebensmittelverderb
- Wachstum, Hemmung und Abtötung von Mikroorganismen und Toxinen
- Betriebs- und Personalhygiene
- Richt- und Warnwerte für Lebensmittel
- Interpretation und Bewertung von Untersuchungsergebnissen
- Fallstudie: Diagnose eines mikrobiologischen Problems

Ihr Nutzen:

In diesem Lehrgang erhalten Sie einen Überblick über die Grundlagen der Mikrobiologie. Folgende Vorteile bietet Ihnen dieser Kurs:

- Er hilft Ihnen mikrobiologische Untersuchungsergebnisse besser zu verstehen.
- Sie erhalten das Selbstvertrauen, die richtigen Entscheidungen im Sinne der Lebensmittelsicherheit zu treffen.
- Das gewonnene Wissen hilft Ihnen bei der Entscheidung, wann Sie besser den Rat eines mikrobiologischen Spezialisten einholen sollten.
- Sie erhalten einen „Vorgeschmack“ wie mikrobiologische Probleme aussehen und gelöst werden können.
- Die mikrobiologischen Fachbegriffe sind für Sie kein Problem mehr.
- Die gewonnenen Kenntnisse erleichtern Ihnen die Festlegung von Spezifikationsgrenzwerten und die Bewertung von vorhandenen Produktspezifikationen.
- Sie erhalten die nötige Sicherheit bei der Kommunikation mit Lieferanten und Kunden.
- Das Wissen gibt Ihnen eine verlässliche Grundlage für die Bearbeitung von Reklamationen.

Termin:

05.06.2012

Anmeldeschluss:

22.05.2012

Kurs-Nr.:

L 031312

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 550 €
Nicht-Mitglieder: 660 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

NEU



Audits in der Lebensmittelindustrie

Zielgruppe:

Führungskräfte und Mitarbeiter aus Unternehmensbereichen, die sich mit der Thematik „Qualitätsaudits“ befassen oder die ein QM-System einführen, aufrechterhalten und beurteilen wollen.

Inhalte:

- Einführung in die Auditarten
- Welche Änderungen bewirkt die DIN ISO 22000?
- Anforderungen an die Auditoren
- Vorbereitung auf das Audit
- Vor-Ort-Audit: Vorgehensweise
- Workshop: Erarbeitung einer Checkliste / Auditfragenliste, Rollenspiele: Übungen zu Fragetechniken
- Nachbereitung des Audit
- Beispiel: Erfahrungsberichte eines Zertifizierungsunternehmens

Ihr Nutzen:

Die Durchführung so genannter interner, Handels- und Lieferantenaudits ist ein Qualitätsmanagement-Tool, um die Produktqualität der eingekauften Ware, einen ordnungsgemäßen Produktionsablauf und damit auch die Qualität der produzierten Ware sicherzustellen. Schwerpunkt ist u. a. die DIN ISO 22000:2005. Dieser internationale Standard harmonisiert die Anforderungen in der gesamten Produktionskette vom Erzeuger bis zum Handel und ermöglicht so die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen. Der Lehrgang vermittelt Grundlagen, die zum Verständnis und zur Durchführung von Audits erforderlich sind. In praxisorientierten Referaten werden die notwendigen Vorbereitungen, Unterlagen und Hinweise zur Durchführung erläutert. Mit praktischen Übungen und Workshops wird gezeigt, wie diese Aufgabe unternehmensspezifisch gelöst werden kann.

Termin:

07.-08.06.2012

Anmeldeschluss:

24.05.2012

Kurs-Nr.:

L 031412

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Olaf Seiche,
TÜV Rheinland Cert GmbH,
Köln

Preis:

KIN-Mitglieder: 790 €

Nicht-Mitglieder: 960 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Schulung Lebensmittelhygiene/Infektionsschutzgesetz

Zielgruppe:

Alle Mitarbeiter von Lebensmittelherstellern, Gaststätten, Handwerksbetrieben, Marktbetreibern und Direktvermarktern.

Inhalte:

- Infektionsschutzgesetz:
 - Krankheitsübertragung durch Lebensmittel
 - Tätigkeitsverbote
 - Mitteilungspflicht
- Prinzipien der Lebensmittelhygiene
- Mikrobiologische Grundlagen
- Lebensmittelkunde
- Gute Herstellungspraxis
- Lagerung von Lebensmitteln
- Personalhygiene
- Gefahren im Betrieb / nachteilige Beeinflussung
- Kreuzkontamination
- Reinigung und Desinfektion
- Leistungsüberprüfung erfolgt mittels 15-minütigem Kurztest

Ihr Nutzen:

Mit dieser Schulung erfüllen Sie die Anforderungen folgender Gesetze / Verordnungen

- Hygieneschulung nach Verordnung (EG) 852/2004 bzw. LMHV §4
- „Folgebelehrung“ nach Infektionsschutzgesetz

Es werden folgende Dokumente ausgestellt:

- Teilnahmebescheinigung
- Belehrungsnachweis gemäß Infektionsschutzgesetz §43
- Der Kurs beinhaltet eine Leistungsüberprüfung.

Termin 1: 13.06.2012

Anmeldeschluss:

05.06.2012

Kurs-Nr.:

L 031512

Termin 2: 05.09.2012

Anmeldeschluss:

29.08.2012

Kurs-Nr.:

L 031612

Termin 3: 14.11.2012

Anmeldeschluss:

07.11.2012

Kurs-Nr.:

L 031712

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 49 €

Nicht-Mitglieder: 59 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

NEU



Eigene Methoden im Lebensmittelchemielabor: Sicher und verlässlich untersuchen

Zielgruppe:

Für Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle zuständige Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie und Zulieferbetriebe, die über allgemeine Laborkenntnisse verfügen. Auch für Auszubildende geeignet.

Termin:

24.05.2012

Anmeldeschluss:

10.05.2012

Kurs-Nr.:

L 031812

Veranstaltungsort:

Kiel

Lehrgangsleitung:

Jun. Prof. Dr. Anja Steffen-Heins, Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde, Abteilung Lebensmitteltechnologie, CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 435 €

Nicht-Mitglieder: 540 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Inhalte:

- Suchen und einführen von eigenen Untersuchungsmethoden im Lebensmittelchemielabor, für die keine Vorschriften und DIN-Normen bestehen
- Qualitätssicherung dieser eigenen Methoden durch Methodenetablierung und -validierung
- Vor- und Nachteile von Schnelltests und Referenzmethoden für Lebensmittel
- Beurteilung von Kalibrierfunktionen, Bestimmungs- und Nachweisgrenzen
- Auswertung, Beurteilung und Optimierung von Analyseergebnissen
- Beurteilung eigener Methoden durch Teilnahme an Ringversuchen

Ihr Nutzen:

Je nach Lebensmittel bzw. Lebensmittelinhaltsstoff, kann auf etablierte Methoden nach DIN-Normen bzw. nach vorgeschriebenen Untersuchungsmethoden im Lebensmittelchemischen Labor zurückgegriffen werden. In der Praxis sind jedoch teilweise Untersuchungen notwendig, für die es noch keine Vorschriften gibt oder die durch Schnellmethoden einfacher, schneller und ökonomischer erfassbar sind. Wie sind solche eigenen Methoden zu beurteilen und wie können die Ergebnisse verlässlich abgesichert werden?

Im Rahmen dieses eintägigen Seminars erlernen die Teilnehmer theoretische und praktische Kenntnisse zur Suche, Einführung, Etablierung und Validierung von chemischen Untersuchungsmethoden. Es wird auf die Vor- und Nachteile von Schnell- und Referenzmethoden eingegangen, sowie auf die Beurteilung von Analyseergebnissen bzw. Wege zur besseren Verlässlichkeit dieser Ergebnisse aufgezeigt. Durch Demonstrationen und Übungen können die Teilnehmer die theoretischen Ansätze vor Ort im Labor vertiefen, sowie über den Erfahrungsaustausch mit den Referenten aus Wissenschaft und Praxis auf eigene Untersuchungsmethoden übertragen und so die erworbene Kenntnisse des Seminars direkt ins eigene Labor einbringen.



Prädiktive Mikrobiologie

Zielgruppe:

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche aus lebensmittelproduzierenden Betrieben sowie HACCP-Beauftragte und Laborleiter.

Termin:

26.09.2012

Anmeldeschluss:

12.09.2012

Kurs-Nr.:

L 031912

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle, KIN Lebensmittelinstitut, Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 550 €

Nicht-Mitglieder: 660 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Inhalte:

- Mathematische Modelle aus praktischen Inokulationsversuchen
- Wachstumsmodelle
- Überlebens- und Absterbemodelle
- PC-Programme zur Darstellung verfügbarer Daten
 - Eingabe eigener Daten
 - Beispiel: *Listeria monocytogenes*
- Nutzung für HACCP-Studien, Wärmebehandlungsparameter, Lagerbedingungen und Einfluß auf die Haltbarkeit

Ihr Nutzen:

Die prädiktive Mikrobiologie leitet aus Inokulationsversuchen in Labormedien mathematische Gleichungen ab, die das Verhalten von Keimen in Abhängigkeit von inneren und äußeren Faktoren quantitativ beschreiben. Die Modelle der prädiktiven Mikrobiologie finden bereits Anwendung bei der Einrichtung von HACCP-Systemen und werden von der FDA gefordert, wenn keine Challenge Tests durchgeführt werden. Mit ihrer Hilfe kann schon während der Produktentwicklung eine Gefährdungsabschätzung erfolgen ohne mit kostenintensiven Inokulationsversuchen Zeit zu verlieren.

Im Kurs werden Vor- und Nachteile verschiedener Modelle vermittelt. Weiterhin wird eine kostenlose Software zur Verwendung in der prädiktiven Mikrobiologie vorgestellt. Diese wird verwendet um den Modellierungsprozess anhand eines Beispiels zu verdeutlichen.

NEU



Qualitätssicherung im eigenen Labor

Zielgruppe:

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche aus lebensmittelproduzierenden Betrieben ebenso wie Zulieferer, Leiter und Mitarbeiter von Betriebslabors.

Inhalte:

- Wie setzt man die Anforderungen zur „Qualitätssicherung“ im Labor um (in Anlehnung an DIN EN ISO 17025)?
- Geräte: Qualifikation, Funktionsprüfung, messtechnische Rückführung
- Personal: Schulungsmöglichkeiten, Schulungsdokumentation, Bewertung von Schulungen
- Verfahren: Sicherung der Ergebnisse analytischer Verfahren (Verfahren der Verpackungsprüfung, mikrobiologische, chemische, sensorische und technologische Verfahren)
- Grundlagen der statistischen Auswertung (Mittelwerte, Standardabweichung, Messunsicherheit, Richtigkeit, Präzision, Reproduzierbarkeit)
- Laborvergleiche/Ringversuche: Anbieter, Kriterien für die Auswahl, Umgang mit Ergebnissen von Ringversuchen

Ihr Nutzen:

Die nachhaltige Absicherung von Analyseergebnissen in einem Lebensmittellabor stellt immer weiter steigende Anforderungen an die „interne“ Qualitätssicherung des Labors selbst. Eine Weiterentwicklung in diesem Bereich ist Voraussetzung für verlässliche Analyseergebnisse bei Eigenkontrollen und gewährleistet die Erfüllung von Forderungen der Lebensmittelüberwachung, des Handels und von Kundenseite. Damit sind Sie für externe Audits in diesem Bereich bestens gerüstet. Durch praktische Beispiele aus wichtigen Bereichen der Analytik werden Anregungen und Handwerkszeug für die tägliche Arbeit vermittelt.

Termin:

06.-07.12.2012

Anmeldeschluss:

22.11.2012

Kurs-Nr.:

L 032012

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 690 €
Nicht-Mitglieder: 860 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Grundkurs: Herstellen und Stabilisieren von Lebensmittelemulsionen

Zielgruppe:

Mitarbeiter der Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Anwendungstechnik.

Inhalte:

- Emulsionen, Aufbau und Wirkungsweisen
- Grundlagen - Emulgatoren, Stabilisatoren und Verdickungsmittel
- Emulgiersysteme / Emulgierv Verfahren
- Einführung in die Rheometrie
- Beurteilung und Bewertung von Emulsionen
- Entwicklung eines allgemeinen Fließschemas zur Herstellung von Emulsionen
- Gruppenarbeit im Technikum
- Auswertung der durchgeführten Versuche

Ihr Nutzen:

Oft entscheidet das homogene Aussehen einer Sauce, einer Suppe oder eines Dressings über die Auswahl unter den Konkurrenzprodukten. Das bedeutet, die Qualität einer Lebensmittelemulsion wird im Wesentlichen durch die Erwartungen des Kunden bestimmt. Daher muss die Emulgierung, Verdickung und Stabilisierung einer Emulsion vom Hersteller so optimiert werden, dass die gewünschte Verwendbarkeit und Lagerstabilität für den Kunden erzielt wird. Der Lehrgang vermittelt dem Teilnehmer die hierzu notwendigen Kenntnisse. Dabei stehen praxisrelevante Fragestellungen zur Herstellung und Stabilisierung von Emulsionen im Vordergrund, welche durch praktische Übungen im Technikum umgesetzt werden. Je nach Teilnehmerinteresse werden verschiedene Produkt- oder Technologievariationen in Gruppen durchgeführt und die Ergebnisse für die praktische Arbeit im eigenen Betrieb gemeinsam ausgewertet und diskutiert.

Termin:

19.-20.04.2012

Anmeldeschluss:

05.04.2012

Kurs-Nr.:

L 040112

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 760 €
Nicht-Mitglieder: 950 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Aufbaukurs: Herstellen und Stabilisieren von Lebensmittelemulsionen

Zielgruppe:

Mitarbeiter der Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Anwendungstechnik.

Inhalte:

- Aspekte der Emulgiertechnik
- Herstellungsprozess und Technologie
- Scale up
- Lebensmittelemulsionen
- Einsatz von Stärken und Hydrokolloiden bei der Herstellung von Feinkostemulsionen
- Gruppenarbeit im Technikum: Herstellung von diversen kulinarischen Emulsionen
- Auswertung der durchgeführten Versuche

Ihr Nutzen:

Die Qualität einer Lebensmittelemulsion wird im Wesentlichen durch die Wünsche und Erwartungen des Konsumenten bestimmt. Solche maßgeschneiderten Emulsionen lassen sich jedoch nur dann erfolgreich produzieren, wenn verfahrenstechnische Kompetenz und anwendungsbezogenes Know-how gemeinsam genutzt werden. Auf dieser Basis soll in diesem Aufbaukurs anhand von Theorie und Praxis gezeigt werden, wie man mit den Methoden der Verfahrenstechnik Lebensmittelemulsionen so gestalten kann, dass Sie den Wünschen des Konsumenten entsprechen. Hierbei werden verschiedene Emulgierverfahren und Emulgatoren vorgestellt und diskutiert. Im Praxisteil werden unter Berücksichtigung der Prozesswahl, bestimmter Prozessparameter und Basisrezepturen diverse Emulsionen hergestellt und qualitativ bewertet.

Termin:

20.-21.09.2012

Anmeldeschluss:

06.09.2012

Kurs-Nr.:

L 040212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 760 €
Nicht-Mitglieder: 950 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Färben und Stabilisieren von Farben in Lebensmitteln

Zielgruppe:

Mitarbeiter in Unternehmen der Lebensmittelindustrie, die im Bereich Produktentwicklung und Produktqualität tätig sind bzw. sich für den Bereich qualifizieren möchten.

Inhalte:

Die Farbe von Lebensmitteln stellt ein wichtiges Qualitätskriterium dar und beeinflusst in hohem Maße die Kaufentscheidung des Konsumenten. Die Deklarationsvorschriften für Lebensmittel sind in Bezug auf Farbstoffe erheblich verschärft worden. Für einige Azofarbstoffe ist ein Warnhinweis erforderlich. In diesem Zusammenhang haben natürliche Farbstoffe und färbende Lebensmittel weiter an Bedeutung gewonnen. Allerdings ergeben sich durch deren Verwendung Stabilitätsprobleme.

- Farbpigmente und deren Stabilität
- Lebensmittelfarben und färbende Lebensmittel
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Anwendung von Lebensmittelfarben, färbenden Lebensmitteln und deren Mischungen in Produktgruppen (Süßwaren, Speiseeis, Getränke ..)
- Messung von Lebensmittelfarben

Ihr Nutzen:

Das Seminar macht Sie gezielt mit Lebensmittelfarben, deren Anwendung und Stabilisierung in Lebensmitteln vertraut. Anhand von Vorträgen und Übungen werden die Inhalte praxisorientiert vermittelt.

Termin :

26.04.2012

Anmeldeschluss:

12.04.2012

Kurs-Nr.:

L 040312

Veranstaltungsort:

Kiel

Lehrgangsleitung:

Prof. Dr. Karin Schwarz,
Institut für Humanernährung
und Lebensmittelkunde,
Abteilung Lebensmittel-
technologie, CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 580 €
Nicht-Mitglieder: 725 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)





Grundkurs: Sichere Herstellung gekühlt haltbarer Fertiggerichte

Zielgruppe:

Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie, der Qualitätssicherung, der Produktion und Produktentwicklung.

Inhalte:

- Einführung gekühlt haltbare Fertiggerichte
- High quality convenience food
- Ansprüche des Handels
- Möglichkeiten der Industrie
- Grundlegende Prozessschritte bei der Herstellung von gekühlt hochwertigen Fertiggerichten
- Spezifische Besonderheiten der einzelnen Prozesse
- Messbare und berechenbare Sicherheit
- Bestimmung und Überprüfung der Haltbarkeiten
- Verpackungstechnologie für gekühlt haltbare Lebensmittel

Ihr Nutzen:

Der Verbraucher fordert heute verstärkt Lebensmittel gehobener Qualität. Gleichzeitig steigen aber auch die Ansprüche an Convenience und Produktsicherheit. Eine neuere Möglichkeit, das Bedürfnis der Verbraucher nach qualitativ hochwertigen, frischen Produkten zu befriedigen, stellen gekühlt haltbare Fertiggerichte dar. Schwerpunkte dieses Lehrganges sind u. a. die unter Kühlung haltbaren pasteurisierten Fertiggerichte, die vermehrt für die Außerhausverpflegung genutzt werden und auch zunehmend für den Verbraucher im Handel erhältlich sind. Dabei ist vor allem für den Lebensmittelhandel das Erreichen einer ausreichenden Restlaufzeit ein wichtiger Aspekt beim Absatz der inhaltsstoffschonend hergestellten und haltbaren Fertiggerichte.

Termin:

15.05.2012

Anmeldeschluss:

02.05.2012

Kurs-Nr.:

L 040412

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 630 €

Nicht-Mitglieder: 780 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Cook&Chill in der professionellen Großküche/Praxis-Fortbildung mit Zertifikat

Zielgruppe:

Führungs- und Fachkräfte aus Herstellung, Entwicklung, Qualitätssicherung und Produktion.

Inhalte:

- Wann, wo und warum Cook&Chill? Welche Verfahren werden dazu eingesetzt?
- Welche Anforderungen an die Praxis resultieren aus den gesetzlichen Vorgaben?
- Wie sieht eine Cook&Chill-Küche aus?
- Welchen Besonderheiten ist bei der Rezepturerstellung Rechnung zu tragen?
- Wie funktionieren Wareneinkauf, Lagerung und Zubereitung?
- Was ist beim Schnellkühlen zu beachten?
- Wie können Fehler beim Regenerieren vermieden werden?
- Einsatzmöglichkeiten von Cook&Chill-Speisen
- Die richtige Logistik beherrschen: Produktionsplanung

Ihr Nutzen:

Mit Cook&Chill gestalten Sie die Küchenarbeit wirkungsvoll und können die Materialverluste deutlich senken. Lernen Sie wie Cook&Chill in Theorie und Praxis optimal umgesetzt werden kann.

Vorteile des Cook&Chill-Verfahrens:

- Vermeidung warmhaltebedingter Nährstoffverluste
- Besserer sensorischer Eindruck
- Höhere Lebensmittelsicherheit
- Zentralisierung der Produktion
- Zeitsparend durch Entkoppelung von Zubereitung und Ausgabe
- Gleichmäßige Qualität durch standardisierte Produktion
- Deutliche Einsparpotentiale

Termin:

22.-23.05.2012

Anmeldeschluss:

08.05.2012

Kurs-Nr.:

L 040512

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Bernhard Roth,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster
Referent: Peter Siepermann,
teamgast, Düsseldorf

Preis:

KIN-Mitglieder: 810 €

Nicht-Mitglieder: 990 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Leitfaden Produktentwicklung für Einsteiger

Zielgruppe:

Mitarbeiter der Lebensmittel- und Zulieferindustrie, die in den Bereichen Produktentwicklung, Marketing oder Vertrieb tätig sind.

Inhalte:

- Produktinnovation als Schlüssel für erfolgreiche Produktentwicklung
- Projektmanagement am praktischen Beispiel
- Durchführung der Produktentwicklung
- Lebens(mittel)welten 2020 – Kreativität ist gefragt (Kreativworkshop)
- Workshop im Technikum des KIN: Festlegung von Rezeptur und Technologie, im Anschluss Herstellung der Produkte

Ihr Nutzen:

Lebensmittelhersteller sehen sich heute zunehmend einem Markt mit immer kürzeren Produktlebenszyklen sowie hohem Konkurrenz- und Preisdruck ausgesetzt. Um konkurrenzfähig zu bleiben und neue Märkte zu erschließen, bedarf es qualifizierter Produktentwickler mit guten Ideen und zielformulierten Umsetzungskonzepten. Berufsanfängern und Praktikern, die sich neuen Anforderungen stellen möchten, bietet dieser Lehrgang von der Ideensuche bis zur Festlegung von Rezeptur und Technologie einen projektorientierten Leitfaden für die Praxis. Anhand eines ausgewählten Produktes werden im Workshop die einzelnen Entwicklungsphasen exemplarisch behandelt und praxisnah aufbereitet.

Termin:

15.-16.11.2012

Anmeldeschluss:

01.11.2012

Kurs-Nr.:

L 040612

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 790 €
Nicht-Mitglieder: 960 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)



Die neue Lebensmittelinformationsverordnung

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Recht und Marketing, die für lebensmittelrechtliche Fragen zuständig sind.

Inhalte:

- Obligatorische Nährwertkennzeichnung
- Zusätzliche fakultative Angabe der GDA
- Feste Schriftgrößenanforderungen
- Verpflichtende Herkunftskennzeichnung
- Hervorheben allergener Zutaten
- Verpflichtung zu "Auftauhinweisen" und "Einfrierdaten"
- Neue Informationspflichten zu pflanzlichen Ölen und Fetten,
- "Technisch hergestelltes Nanomaterial"

Ihr Nutzen:

Im Januar 2008 hat die Europäische Kommission erstmals die Verordnung über die Information von Verbrauchern über Lebensmittel vorgelegt. Diese Verordnung löst das geltende Nährwert- und Kennzeichnungsrecht, insbesondere die Richtlinien 2000/13/EG und 90/496/EWG und deren nationale Umsetzungen, die Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) und die Nährwertkennzeichnungs-Verordnung (NKV) ab.

In nur einem Tag lernen Sie alle Neuerungen und wichtigen Änderungen der Lebensmittelinformationsverordnung kennen. Sie haben die Möglichkeit Ihre Fragen aus der Praxis zu stellen und sich umfassend zu informieren.

Termin:

25.01.2012

Anmeldeschluss:

11.01.2012

Kurs-Nr.:

L 050112

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Bettina Pengel,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 560 €
Nicht-Mitglieder: 690 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)





Leitfaden Lebensmittelrecht: So finden Sie sich zurecht

Zielgruppe:

Dieser Lehrgang ist für Mitarbeiter aus der Lebensmittelindustrie, die sich in das aktuelle Lebensmittelrecht einarbeiten oder für sich besser strukturieren möchten.

Inhalte:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Aktueller Stand zu den allgemeinen Verwaltungsvorschriften und der Durchführungs-Verordnung
- Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung
- Spezielle Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung
- Nährwertkennzeichnung
- Claims-VO
- Wo finde ich Informationen zu Verordnungen, Exportrecht etc.?

Ihr Nutzen:

Hervorgerufen durch eine Fülle von immer neuen Gesetzen, Richtlinien und Verordnungen geht die Übersicht der lebensmittelrechtlichen Systematik leicht verloren und das Auffinden relevanter Rechtsstellen wird schwierig. Des Weiteren führt die neue Lebensmittelinformationsverordnung immer wieder zu offenen Fragen. Mit einer Strukturierung des Lebensmittelrechtes, aktuellen Neuerungen durch die Lebensmittelinformationsverordnung und Fallbeispielen zu ausgewählten Themen wird dem Teilnehmer das für seine berufliche Praxis relevante Überblickswissen vermittelt. Die Seminarunterlagen dienen als praktisches Nachschlagewerk.

Termin:

14.02.2012

Anmeldeschluss:

31.01.2012

Kurs-Nr.:

L 050212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Bettina Pengel,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 560 €
Nicht-Mitglieder: 690 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)



Lebensmittel richtig kennzeichnen

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Recht und Marketing, die für lebensmittelrechtliche Fragen zuständig sind.

Inhalte:

- EU-Recht insbesondere VO (EG) Nr. 178/2002
- Horizontale und vertikale Rechtsverordnung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung
- Spezielle Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen
- Fertigpackungsverordnung
- Health Claims Verordnung – derzeitiger Stand und Ausblick
- Fallbeispiele zu nährwert- und gesundheitsbezogener Werbung
- Workshop: lebensmittelrechtliche Überprüfung verschiedener Produkte und Erstellung von Etiketten

Ihr Nutzen:

In diesem Kurs werden Grundlagen und aktuelle Entwicklungen zur Lebensmittelkennzeichnung wie Nährwertkennzeichnung, Allergene, Kennzeichnung von Zusatzstoffen und QUID mit konkreten Umsetzungsbeispielen behandelt. Der Kurs bietet ausreichend Raum für Dialoge, Diskussionen und Erfahrungsaustausch. Im abschließenden Workshop werden Fallbeispiele aus der Praxis diskutiert und ein Überblick zum derzeitigen Stand und Konsequenzen der Health Claims-Verordnung auf die Kennzeichnungspflicht gegeben.

Termin:

17.-18.09.2012

Anmeldeschluss:

03.09.2012

Kurs-Nr.:

L 050312

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Bettina Pengel,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 760 €
Nicht-Mitglieder: 950 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)



Aktives Management von Lebensmittelreklamationen und –beanstandungen

Zielgruppe:

Dieser Lehrgang ist konzipiert für Führungskräfte und Mitarbeiter, die Beanstandungen und Reklamationen bearbeiten und diese als Chance begreifen.

Inhalte:

- Reklamationsmanagement – Herausforderungen und Chancen im Lebensmittelhandel
- Pflichten der Lebensmittelhersteller
- Warenrückruf
- Lebensmittelbeanstandungen aus Sicht der Überwachungsbehörde
- Erfahrungsbericht aus der Überwachungspraxis

Ihr Nutzen:

Nur engagierte Kunden reklamieren! Professionelle Reklamationsbearbeitung ist Service und aktive Kundenbindung. Während der Verbraucher bei Reklamationen selbst aktiv wird, schützt der Gesetzgeber ihn im Rahmen der amtlichen Überwachung vor Täuschung und gesundheitlichen Risiken. Kommt es zu einer behördlichen Beanstandung eines Produktes, kann das unter Umständen weitreichende Konsequenzen für den Lebensmittelhersteller haben. Der Lehrgang stellt den Teilnehmern rechtliche Aspekte dar, die beim Umgang mit Reklamationen und Beanstandungen zu berücksichtigen sind. Wie man durch aktives Beschwerdemanagement Kundenbindung betreiben kann, vermitteln kompetente Referenten aus der Praxis.

Termin:

13.11.2012

Anmeldeschluss:

30.10.2012

Kurs-Nr.:

L 050412

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Michael Benner,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 560 €
Nicht-Mitglieder: 690 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Grundlagen der Lebensmittelsensorik mit optionaler Prüfung (Schulung in Anlehnung an die DIN-Norm 10961)

Zielgruppe:

Die für die innerbetriebliche Sensorik zuständigen Mitarbeiter in Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Qualitätskontrolle und Marketing.

Inhalte:

- Einführung in die Sensorik
- Gustatorische (Geschmack) und olfaktorische (Geruch) Eindrücke (mit Übungen)
- Weitere Sinneseindrücke (mit Übungen)
- Optische Wahrnehmungen (mit Übungen)
- Grundvoraussetzungen für die Sensorik
- Konsistenz/Textur/Mundgefühl (mit Übungen)
- Prüfmethode: Diskriminierende, deskriptive und affektive Methoden
- Prüfung (optional)

Ihr Nutzen:

In diesem Kurs erwerben Sie grundlegende Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelsensorik unter Berücksichtigung der sinnesphysiologischen Hintergründe. Daher eignet sich der Kurs besonders für Anfänger. Sensorik misst mit den Sinnen, weshalb deren Schulung, u. a. für die Produktentwicklung, besonders wichtig ist. Der Workshop hilft Ihnen, die vermittelten theoretischen Grundlagen durch mehr als 20 praktische Übungen in die betriebliche Praxis zu übertragen. Im Dialog mit unseren Referenten und den Teilnehmern können Sie Ihr Wissen vertiefen und spezifische Fragen diskutieren. Ihre sensorischen Fähigkeiten werden anhand vieler praktischer Beispiele in Anlehnung an die DIN-Norm „Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen“ (= 10961) überprüft und trainiert. Gleichzeitig werden Sie ausführlich auf die optionale Prüfung vorbereitet. Sie als Teilnehmer werden damit auf Ihre Aufgabe als Sensorik-Prüfperson vorbereitet bzw. theoretisch und praktisch weiter geschult. Mit dem Ablegen der Abschlussprüfung wird die Eignung des Teilnehmers für die Durchführung sensorischer Prüfungen festgestellt und durch das Teilnehmerzertifikat bestätigt.

Termin 1:

21.-22.02.2012

Anmeldeschluss:

07.02.2012

Kurs-Nr.:

L 060112

Termin 2:

06.-07.11.2012

Anmeldeschluss:

23.10.2012

Kurs-Nr.:

L 060212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Yvonne Spethmann,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 860 €
Prüfungsgebühr: 200 €
Nicht-Mitglieder: 1.075 €
Prüfungsgebühr: 275 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.





Leitung und Training eines Prüferpanels

Zielgruppe:

Verantwortliche und Führungspersonen im Bereich Qualitäts- und Produktmanagement.

Inhalte:

- Rekrutierung von Prüfpersonen
- Schulung von In-House-Panels
- Produktschulung und Referenzen
- Trainings- und Bewertungsmethoden für Prüfer
- Einsatz von Computersoftware

Ihr Nutzen:

Ein gut ausgebildetes Prüferpanel ist die Voraussetzung für eine hochwertige sensorische Beurteilung von Lebensmitteln. In diesem Kurs werden Sie mit den Methoden zum Aufbau, Schulung und Training eines Prüferpanels vertraut gemacht. Sie lernen Grundlagenwissen unmittelbar für die eigene betriebliche Praxis anzuwenden.

Termin:

23.02.2012

Anmeldeschluss:

09.02.2012

Kurs-Nr.:

L 060312

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Prof. Dr. Karin Schwarz, Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde, Abteilung Lebensmitteltechnologie, CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 560 €

Nicht-Mitglieder: 690 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Vom Auge zur objektiven Farbmessung

Zielgruppe:

Die für die Sensorik zuständigen Mitarbeiter in der Produktentwicklung, Qualitätssicherung und im Marketing der Lebensmittelbranche und der Pharmazie.

Inhalte:

- Grundlagen der angewandten Farbmessung und gerätetechnische Anforderungen
 - Begriff Farbe
 - Farbbeurteilung
 - Farbmessung
 - Normung
 - Farbbewertung nach Gardner, Hazen (Apha), European Pharmacy Industry, US Pharmacy Industry, Iodine
 - Messung in Transmission und Reflexion im LabCIE Farbraum
- Messung an Ihren Lebensmittelprodukten und der visuelle Farbeindruck
- Prüfnormen für die Bewertung von farbigen Lebensmitteln und Farbmessung in der Qualitätssicherung
- Workshop

Ihr Nutzen:

„Das Auge isst mit“ heißt es nicht ohne Grund. In der Tat haben verschiedene Untersuchungen bestätigt, dass das Kaufverhalten durch das Aussehen insbesondere durch die Farbe des gekauften Gutes beeinflusst wird. Daher spielt die Farbmessung in der Qualitätssicherung eine nicht unerhebliche Rolle.

In diesem Lehrgang lernen Sie nicht nur die theoretischen Grundlagen der Farbmessung, sondern auch die praktische Durchführung kennen. Sie haben die Möglichkeit an Ihren eigenen Produkten die Messungen durchzuführen. Zusätzlich erhalten Sie einen Einblick in die Prüfnormen für die Bewertung von farbigen Lebensmitteln und die Farbmessung in der Qualitätssicherung.

Termin:

08.05.2012

Anmeldeschluss:

24.04.2012

Kurs-Nr.:

L 060412

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Claus-Peter Schweim, Konica Minolta Sensing Europe B.V.

Preis:

KIN-Mitglieder: 450 €

Nicht-Mitglieder: 560 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.





MHD: Wie lange hält der Lebensmittelgenuss an?

Zielgruppe:

Die für die innerbetriebliche Sensorik zuständigen Mitarbeiter in Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Qualitätskontrolle und Marketing.



Inhalte:

- Einführung und theoretische Grundlagen
- Übung: Beschreibung von Geruchseindrücken, Rangordnungsprüfung, Triangeltests und statistische Auswertung anhand von ausgewählten Produktbeispielen
- Einführung Profilprüfung
- Auswahl von Deskriptoren (mit Übungen)
- Auswahl von Referenzen (mit Übungen)
- Demonstration von Sensoriksoftware mit Übung
- Bewertung des MHD anhand eines ausgewählten Produktbeispiels (Abschluss Profilprüfung)

Ihr Nutzen:

Lebensmittelhersteller sind zur Einhaltung der wertbestimmenden Eigenschaften ihrer Produkte bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verpflichtet. Zu diesen Faktoren, die auch als erstes vom Verbraucher wahrgenommen werden, zählen die sensorischen Eigenschaften eines Lebensmittels. Anhand unterschiedlicher Beispiele beschäftigt sich dieser Lehrgang neben den theoretischen Grundlagen hauptsächlich mit der praktischen Anwendung verschiedener sensorischer Testmethoden zur Bestimmung und Überprüfung des MHD, sowie deren statistischer Auswertung.

Termin:

08.11.2012

Anmeldeschluss:

25.10.2012

Kurs-Nr.:

L 060512

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Prof. Dr. Karin Schwarz,
Institut für Humanernährung
und Lebensmittelkunde,
Abteilung Lebensmitteltech-
nologie, CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 560 €
Nicht-Mitglieder: 690 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)



Auswertung sensorischer Versuche mittels Software

Zielgruppe:

Verantwortliche und Führungspersonen im Bereich des Qualitäts- und Produktma-
nagement.



Inhalte:

- Einführung in die Planung und Auswertung von sensorischen Versuchen
- Statistische Grundlagen
- Einführung in die Software PanelCheck
- Grafische Darstellung
- Überblick Software – Komplettpakete

Ihr Nutzen:

Sie lernen Methoden zur effektiven Durchführung von sensorischen Untersuchungen kennen. Sie werden in die kostenlose Computersoftware Panelcheck eingeführt, die Ihnen vielfältige Möglichkeiten zur Auswertung von Ergebnissen Ihres Sensorikpanels bietet. Des Weiteren werden Ihnen Komplettpakete für sensorische Untersuchungen vorgestellt, die Ihnen eine Flexibilisierung Ihrer Arbeit ermöglichen.

Termin:

27.11.2012

Anmeldeschluss:

13.11.2012

Kurs-Nr.:

L 060612

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Prof. Dr. Karin Schwarz,
Institut für Humanernährung
und Lebensmittelkunde,
Abteilung Lebensmittel-
technologie, CAU Kiel

Preis:

KIN-Mitglieder: 490 €
Nicht-Mitglieder: 610 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmer-
unterlagen und Zertifikat)
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.



Haltbarmachung von Lebensmitteln

Zielgruppe:

Neu- und Quereinsteiger und als Auffrischung für alle Mitarbeiter der Lebensmittel- und Zulieferindustrie.

Inhalte:

- Chemischer, physikalischer, biochemischer und mikrobieller Verderb
- Lebensmittelvergiftungen
- Betriebs- und Personalhygiene
- Enzymatischer Lebensmittelverderb
- Ernährungsphysiologische Produktveränderungen
- Überprüfung der Haltbarkeit
- Überblick über Haltbarmachungsverfahren für Lebensmittel (Kühlen, Gefrieren, Räuchern, Sterilisieren, Pasteurisieren u.a.)
- Grundlagen der thermischen Konservierung
- Überblick über die Autoklavierungs- und Pasteurisationstechnik
- Verpackungsanforderungen für haltbare Lebensmittel
- Praktische Erläuterung der Haltbarmachungstechnik an Anlagen im KIN-Technikum

Ihr Nutzen:

Der Teilnehmer erhält das nötige Hintergrundwissen um den Stellenwert von Haltbarmachungsverfahren im Herstellprozess selbst einschätzen zu können. Des Weiteren werden die verschiedenen Haltbarmachungsverfahren und die dazugehörigen Maschinen vorgestellt und erklärt. Dieses Seminar vermittelt grundlegende Kenntnisse zum Thema Haltbarmachung und eignet sich daher ideal als Basis-Kurs für die weiterführenden Seminare „Kennzahlen thermischer Haltbarmachung: Welcher F-Wert ist der Richtige“ oder „Autoklavenpraxis: Wärmebehandlungsprozesse von Lebensmitteln optimal steuern“.

Termin 1: 30.-31.01.2012

Anmeldeschluss:

16.01.2012

Kurs-Nr.:

L 070112

Termin 2: 27.-28.08.2012

Anmeldeschluss:

13.08.2012

Kurs-Nr.:

L 070212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 730 €

Nicht-Mitglieder: 910 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Kennzahlen thermischer Haltbarmachung: Welcher F-Wert ist der Richtige?

Zielgruppe:

Mitarbeiter der konservenherstellenden Industrie und deren Zulieferindustrie.

Inhalte:

- Grundlagen der Haltbarmachung
- Abtötungsverhalten von Mikroorganismen: D-Wert, Richtkeime, D-Konzepte mit Übungen
- Erhitzungstemperaturen und -zeiten für verschiedene Produkte: z-Wert, F-Wert mit Übungen und Berechnungen
- Grundlagen der Pasteurisations- und Sterilisationstechnik
- Grundlagen der Kerntemperaturmessung
- Einflussfaktoren auf die Wärmebehandlung
- Enzyminaktivierung und Reduzierung der Kochschädigung
- Verhalten der Verpackungen bei der Pasteurisation, Sterilisation und Drucksteuerung
- Ermittlung von Sterilisationsparametern an ausgewählten Produktbeispielen
- Test und Übungen zum Thema Wärmekonservierung
- Praktische Demonstrationen der Wärmekonservierung mit F-Wert-Messung und Verpackungsprüfungen im KIN-Technikum

Ihr Nutzen:

In diesem Kurs werden spezielle Grundlagen der Wärmekonservierung vermittelt. Durch Übungen und Berechnungen von Wärmekennzahlen, sowie durch praktische Demonstrationen im Technikum des KIN wird der Teilnehmer in die Lage versetzt, die Wärmekonservierung eigener Produkte zu optimieren und damit die Qualität zu verbessern.

Termin 1: 01.-03.02.2012

Anmeldeschluss:

18.01.2012

Kurs-Nr.:

L 070312

Termin 2: 29.-31.08.2012

Anmeldeschluss:

15.08.2012

Kurs-Nr.:

L 070412

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

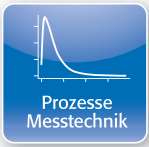
Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 830 €

Nicht-Mitglieder: 990 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Autoklavenpraxis: Wärmebehandlungsprozesse von Lebensmitteln optimal steuern

Zielgruppe:

Bedienungs- und Überwachungspersonal von Autoklaven - auch für Auszubildende geeignet.

Inhalte:

- Grundlagen der Haltbarmachung
- Einführung in die Wärmekonservierung
- Autoklaventechnik im Überblick
- Grundlagen der Kerntemperaturmessung
- Einflussfaktoren auf den Wärmebehandlungsprozess
- Praktische Demonstration im KIN-Technikum
- Gruppenarbeit im KIN-Technikum: Bedienungsfehler und Störungen, Temperaturmeßsysteme, Bedienung verschiedener Autoklavensysteme mit Messauswertung
- Chemischer Korrosionsschutz und Härtestabilisation
- Workshop im KIN-Technikum: Einfluss der Rezeptur auf die Wärmeübertragung, Auswirkung fehlerhafter Drucksteuerung, Einfluss von Abfülltemperaturen (Standzeit) auf den F-Wert

Ihr Nutzen:

Um Fehlchargen und Maschinenstörungen bei der Wärmekonservierung von Lebensmitteln zu vermeiden, steht die Vermittlung von praktischen Kenntnissen zur Funktionsweise und Bedienung von Autoklaven im Mittelpunkt dieses Grundlagenlehrganges. Der Teilnehmer lernt u. a. am praktischen Beispiel des KIN-Sterilisators häufige Bedienungsfehler zu vermeiden und auf Systemstörungen richtig zu reagieren.

Termin 1: 09.-10.02.2012

Anmeldeschluss:

26.01.2012

Kurs-Nr.:

L 070512

Termin 2: 13.-14.09.2012

Anmeldeschluss:

30.08.2012

Kurs-Nr.:

L 070612

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 760 €

Nicht-Mitglieder: 950 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



Validierung von thermischen Prozessen in Autoklavensystemen (in Anlehnung an die Empfehlungen der FDA)

Zielgruppe:

Führungskräfte aus den Bereichen Technik, Produktion, Produktentwicklung und Qualitätssicherung, die für die Entwicklung, Produktionstechnik, Herstellung, Haltbarmachung und Sicherheit von Produkten verantwortlich sind.

Inhalte:

- Rechtsgrundlagen
- Technische Ausstattung von Autoklaven laut Empfehlung FDA
- Wärmeverteilungsmessung
- Wärmeeintragsmessung (Heat Penetration Test)
- Praxisversuch im Technikum: Meßequipment, Demo-Positionierung von Meßfühlern in Packungen / Autoklaven, F-Wert-Ermittlung
- Durchführung einer Validierungskochung und Auswertung der Daten

Ihr Nutzen:

Durch die richtige Auslegung der Temperaturen und Wärmebehandlungszeiten ergeben sich für das Unternehmen qualitative, sicherheitsrelevante und ökonomische Vorteile. Bei der Validierung von Autoklavensystemen spielt die Temperaturmessung eine entscheidende Rolle. Bei der Wärmeverteilungsmessung (Distributionsmessung) erfolgt die Ermittlung des thermisch ungünstigsten Punktes im Autoklaven, bei der Penetrationmessung die Messung der Temperatur im thermisch ungünstigsten Punkt einer Packung, welche sich im thermisch ungünstigsten Punkt des Autoklaven befindet. Da sich eine Vielzahl von Anwendern an den Empfehlungen der FDA orientiert, werden die entsprechenden Codes in diesem Lehrgang erläutert, und die Durchführung der Messungen in Anlehnung an diese Empfehlungen vorgenommen. Der Schwerpunkt der Veranstaltung liegt in der Vermittlung von praxisnahem Wissen aus Validierungsprozessen mit der Zielsetzung der Durchführung von Validierungen bei Autoklavensystemen.

Termin:

29.11.2012

Anmeldeschluss:

15.11.2012

Kurs-Nr.:

L 070712

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Stephan Bornier,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster

Preis:

KIN-Mitglieder: 580 €

Nicht-Mitglieder: 725 €

(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)



NEU

Ausbildung der Ausbilder

Zielgruppe:

Der Lehrgang richtet sich an Menschen, die sich auf die Aufgabe/Rolle eines kompetenten Ausbilders im Rahmen der betrieblichen Ausbildung vorbereiten oder ihre bisherige Ausbildertätigkeit reflektieren und optimieren wollen.

Inhalte:

4 Handlungsfelder

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen

Ihr Nutzen:

Qualifizierte Mitarbeiter sind ein wesentlicher Erfolgsfaktor eines Unternehmens. Dabei beginnt Personalentwicklung mit der Berufsausbildung. In der betrieblichen Ausbildungsplanung und -praxis kommt dem Ausbilder die Schlüsselrolle bei der Umsetzung der Ausbildungsinhalte zu. Neben fundierten Fachkenntnissen werden ihm vor allem die Befähigung zum Beziehungsmanagement und pädagogisches Geschick abverlangt.

Eine effiziente Ausbildung und Nachwuchsförderung kann angesichts des Wandels in der Arbeitsorganisation und der hohen fachlichen und fachübergreifenden Anforderungen in modernen Betrieben nur von qualifizierten Ausbildern geleistet werden.

Dieser Lehrgang vermittelt das für Ausbilder notwendige Wissen. Die Vermittlung erfolgt in Handlungsfeldern, die dem Ablauf der Aufgabenstellungen in der Ausbildungspraxis entsprechen und bereitet die Teilnehmer/-innen mit handlungsorientierten Methoden auf die Ausbilderprüfung gemäß Ausbildereignungsverordnung vor.

Termin:

Vollzeit: 05.-16.03.2012
Teilzeit: Ende Oktober bis Anfang Dezember 2012

Kurs-Nr.:

L 010212

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsumfang:

ca. 84 Unterrichtsstunden,
Vollzeit: 2 Wochen, Mo-Fr 8.00-15.30 Uhr
Teilzeit: Di + Do 16.15-19.30 Uhr

Preis:

KIN-Mitglieder: 550 €
Nicht-Mitglieder: 650 €
zzgl. IHK-Prüfungsgebühren von ca. 132 €
Auf Wunsch kann beim Vollzeit-Lehrgang Verpflegung dazu gebucht werden. Kosten 160 € pro Person.



Spezialist für Hygienemanagement- Zertifikatslehrgang (IHK) „Lebensmittelsicherheit praktisch umsetzen“

Zielgruppe:

Hygieneverantwortliche aus Lebensmittelproduktion, Gastronomie und Handel.

Inhalte:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelmikrobiologie
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelrecht
- Infektionsschutzgesetz §43
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen
- Havarieplan, Krisenmanagement, Rückverfolgbarkeit
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion
- HACCP – Gefahren- und Risikoanalyse
- Praktische Projektarbeit inkl. Präsentation
- Abschlusstest

Ihr Nutzen:

Alle wesentlichen Themen rund um Fragen der Lebensmittelsicherheit werden behandelt. Im Vordergrund steht jedoch nicht die Vermittlung von theoretischem

Termin:

27.02.-02.03.2012
+ 26.04.2012

Anmeldeschluss:

13.02.2012

Kurs-Nr.:

L 030112

Veranstaltungsort:

Neumünster

Lehrgangsleitung:

Dr. Helmut Pöhle,
KIN Lebensmittelinstitut,
Neumünster
Johann Hamdorf, Nienborstel

Preis:

KIN-Mitglieder: 1.900 €
Nicht-Mitglieder: 2.300 €
(inkl. Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat)

Wissen, sondern die Herangehensweise und praktische Umsetzung des Hygienemanagements. Die Teilnehmer können zudem durch die Projektarbeit das theoretisch Erlernte gleich unter fachkundiger Anleitung in die eigene betriebliche Praxis umsetzen.

Der Spezialist für Hygienemanagement verfügt damit über hervorragende und umfassende Sachkenntnis auf dem Gebiet des Hygienemanagements. Dieses Wissen bringt er in sein Unternehmen ein, setzt Hygienemanagement ressourcen- und damit geldsparend um.

Nach praktischer Projektarbeit und erfolgreichem Leistungstest erhalten Sie das Lehrgangszertifikat für den bundeseinheitlichen IHK-Zertifikatslehrgang „Spezialist für Hygienemanagement (IHK)“.

Hinweis: Die Projektarbeit soll von den Teilnehmern im Zeitraum 03.03.-25.04.2012 angefertigt werden. Während dieser Zeit werden die Teilnehmer per Internet durch die Referenten betreut, erhalten darüber weitere Lernmaterialien und werden auf die Prüfung vorbereitet. Die Teilnehmer sollten daher idealerweise über einen eigenen Arbeitsplatz mit PC und Internetzugang verfügen.



Vorbereitungslehrgang für den Besuch einer Techniker-/Meisterschule

Zielgruppe:

Sie wollen an einer beruflichen Weiterbildung teilnehmen?

Nach mehrjähriger Berufstätigkeit erhalten Sie die Chance auf eine Fortbildung oder Umschulung, die Sie für den Arbeitsmarkt besser qualifiziert. Wir bieten Ihnen als Neueinsteiger einen Vorbereitungslehrgang an, in dem Ihnen breitgefächert Grundlagenkenntnisse zum erfolgreichen Besuch einer beruflichen Weiterbildung vermittelt werden. Damit erleichtern Sie sich den Einstieg ins Lernen und erhöhen Ihre Erfolgsaussichten.

Ob Sie eine Technikerschule besuchen oder sich für eine andere Weiterbildungsmöglichkeit entscheiden: Das von uns vermittelte Grundlagenwissen sichert Ihnen nicht nur Ihren Lernerfolg sondern zeigt Ihnen auch, wie Sie effektiv und zeitsparend arbeiten.

Kleine Lerngruppen und intensive Betreuung durch erfahrene Pädagogen vermitteln Ihnen eine angenehme Lernatmosphäre.

Lerninhalte:

Deutsch
Englisch
Mathematik
Physik
Chemie
EDV
Verfahrenstechniken
Lern- und Arbeitstechniken

Abschluss:

Zeugnis; KIN-Zertifikat.

Förderungsmöglichkeiten:

Agentur für Arbeit
Berufsgenossenschaften
Deutsche Rentenversicherung
Deutsche Rentenversicherung Bund
Berufsförderungsdienst der Bundeswehr

Lehrgangsbeginn:

1. Februar oder 1. August
eines jeden Jahres

Lehrgangsdauer:

8 Wochen
Der Unterricht findet von
Montag bis Freitag in der
Zeit von 7:45 Uhr bis
17:00 Uhr statt.

Veranstaltungsort:

Neumünster

Preis:

2.350 €
alle Lernmittel werden gestellt.

BR

Zeit ist in der Business-Welt ein bestimmender Faktor und es ist uns klar, dass nicht jedes Unternehmen die Möglichkeit hat, Mitarbeiter für bestimmte Seminartermine freizustellen.

Für dieses Anforderungsprofil können Sie aus der folgenden Themenliste Seminare auswählen, die hinsichtlich Dauer, Termin und Inhalten bedarfsgerecht angepasst werden können. Anfrage-Seminare können firmenspezifisch im KIN bzw. beim Kunden vor Ort oder bei Interessenübereinstimmung unter Teilnahme von Mitarbeitern verschiedener Unternehmen im KIN stattfinden.

Kreuzen Sie auf den folgenden Seiten das Seminarthema an, zu dem wir Ihnen nähere Informationen zusenden können, und faxen Sie den Bogen zurück.

SEMINARE AUF ANFRAGE



Anfrageseminare I

Retour per Fax an:

Lebensmittelinstitut KIN e. V.
Wasbeker Str. 324
D-24537 Neumünster

Fax +49 (0) 43 21 / 601-40

Firma
Vor- und Nachname
Tel / Fax
eMail

Management

Bitte Infos zu angekreuzten Seminaren zusenden:

Aktueller Stand der Ernährungswissenschaft und Auswirkungen auf die Produktentwicklung	A 010112	<input type="checkbox"/>
Effizientes Projektmanagement für Führungskräfte der Lebensmittelindustrie	A 010212	<input type="checkbox"/>
Energieeinsparung in der Lebensmittelindustrie	A 010312	<input type="checkbox"/>
Fachenglisch für die Lebensmittelindustrie	A 010412	<input type="checkbox"/>
„Führung übt sich“ ...wirklich?	A 010512	<input type="checkbox"/>
Grundlagenkurs: Aufbau und Anwendung von FMEA (Failure Mode und Effects Analysis)	A 010612	<input type="checkbox"/>
Integrative Managementsysteme für Führungskräfte der Lebensmittelindustrie	A 010712	<input type="checkbox"/>
Labormanagement: Optimierung, Führung, Controlling	A 010812	<input type="checkbox"/>
Lebensmittel richtig deklarieren mit Softwareunterstützung	A 010912	<input type="checkbox"/>
Organisation und Führung in der Lebensmittelindustrie	A 011012	<input type="checkbox"/>
Produktions- und Innovationsmanagement in der Lebensmittelindustrie	A 011112	<input type="checkbox"/>
Projektmanagement-Training	A 011212	<input type="checkbox"/>
Rohstoffe: Verwertung, neue Rohstoffe, nachwachsende Rohstoffe	A 011312	<input type="checkbox"/>
Strategisches Management in der Lebensmittelindustrie	A 011412	<input type="checkbox"/>
Train the trainer	A 011512	<input type="checkbox"/>
Umweltmanagement in der Lebensmittelindustrie	A 011612	<input type="checkbox"/>
Workshop Chargenrückverfolgung	A 011712	<input type="checkbox"/>
Zielgruppengerechte Lebensmittel für Best Ager und Senioren	A 011812	<input type="checkbox"/>
Zukunftstechnologien: Biotechnologie, Nanotechnologie, Robotik	A 011912	<input type="checkbox"/>

Verpackung

Flexible Kunststoffe – Entwicklungen und Trends	A 020112	<input type="checkbox"/>
Grundlagen der Konservenverpackungen	A 020212	<input type="checkbox"/>
MAP-Verpackungen: Schutzgase zur Lebensmittelverpackung	A 020312	<input type="checkbox"/>
Möglichkeiten und Trends für die Lebensmittelverpackungen	A 020412	<input type="checkbox"/>
Sicherer Verschluss von Lebensmittelverpackungen	A 020512	<input type="checkbox"/>

Qualitätssicherung

Bedeutung des Mikroskopierens für die Qualitätssicherung	A 030112	<input type="checkbox"/>
Beherrschung von Fremdkörpern in Lebensmitteln	A 030212	<input type="checkbox"/>
Bestimmung von Fett und Protein in Lebensmitteln	A 030312	<input type="checkbox"/>
Betriebshygiene	A 030412	<input type="checkbox"/>
Die wichtigsten chemischen Lebensmittelanalysen	A 030512	<input type="checkbox"/>
Grundlagen der Qualitätssicherung im Fleischwarenbetrieb	A 030612	<input type="checkbox"/>
Hygienerecht	A 030712	<input type="checkbox"/>
Hygieneschulungen für Fremdreiniger (Qualifikationsnachweis)	A 030812	<input type="checkbox"/>
PCR-Analytik für akkreditierte Laboratorien	A 030912	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Desinfektion	A 031012	<input type="checkbox"/>
Spezialkurs: Untersuchung wärmeconservierter Lebensmittel	A 031112	<input type="checkbox"/>

Anfrageseminare II

Retour per Fax an:

Lebensmittelinstitut KIN e. V.
Wasbeker Str. 324
D-24537 Neumünster

Fax +49 (0) 43 21 / 601-40

<input type="text"/>	
Firma	
<input type="text"/>	
Vor- und Nachname	
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Tel / Fax	eMail

Produkte / Produktentwicklung

Einführung in die Lebensmittelkunde	A 040112	<input type="checkbox"/>
Sicherer Umgang mit Allergenen in der Lebensmittelproduktion	A 040212	<input type="checkbox"/>
Verarbeitung von Bioprodukten	A 040312	<input type="checkbox"/>

Lebensmittelrecht

Rechtlicher Rahmen für Health Claims, Nahrungsergänzungsmittel und Functional Food	A 050112	<input type="checkbox"/>
--	----------	--------------------------

Sensorik

Anwendungen und Praxis sensorischer Untersuchungen	A 060112	<input type="checkbox"/>
--	----------	--------------------------

Prozesse / Messtechnik

Abfüllung von Produkten in der Lebensmittelindustrie	A 070112	<input type="checkbox"/>
Analysenverfahren richtig kalibrieren	A 070212	<input type="checkbox"/>
Dichte und Durchflussmesstechnik in der Lebensmittelindustrie	A 070312	<input type="checkbox"/>
Extrusion von Nasstexturaten	A 070412	<input type="checkbox"/>
Extrusionslehrgang: Herstellung und Weiterverarbeitung von Texturaten	A 070512	<input type="checkbox"/>
Feuchtemesstechnik in der Lebensmittelindustrie	A 070612	<input type="checkbox"/>
Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	A 070712	<input type="checkbox"/>
Grundlagenschulung: Einführung in die Messdatenstatistik	A 070812	<input type="checkbox"/>
Messunsicherheit und Validierung	A 070912	<input type="checkbox"/>
Real Time PCR und ihre Anwendungsgebiete	A 071012	<input type="checkbox"/>
Reinraumtechnik in der Lebensmittelindustrie	A 071112	<input type="checkbox"/>
Viskositäts- und Texturmesstechnik in der Lebensmittelindustrie	A 071212	<input type="checkbox"/>

Sonstiges

Betriebswirtschaftliche Grundlagen für Prozess- und Qualitätsverantwortliche	A 090112	<input type="checkbox"/>
Kooperation und Veränderung mit modernen Methoden bewerten	A 090212	<input type="checkbox"/>
Kundenkontaktraining für Fachkräfte aus der Lebensmittelindustrie	A 090312	<input type="checkbox"/>
Präsentationstechniken für Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie	A 090412	<input type="checkbox"/>
Rhetorik und Kommunikation	A 090512	<input type="checkbox"/>
Telefontraining	A 090612	<input type="checkbox"/>
Vertriebsschulung	A 090712	<input type="checkbox"/>

BR

KINetSchool



KINetSchool

Online-Hygienschulungen für die Lebensmittelbranche

Mitarbeiter sind heutzutage immer schwerer abkömmlich, sollen aber trotzdem auf dem neuesten Wissensstand sein. Präsenzs Schulungen können nicht immer die gewünschte Flexibilität bieten. Das KIN Lebensmittelinstitut hat aus diesem Grund sein bewährtes Seminarangebot um Online-Angebote erweitert.

Online-Schulungen ermöglichen zeit- und ortsunabhängiges, schnelles, kostengünstiges und flexibles Erlernen des gewünschten Wissens. Mit seinem neuen Angebot, der KINetSchool, entspricht das KIN nun auch diesen Bedürfnissen. Die KINetSchool umfasst sieben branchenspezifische Online-Hygienschulungen. Diese erfüllen die EU-Verordnungen und gesetzlichen Anforderungen **gemäß Infektionsschutzgesetz §43**. Außerdem sind die Inhalte nach (EG) Nr. 852/2004 (2) und DIN 10514:2009-05 zertifiziert und werden durch die Deutsche Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen (DQS) überwacht.

Betriebe können gleich mehrere Zugänge für Ihre Mitarbeiter bestellen und sich die Schulung hinsichtlich zusätzlicher Pflichtmodule oder des Leistungstests auf Anfrage sogar betriebsspezifisch anpassen lassen. Nach dem ersten Einloggen steht dem Teilnehmer/der Teilnehmerin das Lernprogramm 32 Tage für die persönliche Schulung zur Verfügung. Für die Schulung werden ca. 60 Minuten benötigt.

KINetSchool hat eine selbsterklärende Oberfläche und lässt sich **von allen Zielgruppen einfach bedienen**. Durch die aktive Einbindung des Teilnehmers entsteht ein nachhaltiger Lerneffekt. Der Teilnehmer kann selbst bestimmen, wann er sich mit der Schulung befasst und kann sie jederzeit unterbrechen. Eine Selbstkontrolle ist durch **Anzeige des Lernstatus** jederzeit möglich. Das **Zertifikat** bestätigt nach dem Absolvieren aller Lernstationen den Erfolg. Es gilt als reversionssicherer Nachweis gemäß der derzeit gesetzlich vorgeschriebenen Hygienschulung und Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sowie als zusätzlicher Qualitätsnachweis für Schulungen im Bereich freiwilliger Zertifizierungen, z.B. IFS oder ISO 9001 ff.

Wir empfehlen unsere Online-Hygienschulungen für alle neuen Mitarbeiter, die **jährliche Hygiene-Belehrung** und auch als vorbereitende Auffrischung für unsere Präsenz-Seminare, die wir in Neumünster oder als Firmentrainings bei Ihnen im Betrieb anbieten.

Lesen Sie umseitig mehr über die Kursinhalte und informieren Sie sich unter www.kin.de/OnlineLernen/KINetSchool durch die Demoversion des Programmes.

Haben Sie Fragen zu einem betriebsspezifischen Online-Hygiene-Lernpaket oder zur KINetSchool allgemein?

Nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf.



Ihre Ansprechpartnerin:

Eike Hehnen
Berufliche Bildung

hehnen@kin.de
Tel. 04321/601-23

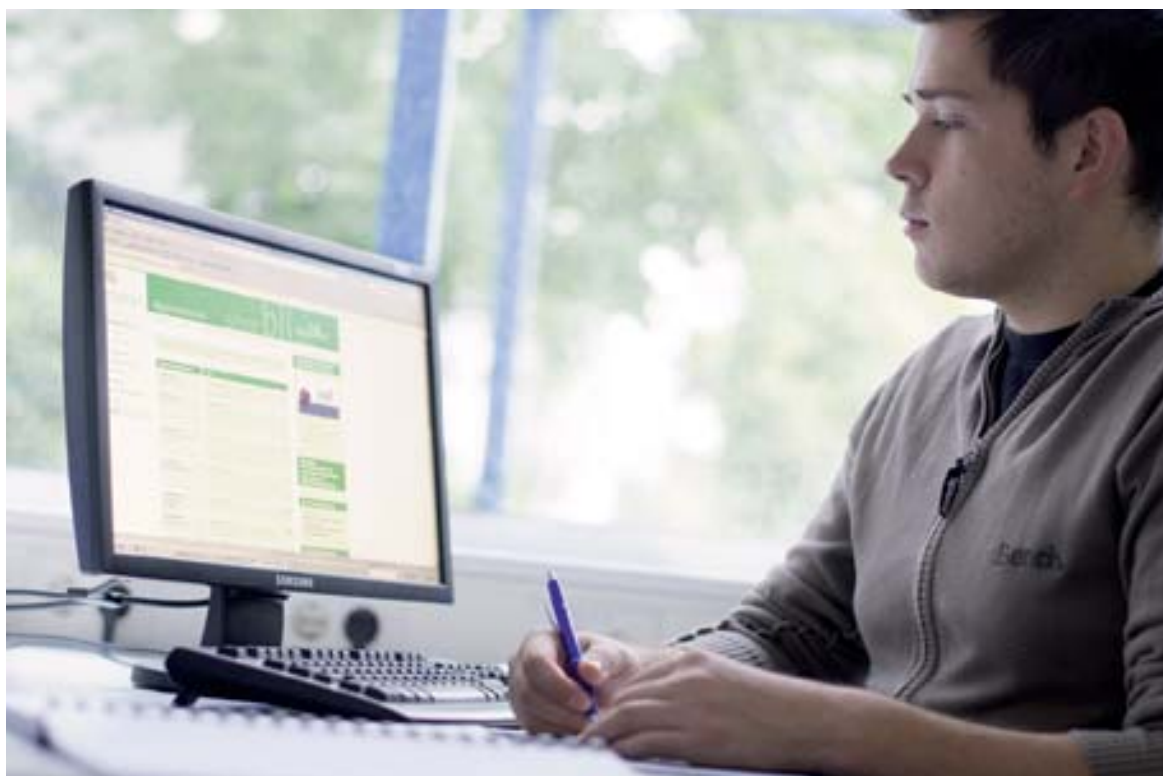
Online-Hygienschulungen für die Bereiche:

- Einzelhandel/Lebensmittelhersteller
- Fleischereien
- Gastronomie
- Soziale Einrichtungen
- Bäckereien
- Fischhandel
- Ab-Hof-Verkauf

Preis pro Zugang: Mitglieder 19,90 €, Nicht-Mitglieder 24,90 € (zzgl. MwSt.)
Sonderkonditionen für Firmenkunden, die mehr als 50 Zugänge benötigen.

Kursinhalte

Kurs	Basis-Module	Spezifische Module
Einzelhandel / Lebensmittelhersteller	Grundlagen Hygiene HACCP-Grundlagen Infektionsschutzgesetz	Ausgabe / Vertrieb Obst und Gemüse Käse und Salate
Fleischereien	Mikrobiologie	Ausgabe / Vertrieb
Gastronomie	Personalhygiene Reinigung und Desinfektion	Ausgabe / Vertrieb Getränkeschankanlagen
Soziale Einrichtungen	Entsorgung	Ausgabe / Vertrieb
Bäckereien	Schädlingsbekämpfung	Verkauf
Fischhandel	Warenannahme	Verkauf
Ab-Hof-Verkauf	Lagerhaltung Produktion	Ausgabe / Vertrieb



BR

Entdecken Sie die Vorteile eines Firmentrainings für Ihr Unternehmen!

Immer mehr Unternehmen der Lebensmittelbranche geben dem Firmentraining oder Inhouse-Seminar den Vorrang. Ihnen ist wichtig, dass das erforderliche Wissen in enger Anlehnung an ihre unternehmensspezifische Situation generiert und vermittelt wird.

Auch für diese Anforderung sind wir Ihr kompetenter Partner: Unser gesamtes Portfolio bieten wir Ihnen als unternehmensspezifische Trainings oder in Form spezieller Schulungsformate, die exakt auf Ihre Branchen- oder Unternehmensstruktur zugeschnitten sind, an.

FIRMENTRAININGS



Überzeugende Vorteile, die Sie in dieser Kombination nur im KIN finden:

- 1 Bedarfsgerecht**

Sie haben die Möglichkeit, die Seminar-schwerpunkte selbst festzulegen und ganz konkret an die Situation in Ihrem Unternehmen anzupassen.
- 2 Professionell**

KIN-Referenten sind Fachleute auf ihrem Gebiet. Sie verfügen über praxisorientierte, fundierte Erfahrungen als Seminarleiter und Trainer und erhalten immer wieder Bestnoten von den Seminarteilnehmern. Als Methoden werden u.a. Lehrgespräch, Gruppenarbeit, Fallstudie, Analyse, Erfahrungsaustausch, Diskussion, Vortrag und Demonstration eingesetzt.
- 3 Erfolgreich**

Mit einem Inhouse-Seminar erzielen Sie erfahrungsgemäß eine höhere Lerneffizienz, da das Kursniveau auf die Vorkenntnisse der Teilnehmer ausgerichtet wird. Das gemeinsame Training schafft durch Förderung von Verständnis und Teamgeist eine hochwertige Basis für Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung.
- 4 Praxisorientiert**

In unseren Firmentrainings werden Theorie und Praxis optimal miteinander verknüpft. Das Lernen kann im eigenen Arbeitsumfeld erfolgen und neu erarbeitetes Wissen somit schneller aktiviert werden. Die Seminarunterlagen sorgen zusätzlich dafür, dass die Teilnehmer gewonnenes Wissen am Arbeitsplatz zügig und sicher umsetzen können.
- 5 Flexibel**

Termin, Dauer, Seminarort, Inhalte und die Teilnehmerauswahl können Sie bestimmen. Es kann beispielsweise in Ihren unternehmenseigenen Räumen, einem anderen Ort in Ihrer Region oder in unseren Räumen in Neumünster stattfinden.
- 6 Zeitsparend**

Durch eine kurze und intensive Inhouse-Schulung vor Ort wird Zeit gespart. Außerdem entfallen zusätzliche Reisezeiten.
- 7 Vertraulich**

Innerhalb der geschlossenen Trainingsgruppe können betriebsinterne Themen behandelt und diskutiert werden.
- 8 Kostengünstig**

Bei Inhouse-Seminaren vor Ort sparen Sie Reisekosten. Daneben wird Ihr Weiterbildungsetat durch die von der Teilnehmerzahl unabhängige Seminarpauschale deutlich geschont.



Ihr Weg zum Inhouse-Seminar

Das Erstgespräch klärt die Ausgangssituation, die Rahmenbedingungen und die Zielsetzung des Seminars. Die individuellen Wünsche der Teilnehmer und die inhaltliche Gewichtung werden ebenfalls beraten. Das Konzept des Inhouse-Seminars, inklusive Referentenvorschläge, wird entworfen und Ihnen mit dem unverbindlichen Angebot

zugewandt. Bei Bedarf werden in einem ergänzenden Gespräch weitere inhaltliche Details geklärt. Individuell auf die Bedürfnisse der Teilnehmer zugeschnitten, wird die Inhouse-Schulung interaktiv und zielgerichtet durchgeführt. Eine abschließende Evaluation und die Aushändigung der Zertifikate runden das Programm ab.

Investition in die Zukunft

Um das neu erworbene Wissen langfristig zu festigen, bietet das Lebensmittelinstitut KIN die Möglichkeit, mehrere Schulungen als Seminarblöcke zu buchen. Mit diesem Gesamtpaket können Sie das Weiterbildungsmanagement Ihres Unternehmens langfristig optimieren. Das Lebensmittelinstitut KIN freut sich auf Ihre Aufgaben. Lassen Sie sich unverbindlich beraten!

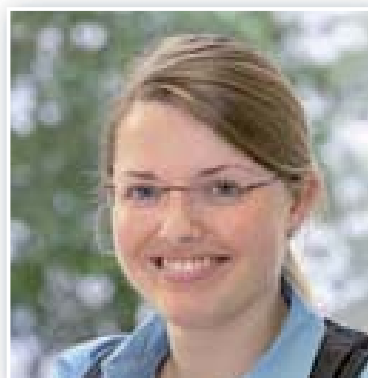
Maßgeschneiderte Angebote

Sie setzen den Rahmen – wir organisieren alles Weitere. Auf Seite 56 und 57 finden Sie ein vorbereitetes Anfrageformular. Anhand Ihrer Angaben über Inhalte, Dauer und Teilnehmerstruktur, erstellen wir ein ausführliches Angebot und wählen die geeigneten Referenten aus. Gern beraten wir Sie vorab unverbindlich.

Referenzen

Unternehmen, die beim Lebensmittelinstitut KIN Firmentrainings gebucht haben (Auszug):

- Hawesta-Feinkost Hans Westphal GmbH
- Heideblume Molkerei Elsdorf-Rothenburg AG
- Julius Kleemann GmbH & Co. KG
- Nadler Feinkost GmbH
- Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG
- H. J. Heinz GmbH
- Seeberger KG
- J. & W. Stollenwerk oHG
- Thom Metall- und Maschinenbau GmbH



Ihre Ansprechpartnerin:
Eike Hehnen
hehnen@kin.de
Tel. 04321/601-23



Hygiene

Zielgruppe:

Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsverantwortliche sowie alle mit Hygieneaufgaben betrauten Mitarbeiter aus Lebensmittelproduzierenden Unternehmen, aus den Bereichen Systemgastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung oder Fremdreinigung.

Themen:

Hygienerecht

- EU-Hygienepaket – Stand der Gesetzgebung
- Umsetzungsschritte in der amtlichen Überwachung
- Neue Anforderungen am Beispiel der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien

HACCP

- Grundlagen des HACCP-Konzeptes
- Schritte zum Erstellen eines HACCP-Konzeptes
- Praktische Umsetzung von HACCP-Systemen in verschiedenen Lebensmittelbranchen
- Präventivprogramme im Rahmen des betrieblichen Hygienemanagements
- Workshop: Durchführung einer Gefahrenanalyse mit Risikobewertung und Festlegung der CCPs sowie Erarbeitung von Kontrollplänen zur Umsetzung betrieblicher Präventivprogramme

Hygienekontrollen

- Allgemeine Grundlagen zum Thema Hygienekontrollen
- Überblick über einzelne Methoden
- Klassische mikrobiologische Methoden

- Schnellmethoden und besondere Geräte
- Auswertungsschemata, Richt- und Warnwerte, Ableitung von Korrekturmaßnahmen

Betriebshygiene

- Überblick über die Elemente der Betriebshygiene
- Personalhygiene
- Mitarbeitermotivation
- Abfall- und Umwelthygiene im Lebensmittelbetrieb
- Schädlingsbekämpfung

Reinigung und Desinfektion

- Reinigung und Desinfektion als Element der betrieblichen Hygiene
- Grundlagen von Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- Dokumentationspflicht
- Checklisten und Hygienepläne



Mikrobiologie

Zielgruppe:

Für die mikrobiologische Qualitätssicherung zuständige Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie sowie Auszubildende.

Themen:

- Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie
- Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens
- Keimzahlbestimmung nach dem Plattentropfverfahren
- Hygienekontrollen
- Nährbodenzubereitung und Keimzahlbestimmung nach dem Gussplattenverfahren

- Grundlagen der Mikroskopie und Gramfärbung
- Methoden zur Differenzierung von Mikroorganismen
- Auswertung angelegter Proben mit Diskussion zu Richt-, Grenz- und Warnwerten



Lebensmittelrecht

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Recht oder Marketing, die für lebensmittelrechtliche Fragen zuständig sind.

Themen:

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

- Allgemeine Vorschriften auf EU und nationaler Ebene

Workshop

- Lebensmittelrechtliche Überprüfung verschiedener Produkte anhand von Fallbeispielen

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

- Begriff, Entwicklung und Struktur

Spezielle Bestimmungen

- Lebensmittelinformations-VO
- Zusatzstoffzulassungs-VO
- Health Claims
- Allergenkennzeichnung
- Produktvorschriften



Sensorik

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus Qualitätskontrolle, Produktentwicklung, Marketing oder Einkauf, die sensorische Prüfungen im betrieblichen Alltag durchführen.

Themen:

Sensorische Grundkenntnisse in Theorie und Praxis

- Grundgeschmacksarten
- Geruchsprüfungen
- Optische Wahrnehmungen
- Textur / Mundgefühl
- Schwellenwertprüfungen
- Panelaufbau

Packstoffsensorik

- Packstoffe für den Kontakt mit Lebensmitteln
- sensorische Prüfung von Packstoffen gemäß DIN 10955
- Umsetzung in der betrieblichen Praxis

Produktspezifische sensorische Kenntnisse

- abgestimmt auf Ihre firmeninternen Bedürfnisse
- anhand von Produktbeispielen, z. B. aus der eigenen Produktion
 - auf das Produkt abgestimmte Prüfmethode
 - Produktfehler und -veränderungen während des Prozesses und der Lagerung



Haltbarmachung

Zielgruppe:

Mitarbeiter der Lebensmittel- oder Zulieferindustrie, auch mit geringen Vorkenntnissen, sowie für Auszubildende.

Themen:

- Haltbarkeit von Lebensmitteln
- Grundlagen der Haltbarmachung
- Haltbarmachungsverfahren
- Überblick über die Wärmebehandlungen
- Einflussfaktoren auf die Wärmebehandlung
- Kennzahlen der Wärmebehandlung (D-, F-, E-Werte)
- Kerntemperaturmessung
- Verhalten von Verpackungen in Wärmebehandlungsprozessen
- Überprüfung der Haltbarkeit



Projektmanagement

Zielgruppe:

(Nachwuchs-) Führungskräfte der Lebensmittelindustrie

Themen:

- Einführung
- Erfolgsfaktoren des PM
- Projekte sauber abgrenzen
- Projektphasenmodelle
- Projektstrukturen
- Projektplanung
- Der Mensch im Projekt
- Projektteams
- Kreativitätstechniken
- Fallbeispiel und Gruppenarbeiten

Falls Sie diese oder eine andere Themenauswahl wünschen, erstellen wir Ihnen gern ein ausführliches Angebot und wählen die geeigneten Referenten aus. Gern beraten wir Sie vorab unverbindlich.

Ihre Ansprechpartnerin: Eike Hehnen, Tel. 04321/601-23

Für Ihre Anfrage zum Thema Firmentrainings haben wir ein Formular für Sie vorbereitet. Dieses finden Sie auf Seite 48 und 49

Tagungsservice

Sie haben eine Tagung, ein Seminar oder eine Firmenveranstaltung vorzubereiten?

Wir helfen Ihnen gerne dabei, einen perfekten Eindruck zu hinterlassen. Im Herzen Schleswig-Holsteins, verkehrsgünstig 40 Autominuten von Hamburg entfernt, erwartet Sie das Lebensmittelinstitut KIN in Neumünster mit seinem Tagungsbereich. Dank einer großzügigen, modernen

Raumkonzeption mit viel Aktionsfläche zum Trainieren und Pausieren können verschiedene Seminargruppen ungestört nebeneinander arbeiten und lernen. Licht durchflutete Seminar-, Fach- und Gruppenräume erfüllen an Seminartechnik alles, was Sie von einem modernen Tagungsservice erwarten.

Unsere Leistungen:

1

Basisleistungen

- kompetente und individuelle Organisation Ihrer Veranstaltung
- Tagungs- und Gruppenräume mit Tageslicht
- moderne Fachräume: Technikum, Lehrküche, Schulungslabor, Sensorikraum und einen EDV-Raum für praktische Lehreinheiten
- moderne Tagungstechnik
- sehr gute Küche
- freundliche Atmosphäre
- Buchung von Hotelzimmern zu Sonderkonditionen
- Parkplätze vor der Tür
- günstige Verkehrsanbindung

2

Tagungstechnik

- Beamer, Laptop
- Flip-Chart, White-Boards, Wandtafel
- Pinnwände, Moderationsmaterial
- Digital-Videokamera, DVD-Player, Videorecorder (VHS)
- Fernseher/Flachbildschirm
- Overhead-Projektor

3

Verpflegung

Wir kochen täglich frisch. Unser Küchen- und Serviceteam verwöhnt seine Gäste auf Wunsch mit einer preisgünstigen Voll- oder Teilverpflegung: Begrüßungskaffee/Tee, Kaltgetränke, Snack, Mittagessen, Kaffeepause mit Kuchen/Obst, Abendessen.

4

Tagungsräume

- 5 ruhige, modern ausgestattete Seminarräume für bis zu 80 Personen mit kommunikativem Pausenbereich
- 1.300 qm Technikum oder Teilbereiche des Technikums mit Pilot- und Industrieanlagen zur Lebensmittelherstellung
- Systemgastronomie-Lehrküche und Produktentwicklungsküche
- Fachräume für Mikrobiologie/Chemie, Sensorik, etc.

Sie haben noch Fragen?

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns eine eMail. Wir geben gerne Hilfestellung und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung.



Ihre Ansprechpartnerin:

Inge Jeß
Verwaltungsleiterin

jess@kin.de
Tel. 04321/601-45

Unsere Lehrgangleiter stellen sich vor:



Michael Benner

ist Veterinärmediziner und war als Hochschulassistent in der studentischen Ausbildung im Bereich Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene tätig. Seit 1986 ist er Mitarbeiter des KIN im Bereich Qualitätssicherung mit den Schwerpunkten Mikrobiologie und Hygiene, Qualitätsmanagement, Hygiene-

management und Lebensmittelrecht. Als staatlich zugelassener Lebensmittelsachverständiger und Fachauditor für Qualitätsmanagementsysteme besitzt er langjährige Erfahrungen im Bereich der fachlichen Weiterbildungen. Seit 2010 ist Michael Benner Leiter des KIN-Qualitätssicherungslabors.



Stephan Bornier

Nach Fleischerlehre und Lebensmitteltechnologiestudium arbeitete Stephan Bornier zwei Jahre in der Fleischwarenindustrie in der Produktionsleitung und als Qualitätsmanager. Durch ein erfolgreich abgeschlossenes Aufbaustudium zum Master Wirtschaftsingenieurwesen/Projektmanagement qualifizierte er sich weiter und ist seit Mai 2009 am KIN Lebensmit-

telinstitut beschäftigt. Seit Januar 2010 ist er für den Bereich Technologie verantwortlich, der u.a. Dienstleistungen im Bereich der thermischen Haltbarmachung anbietet. Dazu gehören z.B. Autoklavenvalidierung, Prozess- und Produktentwicklung, sowie Prozessoptimierung. Er ist außerdem als Referent zu dem Thema thermische Haltbarmachung tätig.



Dr. Thomas Claußen

ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und dissertierte auf dem Gebiet der Schwermetallspurenanalytik von Fischen. Er besitzt langjährige Berufserfahrung in verschiedenen Dienstleistungslaboratorien und ist parallel seit 1989 als QM-Manager und Auditor für ISO 9001, ISO 22000, HACCP, IFS Food, IFS Logistic, BRC Food Safety, BRC Consumer Products und

GMA Safe tätig. Dr. Thomas Claußen ist leitender Begutachter und Fachbegutachter für das Deutsche Akkreditierungssystem (DAP) und Fachbegutachter für die Trägergemeinschaft für Akkreditierung (TGA). Seit 2001 ist er Geschäftsführer und Zertifizierungsstellenleiter der auditpartner GmbH, Elmshorn.



Jun. Prof. Dr. Anja Steffen-Heins

ist Kieler Diplom-Ökotrophologin und promovierte nach dem Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie an der CAU Kiel. Anschließend arbeitete sie bei der A.C.T Foods GmbH als Leiterin der Forschungs- und Entwicklungsabteilung mit einem Lehrauftrag an der Uni Kiel. Seit Herbst 2009 ist Frau Steffen-Heins Juniorprofessorin für Mikro- und Nanostrukturen in Lebensmitteln am Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde der CAU Kiel. Ein

wesentlicher Forschungsschwerpunkt beschäftigt sich mit der Ausbildung von Interaktionen zwischen nanoskaligen Systemen (z.B. Emulsionen) und bioaktiven Wirkstoffen in Lebensmitteln. Des Weiteren werden auch Nanokapseln als Träger für bioaktive Wirkstoffe unter Ausnutzung einer Schutz-, Transport- und gezielten Freisetzungsfunktion untersucht, um die Entwicklung neuer funktioneller Lebensmittel zu ermöglichen.



Christian Mündl

ist Betriebswirt, Master Black Belt, Coach nach ECA, Trainer nach DVNLP und seit Januar 2007 verantwortlich für den Saturn Optimierungsprozess. Sein Spezialgebiet ist der Bereich Six Sigma. In seiner Verantwortung liegt die Inhouse Ausbildung aller Yellow Belts und Green Belts, das Coaching der Projektleiter, Teambildung, Organisation, Initiierung, Controlling und die Nachhaltigkeit aller Six

Sigma Projekte. Herr Mündl hat eine Ausbildung in Kulmbach zum Fleischtechniker absolviert, mit seinen Weiterqualifikationen hat er die Grundlagen geschaffen um in den letzten Jahren sehr erfolgreich in der Fleischwarenbranche tätig zu sein. Er war in leitender Position für die Optimierung und den Aus- u. Aufbau verschiedener Werke zuständig.



Dr. Helmut Pöhle

ist Veterinärmediziner und promovierte zum Thema „Zusammenhang zwischen Mikrobiologie und Geruchsstoffen“. Seit 1996 ist er am KIN tätig, derzeit im Bereich Forschung und Bildung. Dr. Pöhle ist Gegenprobensachverständiger und damit Gutachter bei der Bewertung

von Lebensmitteln, als solcher auch Mitglied des ALTS und der DGHM. Er ist bereits seit vielen Jahren am KIN Lebensmittelinstitut als Referent für die Themen Mikrobiologie und Hygiene tätig.

Unsere Lehrgangleiter stellen sich vor:



Bettina Pengel

ist staatlich geprüfte Diplom-Lebensmittelchemikerin. Ihr Studium, in welchem hauptsächlich die Analytik von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen im Mittelpunkt stand, hat sie an der Martin Luther Universität in Halle (Saale) absolviert. Anschließend hat sie ihre Diplomarbeit am Bundesinstitut für Risikobewertung angefertigt und sich während des praktischen Jahres am Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen Anhalt mit der rechtlichen

Beurteilung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sowie von Trinkwasser beschäftigt. Seit Mai 2009 ist Frau Pengel am KIN Lebensmittelinstitut für die rechtliche Beratung der Kunden zuständig und überprüft die Lebensmittelkennzeichnung der unterschiedlichsten Produkte. Im Rahmen von Seminaren vermittelt sie darüber hinaus die Grundlagen des Lebensmittelrechts.



Dr. Bernhard Roth

ist Dr. rer. nat. und Diplom-Nahrungsmitteltechnologe. In den vergangenen 30 Jahren war Dr. Roth für namhafte Lebensmittelhersteller auf nationaler und europäischer Ebene tätig - unter anderem als Laborleiter, als Produktentwickler, als Leiter Forschung und Entwicklung, in der Qualitätssicherung und im Qualitätsma-

agement. Beim KIN Lebensmittelinstitut leitet Dr. Roth den Bereich Innovation und Technologie-Entwicklung, außerdem arbeitet er freiberuflich als zertifizierter Auditor (DGQ, EOQ) und zertifizierter SAP-Berater (MM) mit dem Schwerpunkt Qualitätsmanagement.



Prof. Dr. Karin Schwarz

studierte Lebensmittelwissenschaft und Biologie. Während ihrer Promotion und Habilitation für das Fach Lebensmittelwissenschaft, arbeitete Prof. Dr. Karin Schwarz als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Lebensmittelwissenschaft der Universität Hannover und war als Feodor Lynen Stipendiatin der Alexander von Humboldt Stiftung an der University of California. Seit 1999 ist sie C4-Professorin für Lebensmitteltechnologie und

Direktorin des Instituts für Humanernährung und Lebensmittelkunde an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Ein Arbeits- und Forschungsgebiet umfasst die Untersuchungen zur Haltbarkeit von Lebensmitteln. Speziell untersucht wird hierbei der Abbau oxidationsempfindlicher Lipide, welcher zu den wichtigsten Ursachen für den Verderb von Lebensmitteln zählt.



Olaf Seiche

Nach erfolgreich absolviertem Studium übernahm Olaf Seiche die Tätigkeit des Projektmanagers in dem auf die Nahrungsmittelindustrie spezialisierten Ingenieurbüro Wiesel und Partner. Dort beschäftigte er sich mit der EU- Planung von Produktionsbetrieben sowie der Entwicklung und Einführung von HACCP- und QM-Systemen. Anschließend arbeitete er als Projektmanager bei der hentschke + sawatzki GmbH. Dort hatte er die Aufgabe, einen neuen Unternehmensbereich aufzubauen,

der sich mit der ganzheitlichen Betreuung von Nahrungsmittelunternehmen, mit Schwerpunkt Hygienesdienstleistungen, beschäftigt. Seit 10 Jahren ist Olaf Seiche beim TÜV Rheinland angestellt. Er ist ausgebildeter ISO 9001, 22000 und HACCP Senior Auditor und als Branchenleiter Food für die Geschäftsentwicklung sowie für die Prozesseinhaltung innerhalb der TÜV Rheinland Cert GmbH verantwortlich. Er ist Lehrbeauftragter der Universität Darmstadt und für das KIN ist der Dozent seit 13 Jahren tätig.



Yvonne Spethmann

ist Diplom-Ökotrophologin mit Schwerpunkt Sensorik. In ihrer Diplomarbeit beschäftigte sie sich mit der analytischen Untersuchung des sensorisch wahrnehmbaren „warmed-over flavours“ bei Fleischerzeugnissen. Nach ihrem Studium hat sich Yvonne Spethmann mit der Festlegung von Mindesthaltbarkeiten von Getreideprodukten befasst und war als Produktentwicklerin im Bereich Instantgetränke auf Milchbasis tätig. Seit Mai 2007 ist sie am

KIN Lebensmittelinstitut für den Bereich Sensorik und Marktforschung verantwortlich. Zu ihren Aufgaben zählen u.a. die sensorische Untersuchung von Lebensmitteln unterschiedlicher Produktgruppen, MHD-Festlegungen, die Untersuchung von Verpackungsmaterialien auf Geruchsabweichung und Geschmacksübergang sowie die Referententätigkeit im Rahmen von Sensorik-Seminaren.

Mit Brief und Siegel - das KIN-Zertifikat



Sie erhalten am Ende eines jeden Seminars von uns ein Zertifikat, welches Ihnen die erfolgreiche Teilnahme bestätigt.
Das Zertifikat dient der Dokumentation Ihrer besuchten Fortbildungsmaßnahme und zum Nachweis vieler lebensmittelrechtlicher Schulungsvorgaben.

Fachbeirat Berufliche Bildung sichert praxis- und bedarfsgerechte Seminarangebote für die Lebensmittelbranche

Das Lebensmittelinstitut KIN e.V. hat seit 1965 u.a. die Förderung der Weiterbildung für die Ernährungsbranche zum Ziel und ist durch seine Leistungen in diesem Bereich europaweit anerkannt.

Zu dieser Anerkennung trägt seit vielen Jahren der ehrenamtliche KIN-Fachbeirat Berufliche Bildung bei. Er trifft sich einmal im Jahr, um über bedarfsgerechte Seminarangebote für die Lebensmittelbranche und ihre Zulieferer zu beraten. Die 9 Industrievertreter diskutieren Weiterbildungswünsche und –anregungen im Zusammenhang mit Beurteilungen von Teilneh-

mern, statistischen Seminauswertungen und Recherchen neuer Thementrends, die das KIN vorstellt. Daraus entsteht das nächste Jahresprogramm der Beruflichen Bildung mit inzwischen rund 100 praxis- und bedarfsgerechten Seminarangeboten für die Ernährungsbranche.

Wir danken den Mitgliedern des Fachbeirates Berufliche Bildung für diese wichtige und zukunftsorientierte Weiterbildungsarbeit zur Personalentwicklung unserer Branche, deren Ergebnis wir im Jahresprogramm 2012 mit Freude präsentieren.

Die ehrenamtlichen Mitglieder des Fachbeirates Berufliche Bildung:

- Jörg Jablonski, Böklunder Plumrose GmbH & Co. KG
- Jan Sievers, Buss GmbH & Co. KG
- Dr. Michael Schwaiger, Carl Kühne KG
- Karl-Heinz Führer, Christian Goedeken jr. GmbH
- Dr. Gerhard Stengel, Landeslabor Schleswig-Holstein
- Dr. Hans-Arist Mehrens, Molkerei Meggle Wasserburg
- Jörg Ziert, Petersberg
- Dr. Stefan Michel, Philipp Contrade GmbH
- Eberhard Fuchs, Th. Geyer GmbH & Co. KG

Mitgliedsunternehmen, die Interesse haben im Fachbeirat Berufliche Bildung mitzuwirken, sind herzlich willkommen.
Kontakt: Eike Hehnen, Tel. 04321/601-23



Teilnehmer der letzten Beiratssitzung (von links nach rechts): Jan Sievers (Buss GmbH & Co. KG), Dr. Stefan Michel (Philipp Contrade GmbH), Eberhard Fuchs (Th. Geyer GmbH & Co. KG), Jörg Ziert, Jörg Jablonski (Böklunder Plumrose GmbH & Co. KG) und Dr. Michael Schwaiger (Carl Kühne KG).



Hotelinformationen

Unsere Partnerhotels, die wir für Ihren Seminaaraufenthalt zu Sonderkonditionen buchen:

Hotel'chen am Teich

Am Teich 5-6, 24534 Neumünster
Tel.: 04321-49040, Fax: 04321-490444
www.pressekeller.de

Einzelzimmer inkl. Frühstück: 72,00 €

Neumünsters kleines, feines Hotel in der Innenstadt. Keine drei Minuten vom Bahnhof, mitten im Geschehen. Mit 16 Zimmern, die es in sich haben: freundliche und komfortable Einrichtung aus Pinie und Rattan, modernste Telekommunikationsmittel auf jedem Zimmer, Kabel-TV, Video, Minibar und ein reichhaltiges Wunschfrühstück.

Hotel Firzlaff's

Rendsburger Str. 183, 24537 Neumünster
Tel.: 04321-90780, Fax: 04321-54248
www.Firzlaffs-Hotel.de

Einzelzimmer inkl. Frühstück: 58,00 € bis 65,00 €

Ein familiär geführtes Hotel mit freundlichem Service. Es erwarten Sie moderne Zimmer mit allem Komfort wie Direktwahltelefon, Farb-TV, Modem- und Faxanschluss, Wireless-Lan-Anschluss sowie Internet-Terminal im Foyer. Serviert wird ein reichhaltiges Frühstück inklusive Fitness-Buffett und zusätzlicher Frühstückstüte. Entfernung vom Stadtzentrum ca. 1,5 km.

Hotel Wittorf

Havelstraße 5, 24539 Neumünster
Tel.: 04321-81011, Fax: 04321-83820
www.hotel-wittorf.de

Einzelzimmer inkl. Frühstück: 59,00 bis 70,00 €

Das moderne und gemütliche Hotel liegt im Süden Neumünsters. 36 Zimmer mit Kabel-TV, Telefon, Fax, Wireless-Lan-Anschluss sowie Internet-Terminal im Foyer. Es gibt Frühstück mit reichhaltigem Buffet. Abends serviert das hauseigene Restaurant Essen á la Carte. Zum Hotel gehört ein Wellnessbereich mit Fitnessraum, Aromadampfbad, Whirlpools und Solarium. Entfernung zum Stadtzentrum ca. 3,5 km.

Best Western Hotel Prisma

Max-Johannsen-Brücke, 24537 Neumünster
Tel.: 04321-9040, Fax: 04321-904444
www.bestwestern.de

Einzelzimmer inkl. Frühstück: 81,00 € bis 120,00 €

Hotel mit großzügigem Empfangs- und Gästebereich in freundlicher Atmosphäre. 93 Zimmer mit Direktwahltelefon, Fax-/Modemanschluss, TV und Pay-TV/Video, Radio, Schreibtisch und Minibar. Das Hotel verfügt über ein Restaurant mit Bar sowie einen Fitnessbereich mit Dampfbad und Sauna. Entfernung vom Stadtzentrum ca. 1,5 km.

Hildebrandts - Das Grüne Stadthotel

Plöner Straße 76, 24534 Neumünster
Tel.: 04321/25 222-0, Fax: 04321/25 222-22
www.hildebrandts-hotel.de

Einzelzimmer inkl. Frühstück: 72,00 €

Nichtraucherhotel mit 8 gemütlich und modern eingerichteten Zimmern mit Telefon, Wireless-Lan-Anschluss und Kabel-TV. Das Hotel bietet einen sehr schönen Garten zum Entspannen sowie ein reichhaltiges und gesundes Frühstück. Entfernung zum Stadtzentrum etwa 5 Gehminuten.

Neues Parkhotel

Parkstraße 29, 24534 Neumünster
Tel.: 04321-9406, Fax: 04321-43020
www.neues-parkhotel.de

Einzelzimmer inkl. Frühstück: 61,00 €

Zentrale und ruhige Lage! Das neue Parkhotel überzeugt durch seine zentrale Lage. Es liegt direkt in der Innenstadt von Neumünster und dennoch ruhig am Park. Der Hauptbahnhof ist in nur 5 Minuten Fußweg zu erreichen. 59 Zimmer, die über Minibar, Sat-TV, Pay-TV, Direktwahltelefon, W-Lan-Zugang sowie Fön verfügen.

Sparen Sie Seminarkosten und werden Sie KIN-Mitglied

Bereits über 260 Unternehmen nutzen die Vorteile einer Mitgliedschaft

Eine Mitgliedschaft im Lebensmittelinstitut KIN e.V. ist bereits ab einem Jahresbeitrag von 200 € möglich und ist zudem nicht nur wirtschaftlich äußerst interessant. Vorteile, die heute schon über 260 Mitgliedsfirmen nutzen:

1. Ermäßigte Teilnehmergebühren bei Seminaren und Firmentrainings, die wir für Sie in Neumünster oder in Ihrem Betrieb anbieten.
2. Günstige Konditionen bei Projektaufträgen. Wir schaffen Lösungen durch Beratung, Entwicklung, Tests, Analysen, Gutachten etc.
3. Wir forschen für unsere Mitglieder, sind behilflich bei dem Erstellen von Förderanträgen, suchen die besten Möglichkeiten für eine zielgerichtete, effiziente und besonders kostengünstige Durchführung von Forschungsaufträgen. Bei Bedarf garantieren wir Exklusivität der Ergebnisse.
4. Die Mitglieder haben den unmittelbaren Zugriff auf die Absolventen der Technikerschule. Die preiswerteste Art neues, gut ausgebildetes Personal zu finden.
5. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich an einer leistungsbezogenen Nachwuchsförderung von Lebensmitteltechnikern zu beteiligen. Wer überdurchschnittlich qualifiziertes Personal braucht, sich der Qualifizierung junger Führungskräfte für die Lebensmittelindustrie verpflichtet fühlt, sollte sich unbedingt an dem „KIN-Fachschule Förderfonds“ beteiligen.
6. Das Institut bietet exklusive Werbemöglichkeiten. Sie können Ihre Produkte im Institut in unseren Schaukästen präsentieren. Täglich gehen bei uns Fachleute aus der Lebensmittelindustrie und dem Handel ein und aus. Dadurch ist der direkte Kontakt mit Ihrer Zielgruppe gewährleistet.
7. Über die Fachbeiräte, können Sie Themen der Seminarangebote und der Forschungsprojekte gestalten. Es gibt keine günstigere Möglichkeit die Produkte oder Prozesse der Zukunft zu entwickeln.
8. Monatlicher Newsletter „KIN Aktuell“ mit Berichten zu aktuellen Projekten und Ergebnissen.
9. Passwort geschützter Mitglieder-Login auf der Homepage des KIN und damit Zugang zu exklusiven News und Services.

Als Mitglied des Lebensmittelinstitutes KIN e.V. können Sie mit unserer Unterstützung den weitreichenden Ansprüchen von Lebensmittelhandel und Verbrauchern gerecht werden. Besonders aber im Hinblick auf die vielen Unwägbarkeiten, denen die Lebensmittelindustrie durch sich immer ändernde Umstände ausgesetzt ist. So bieten wir unseren Mitgliedern in Krisensituationen schnelle und unkomplizierte Analysen und Problemlösungen an. Auch bei Kundenreklamationen und der Umsetzung neuer Rechtsnormen stehen wir unseren Mitgliedern zur Seite. Mit einer Mitgliedschaft im Lebensmittelinstitut KIN e.V. sind Sie gut gewappnet. Alles was Sie tun müssen, ist unsere Beitrittserklärung auszufüllen.

Beitrittserklärung

Retour per Fax an: +49 (0) 43 21 / 601-40

Ich / wir erkläre(n) hiermit meinen / unseren Beitritt zum KIN e.V. zum _____ Datum

Die Satzung ist mir / uns bekannt.

Der Jahresmitgliedsbeitrag beträgt laut Beschluss der Mitgliederversammlung vom 26.11.1980 / 25.11.1987

für Betriebe bis zu	5	Mitarbeitern	€ 204,52
	6-25	Mitarbeitern	€ 306,78
	26-100	Mitarbeitern	€ 498,51
	101-250	Mitarbeitern	€ 907,54
	251-500	Mitarbeitern	€ 1.661,70
	ab 501	Mitarbeitern	€ 2.198,56

Ich / wir verpflichte(n) mich / uns zur Zahlung des jährlichen Beitrages von _____ Jahresmitgliedsbeitrag in Euro

Kontaktdaten

Name / Firma

Straße

Postfach

Ort

Telefon

Ort / Datum

Postleitzahl

Postleitzahl

Telefax

Unterschrift

Ansprechpartner (Vor- und Zuname)

_____ Geschäftsleitung	_____ eMail
_____ Marketing / Produktmanagement	_____ eMail
_____ Produktionsleitung / Produktentwicklung	_____ eMail
_____ Leiter Qualitätssicherung	_____ eMail
_____ Personalleitung	_____ eMail

Satzung KIN e.V.

§ 1

Name, Sitz, Zweck

- Der Name des Vereins ist „Lebensmittelinstitut KIN e. V.“
Der Verein hat seinen Sitz in Neumünster.
- Der Verein bezweckt die Förderung von Wissenschaft und Forschung sowie der Bildung und Erziehung. Diese Zwecke verfolgt er ausschließlich und unmittelbar im Sinne des Abschnittes „Steuerbegünstigte Zwecke“ der Abgabenordnung. Der Satzungszweck wird verwirklicht durch
 - Entwicklungsarbeit und angewandte Forschung auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie.
 - Verbesserung der Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln.
 - Weiterentwicklung bzw. Neuentwicklung und Rationalisierung von Maschinen und Produktionslinien für die Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln.
 - Weiterbildung im Ernährungsbereich.
 - Aus- und Fortbildung mit staatlich anerkannten Abschlüssen.
 - Beratung von Mitgliedern und Nichtmitgliedern.
 - Der Verein wird in unregelmäßigen Abständen allgemeingültige Erfahrungsberichte und Versuchsergebnisse herausgeben.

§ 2

Der Verein ist selbstlos tätig, er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke. Sämtliche Mittel dürfen nur für satzungsmäßige Zwecke verwendet werden. Mitglieder erhalten keine Zuwendungen aus Mitteln des Vereins.

§ 3

Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zweck der Körperschaft fremd sind, oder durch verhältnismäßig hohe Vergütungen begünstigt werden.

§ 4

Rechnungsjahr, Erfüllungsort, Gerichtsstand

- Das Rechnungsjahr des Vereins beginnt mit dem 1. Januar und schließt mit dem 31. Dezember jeden Kalenderjahres.
- Erfüllungsort und Gerichtsstand für die Ansprüche des Vereins gegen die Mitglieder ist der Sitz des Vereins.

§ 5

Erwerb der Mitgliedschaft

- Mitglied des Vereins können sein
 - natürliche Personen (z. B. Wissenschaftler, Dozenten, Referenten)
 - juristische Personen (z. B. Firmenmitglieder)
 - Handelsgesellschaften (z. B. Firmenmitglieder)
- Wer die Mitgliedschaft erwerben will, hat einen schriftlichen Aufnahmeantrag an den Vorstand zu richten. Dieser entscheidet dann durch einfache Mehrheit über die Aufnahme.

§ 6

Verlust der Mitgliedschaft

- Die Mitgliedschaft erlischt durch Austritt, bei Tod, Streichung aus der Mitgliederliste oder Liquidation der Firma. Die Austrittserklärung ist dem Vorstand durch eingeschriebenen Brief mit einer Frist von sechs Monaten zum Ende des nächsten Kalenderjahres zu erklären.
- Die Streichung aus der Mitgliederliste kann erfolgen
 - wenn das Mitglied mit der Zahlung von Beiträgen mehr als sechs Monate in Verzug ist und das Mitglied unter Fristsetzung angemahnt worden ist. Ab Zugang des fristsetzenden Schreibens ruht das Stimmrecht
 - wegen erheblicher Nichterfüllung satzungsgemäßer Verpflichtungen,
 - wegen eines schweren Verstoßes gegen die Interessen des Vereins.

Für die Streichung aus der Mitgliederliste ist ein mit Zweidrittelmehrheit gefasster Beschluss des Vorstandes erforderlich. Vor einer Streichung ist dem Mitglied Gelegenheit zur Stellungnahme zu geben. Der Bescheid über die Streichung ist schriftlich mitzuteilen. Der Ausschluss entbindet nicht von der Pflicht, die bis zum Ende der ordentlichen Mitgliedschaft fälligen Beiträge zu entrichten oder sonstige finanzielle Verpflichtungen gegenüber dem Verein einzuhalten.

§ 7

Beiträge, Haushaltsplan und Rechnungslegung

- Die Mitglieder des Vereins sind verpflichtet, jährliche Beiträge zu zahlen, die von der Mitgliederversammlung festgesetzt werden.
- Der Vorstand des Vereins stellt jährlich einen Haushaltsplan für das kommende Rechnungsjahr auf.
- Über das abgelaufene Rechnungsjahr hat der Vorstand jährlich einen Jahresabschluss durch einen Angehörigen der wirtschafts- und steuerberatenden Berufe aufstellen zu lassen und der Mitgliederversammlung vorzulegen.

§ 8

Mitgliederversammlung

- Oberstes Organ des Vereins ist die Mitgliederversammlung.
- Eine ordentliche Mitgliederversammlung (Jahreshauptversammlung) findet in jedem Jahr statt.
- Die Einberufung der Mitgliederversammlung erfolgt durch den Vorstand. Sie geschieht in Form eines Rundschreibens. Zwischen dem Tag der Einladung und dem Termin der Versammlung muss eine Frist von mindestens drei Wochen liegen.

- Mit der Einberufung der ordentlichen Mitgliederversammlung ist die Tagesordnung mitzuteilen.
- Die Mitgliederversammlung ist ohne Rücksicht auf die Zahl der erschienenen Mitglieder beschlussfähig. Sie wird von dem Vorsitzenden geleitet.
- In der Mitgliederversammlung hat jedes Mitglied eine Stimme. Ein Mitglied, das am Erscheinen verhindert ist, kann sich durch ein anderes Mitglied mit schriftlicher Vollmacht vertreten lassen, allerdings darf kein Mitglied mehr als fünf Stimmen auf sich vereinigen.
- Die Beschlüsse und Wahlen werden mit einfacher Mehrheit der anwesenden stimmberechtigten Mitglieder gefasst. Bei Stimmengleichheit gilt der Antrag als abgelehnt. Satzungsänderungen bedürfen der Mehrheit von 3/4 erschienenen (bzw. rechtsgültig vertretenen) Mitglieder.
- Über Anträge, die nicht schon in der Tagesordnung enthalten sind, kann in der Mitgliederversammlung nur abgestimmt werden, wenn diese Anträge mindestens acht Tage vor der Versammlung schriftlich bei dem Vorstand des Vereins eingegangen sind. Später eingehende Anträge dürfen in der Mitgliederversammlung nur behandelt werden, wenn ihre Dringlichkeit bejaht wird. Das kann dadurch geschehen, dass die Mitgliederversammlung mit einer Mehrheit von 2/3 der anwesenden (bzw. rechtsgültig vertretenen) Mitglieder beschließt, dass der Antrag als Dringlichkeitsantrag in die Tagesordnung aufgenommen wird. Ein Antrag auf Satzungsänderung kann nicht als Dringlichkeitsantrag behandelt werden.
- Über den Verlauf der Mitgliederversammlung ist vom Vorstand Protokoll zu führen.
- Eine außerordentliche Mitgliederversammlung ist innerhalb einer Frist von vier Wochen mit entsprechender Tagesordnung einzuberufen, wenn es
 - der Vorstand beschließt oder
 - ein Viertel der stimmberechtigten Mitglieder schriftlich beim Vorsitzenden beantragt hat.

§ 9

Vorstand

- Der Vorstand im Sinne von § 26 BGB besteht aus drei Vorstandsmitgliedern. Sie benennen aus ihrer Mitte den Vorsitzenden. Je zwei Vorstandsmitglieder sind gemeinsam zur Vertretung des Vereins befugt.
- Der Vorstand vertritt den Verein nach außen.
- Die Vorstandssitzungen werden von dem Vorsitzenden geleitet. Der Vorstand tritt zusammen, wenn zwei Vorstandsmitglieder es beantragen. Der Vorstand ist beschlussfähig, wenn zwei der Vorstandsmitglieder anwesend sind. Der Vorsitzende beruft die Vorstandssitzungen mit einer Frist von 14 Tagen ein. Ein verhindertes Vorstandsmitglied kann sich mit schriftlicher Vollmacht durch ein anderes Vorstandsmitglied vertreten lassen. Bei Ausscheiden eines Vorstandsmitgliedes ist der Gesamtvorstand berechtigt, ein neues Mitglied kommissarisch bis zur nächsten Wahl zu berufen. Weitere kommissarische Berufungen sind nicht zulässig.
- Zu den Aufgaben des Vorstandes gehört es insbesondere, den Institutsleiter zu bestellen. Darüber hinaus kann er Mitglieder in beratende Fachausschüsse – zeitlich begrenzt, maximal auf die Amtszeit des Vorstandes – berufen.
- Der Vorstand wird auf drei Jahre gewählt. Wiederwahl ist zulässig. Er bleibt in jedem Fall bis zur Neuwahl eines neuen Vorstandes im Amt.

§ 10

Auflösung des Vereins

Ein Beschluss über die Auflösung des Vereins bedarf zu seiner Wirksamkeit einer Mehrheit von 3/4 aller stimmberechtigten (bzw. rechtsgültig vertretenen) Mitglieder.

§ 11

Bei Auflösung oder Aufhebung des Vereins oder bei Wegfall seines bisherigen Zweckes fällt das Vermögen des Vereins an eine Körperschaft des öffentlichen Rechts oder eine andere steuerbegünstigte Körperschaft zwecks Verwendung für die Förderung von Wissenschaft sowie Bildung und Erziehung. In diesem Falle bestimmt der Liquidator die Körperschaft, an die das Vermögen übergehen soll. Zuvor ist hinsichtlich der Auswahl der steuerbegünstigten Körperschaft das Finanzamt um Auskunft zu fragen, und zwar im Hinblick darauf, ob diese Körperschaft steuerrechtlich begünstigt ist.

§ 12

Für die Auflösung des Vereins gelten die gesetzlichen Vorschriften. Erstliquidator ist der zuletzt gewählte Vorsitzende des Vorstandes, sofern die Mitgliederversammlung Abweichendes nicht beschließt. Die vorstehende Satzung wurde von der Mitgliederversammlung am 20. November 1996 beschlossen. Sie tritt mit sofortiger Wirkung an die Stelle der bisherigen Satzung (zuletzt geändert am 11.11.1981).

Neumünster, den 20. November 1996

KIN-Vorstand

T. Buckenberger, G. Wolf, H. Biewener

Ansprechpartner

Es liegt in der Natur der Sache, dass wir Ihnen innerhalb dieses Jahresprogrammes nur einen begrenzten Überblick über unser gesamtes Leistungsspektrum bieten können.

Für weitergehende Informationen, Angebote und Beratung zur Seminaerauswahl sind wir gerne Ihre Ansprechpartner. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns eine eMail.

Infos · Seminare/Firmentrainings



Eike Hehnen
Berufliche Bildung
hehnen@kin.de
Tel. 04321/601-23

Anmeldung · Service



Anke Ben-Sabeur
Service Berufliche Bildung
bb@kin.de
Tel. 04321/601-21

Tagungsservice



Inge Jeß
Verwaltungsleiterin
jess@kin.de
Tel. 04321/601-45

Mitgliedschaft



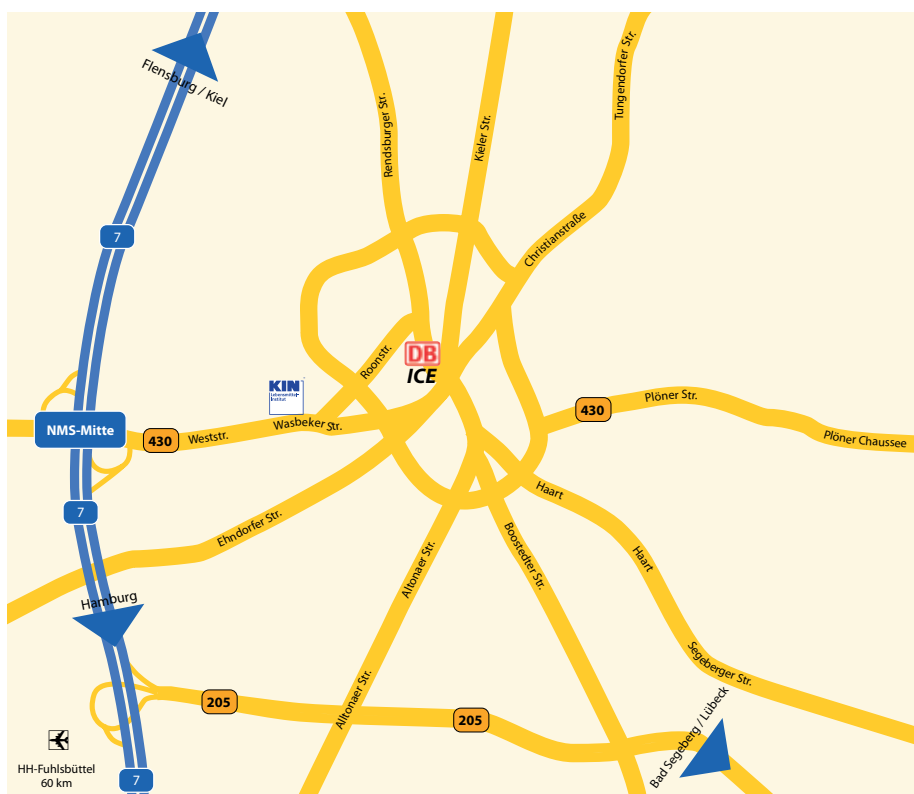
Gabriela Albertsen
Marketing & Kommunikation
albertsen@kin.de
Tel. 04321/601-23

So finden Sie zu uns



Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324
24537 Neumünster

Tel. 04321 / 601-0
Fax 04321 / 601-40
www.kin.de



Anmeldung Seminare

Retour per Fax an: +49 (0) 43 21 / 601-40

Unternehmen _____
 KIN-Mitglied _____
 ja nein
 Firma _____
 Ansprechpartner _____
 Straße _____
 Postleitzahl _____ Ort _____
 Telefon _____ Telefax _____ e-Mail _____

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an zu der

Kurs-Nr.: _____ Termin: _____

_____ Titel der Veranstaltung

Hotelbuchung ja vom _____ bis _____ nein

Teilnehmer (Vor- und Zuname, Funktion) _____

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

_____ Datum
 _____ Unterschrift
 (Mit der Unterschrift akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen:

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Früh- und Vielbucherrabatte

Bei Buchung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erhalten Sie einen Frühbucherrabatt von 5%, ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie nochmals 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei. Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnahmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.

Anmeldung Seminare

Retour per Fax an: +49 (0) 43 21 / 601-40

Unternehmen _____
 KIN-Mitglied _____
 ja nein
 Firma _____
 Ansprechpartner _____
 Straße _____
 Postleitzahl _____ Ort _____
 Telefon _____ Telefax _____ e-Mail _____

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an zu der

Kurs-Nr.: _____ Termin: _____

_____ Titel der Veranstaltung

Hotelbuchung ja vom _____ bis _____ nein

Teilnehmer (Vor- und Zuname, Funktion) _____

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

_____ Datum
 _____ Unterschrift
 (Mit der Unterschrift akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen:

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Früh- und Vielbucherrabatte

Bei Buchung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erhalten Sie einen Frühbucherrabatt von 5%, ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie nochmals 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei. Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnahmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.

Anfrage Firmentrainings

Retour per Fax an: +49 (0) 43 21 / 601-40

Unternehmen _____
KIN-Mitglied _____
 ja nein

Firma _____
Ansprechpartner _____
Straße _____
Postleitzahl _____ Ort _____
Telefon _____ Telefax _____ e-Mail _____

Ich benötige ein Angebot über ein Firmentraining zum Thema: _____

Seminarort: KIN Tagungshotel in Betriebsnähe in unseren eigenen Räumlichkeiten

Terminwunsch: _____ Dauer: _____

Zielsetzung: _____

Inhalte: _____

Gruppengröße: _____

Angebot erwünscht per Brief Fax eMail

Datum

Unterschrift

Anfrage Firmentrainings

Retour per Fax an: +49 (0) 43 21 / 601-40

Unternehmen

KIN-Mitglied

ja nein

Firma

Ansprechpartner

Straße

Postleitzahl

Ort

Telefon

Telefax

e-Mail

Ich benötige ein Angebot über ein Firmentraining zum Thema:

Seminarort:

 KIN

Tagungshotel in Betriebsnähe

in unseren eigenen Räumlichkeiten

Terminwunsch:

Dauer:

Zielsetzung:

Inhalte:

Gruppengröße:

Angebot erwünscht per

 Brief

 Fax

 eMail

Datum

Unterschrift

BR

KIN Studienzentrum

**Bachelor Biotechnologie-Verfahrenstechnik-
Lebensmitteltechnologie**
Bachelor of Science (B.Sc.)

**Bachelor Lebensmitteltechnologie
und Produktmanagement**
B.A. in Business Administration

Studium



Realisieren Sie Ihre Karrierechancen mit einem berufsbegleitenden oder Vollzeit-Studium



In Kooperation mit



Bachelor Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement B.A. in Business Administration

Berufsbegleitend

Akkreditierter, staatlich und international anerkannter Hochschulabschluss

In Kooperation mit der Steinbeis Business Academy bietet das Lebensmittelinstitut KIN das 3-jährige berufsbegleitende Bachelorstudium „Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement“ an, das Mitarbeitern der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie neben betriebswirtschaftlichen und lebensmitteltechnologischen Inhalten Kompetenzen in übergreifendem, projektbezogenem und strategischem Handeln vermittelt.

Inhalte des Studiums

Die im Grundlagenstudium betriebswirtschaftlich geprägten Module mit praxisnahem Bezug zur Lebensmittelbranche werden im Vertiefungsstudium mit lebensmitteltechnologischem und analytischem Hintergrundwissen sowie Kenntnissen zum Innovations- und Produktmanagement und Produktions- und Prozessmanagement kombiniert.

Schwerpunkt des Studiums ist die Projektbearbeitung im Unternehmen, wobei das Projekt und somit auch die Ausrichtung des Studiums vom studierenden Mitarbeiter und seinem Arbeitgeber festgelegt werden. Das Thema des Projektes kann lebensmittel- oder verpackungstechnologisch geprägt sein oder sich mit Marketing- und Vertriebsstrategien beschäftigen. Die alle 4-6 Wochen am KIN in Neumünster stattfindenden 2-3-tägigen Präsenzphasen (Do./Fr.-Sa.) werden von industrieerfahrenen Dozenten aus der Lebensmittelbranche durchgeführt und vermitteln den für die Umsetzung und Bearbeitung notwendigen theoretischen Hintergrund.

Arbeitswelt

Typische Arbeitsfelder liegen in den Bereichen Geschäftsleitung, Marketing, Produktmanagement, strategischer Einkauf, Vertriebsleitung und Projektmanagement Logistik der Lebensmittelwirtschaft.

Das akkreditierte berufsbegleitende Studium bietet eine für Unternehmen und Mitarbeiter einzigartige Lösung für die gleichzeitige Qualifizierung von Fachkräften und die Bearbeitung eines unternehmensrelevanten Projektes, ohne auf die Arbeitsleistung des Studierenden im Unternehmen verzichten zu müssen.

Zum Studium zugelassen werden kann man mit ganz unterschiedlichen Voraussetzungen, u.a. auch mit mittlerer Reife, einer abgeschlossenen Berufsausbildung und Berufserfahrung, aber auch mit Abitur und einer gerade gestarteten Ausbildung.

Nähere Infos

Unter www.kin.de in der Rubrik "Studium" oder bei der Studienberatung des KIN unter Tel.: 04321/601-95, spethmann@kin.de

In Kooperation mit



Bachelor Biotechnologie-Verfahrenstechnik-Lebensmitteltechnologie Bachelor of Science (B.Sc.)

Vollzeitstudium

Akkreditierter, staatlich und international anerkannter Hochschulabschluss

Die Ernährungsindustrie ist einer der bedeutendsten Industriezweige und leistet einen wichtigen Beitrag für Wachstum und Beschäftigung in Deutschland. Die Branche gehört zu den vier größten deutschen Industriezweigen. LebensmitteltechnologInnen werden hier ständig gesucht.

Die FH Flensburg bietet in Kooperation mit der universitätsnahen Forschungsstelle des KIN Lebensmittelinstituts in Neumünster den 7-semestrigen Bachelorstudiengang Biotechnologie-Verfahrenstechnik-Lebensmitteltechnologie an. Auf natur- und ingenieurwissenschaftlicher Basis wird lebensmittelspezifisches Stoffwissen vermittelt. Das Studium kombiniert somit naturwissenschaftliches Grundwissen mit lebensmittelspezifischen, ernährungsphysiologischen, technischen, ökologischen und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Ergänzend werden sowohl ingenieurwissenschaftliche Themen wie Verfahrenstechnik, Maschinen- und Apparatebau, Prozessautomation und Biotechnologie als auch physikalische, chemische, mikrobiologische und moderne molekularbiologische Analysemethoden zur Qualitätskontrolle gelehrt.

Inhalte des Studiums

Im Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie konzentrieren sich die Studierenden auf lebensmittelchemische Grundlagen, Qualitätsmanagement, Lebensmittelmikrobiologie, Hygiene, Warenkunde, Technologie tierischer und pflanzlicher Lebensmittel, thermische Haltbarmachung, Feinkost- und Fertiggerichte- sowie Verpackungstechnologie. Die Laborübungen zu den Vorlesungen finden im KIN Lebensmittelinstitut in Neumünster statt.

Arbeitswelt

Die Arbeitsgebiete sind überwiegend in der Lebensmittel- und Zulieferindustrie angesiedelt. Sie umfassen die Verfahrenstechnik zur Herstellung der unterschiedlichen Lebensmittel sowie deren Analyse, Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle. Ein weiteres Beschäftigungsfeld ist die Entwicklung und Verbesserung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, sensorischer, technologischer und lebensmittelrechtlicher Kriterien.

Nähere Infos

Unter www.fh-flensburg.de oder bei der allgemeinen Studienberatung der Fh Flensburg unter Tel. 0461/ 805-1215, studienberatung@fh-flensburg.de

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Str. 324
D-24537 Neumünster
Tel. +49 (0) 43 21 / 6 01-0
Fax +49 (0) 43 21 / 6 01-40
www.kin.de

