



Das KIN - eine Erfolgsstory

Das KIN Lebensmittelinstitut e.V. in Neumünster ist das bedeutendste privatwirtschaftliche Institut für die Ernährungswirtschaft und nimmt mit seiner Kompetenzvielfalt eine europäische Spitzenstellung ein. Kein anderes Institut ist im Bereich der Weiterbildung, Forschung und Entwicklung und der Qualitätssicherung seit 1965 für die Branche so aktiv wie das KIN. Der große Nutzen für die Branche liegt in dem stark kundenorientierten Zusammenspiel sieben verschiedener Arbeitsbereiche sowie in dem seit 1993 bestehenden Netzwerk mit führenden europäischen Lebensmittelinstituten.

Das starke Engagement für die Weiterbildung geht in gerader Linie auf den Ursprung unserer Einrichtung zurück. Um für den damals dringend benötigten Wissenstransfer in der konservenherstellenden Lebensmittelindustrie zu sorgen, wurde 1965 das KIN als Konserveninstitut Neumünster e.V. gegründet. Bereits vier Jahre später wurde die Konserventechnikerschule des Institutes gegründet, die 1970 ihre staatliche Anerkennung erhielt. Der erste Abschlusslehrgang konnte nach zweijähriger Vollzeitfortbildung mit acht Absolventen gefeiert werden, die im Anschluss alle eine herausgehobene Position in der Ernährungswirtschaft bekleideten. Die Vermittlungsquote ist seither anhaltend hoch. Bis heute wurden rund 1650 junge Menschen am KIN zu Lebensmitteltechnikern ausgebildet. Konsequente Akquisitionen öffneten den Zugang zu weiteren Teilbranchen und schließlich zur gesamten Lebensmittelbranche und deren Zulieferindustrie. Die Mitgliederzahl stieg. Um den Bildungsbereich ausbauen und weitere Arbeitsbereiche einrichten zu können, zog das Institut 1976 in eigens für diese Zwecke errichtetes Gebäude in der Wasbeker Straße ein. Mit der räumlichen Vergrößerung entstand die Keimzelle des heutigen Prüflabors. Gleichzeitig wurde in die maschinelle Ausstattung des 1200 qm großen F&E Technikums investiert.

Die Zielgruppenerweiterung des KIN spiegelte sich u. a. 1979 in der Umbenennung der Konserventechnikerschule in „Fachschule für Lebensmitteltechnik“ wieder, die später weitere Fachrichtungen in ihr Ausbildungsspektrum integrierte.

Die bevorstehende Einführung des Europäischen Binnenmarktes löste Ende der siebziger Jahre unter den Lebensmittelherstellern und ihren Zulieferern viele Fragen hinsichtlich des europäischen Warenverkehrs und der Liberalisierung des Lebensmittelrechtes aus. Mit großem Erfolg führte das KIN 1978 mit dem 1. Europäischen Symposium seine EU-Seminarreihe ein und bot damit Politikern, Juristen und Produzenten ein Forum für den interdisziplinären Austausch. 1980 änderte das KIN im Bereich der Beruflichen Bildung seine Strategie und reduzierte fortlaufend den Anteil der reinen Vortragsveranstaltungen. Stattdessen wurden verstärkt Lehrgänge entwickelt, die arbeitsplatznahes Wissen vermitteln und den Teilnehmern die Möglichkeit zur Einübung praktischer Fähigkeiten bieten.

Die Forschung und Entwicklung liefert seit ihrer Einrichtung zu Beginn der Achtziger Jahre dem gesamten Institut durch ihre Projekte und den Austausch mit Forschungseinrichtungen, Universitäten, Instituten ständig neue Erkenntnisse, die in die Arbeit aller Fachbereiche einfließen. Ohne staatliche Förderung realisierte das KIN insgesamt 25 Forschungsprojekte und gab der Branche dadurch zahlreiche Impulse zum wirtschaftlichen Einsatz üblicher und neuer Technologien, für innovative Produkte und zur Verbesserung der Lebensmittelqualität.

1982 realisierte die Berufliche Bildung die erste mehrmonatige Schulung für das Ausland. Im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und der Carl Duisberg Gesellschaft (CDG) lernten peruanische Führungskräfte moderne Fischverarbeitung. Im Laufe der Jahre folgten über 30 weitere Trainings für Unternehmen und Einrichtungen in aller Welt. Mit seinen Seminaren übernahm das KIN häufig eine Vorreiterrolle für die Branche. So führte es 1988 das erste Biotechnologieseminar durch. Renommiertere Referenten informierten über den Stand der Forschung, Anwendungsmöglichkeiten und den Nutzen für die Branche. 1992 führte das KIN bundesweit als erste Bildungseinrichtung die Metaplanmethode in ihre fachspezifischen Lehrgänge ein und begann mit ersten Qualitätsmanagement-Workshops. Eine Vorreiterrolle spielte das KIN auch mit der Realisierung des ersten Reinraumseminars, das 1996 für die Lebensmittelbranche angeboten wurde. Mit über 60 Veranstaltungen in 12 Fachkategorien sowie kundenorientierten Sonderthemen hält die Berufliche Bildung des KIN heute ein im deutschsprachigen Raum einmaliges und anerkanntes Angebot an fachspezifischen Seminaren und Lehrgänge für die Food-Branche und ihre Zulieferer bereit. Mehr als 16.000 Mitarbeiter wurden bislang geschult.

Durch die moderne Ausstattung und die industrienaher Fortbildung am KIN erwarb sich die private Fachschule zunehmend einen Namen und konnte bundesweit schließlich so viele Schüler nach Neumünster ziehen, dass es zu langen Wartefristen bei der Aufnahme kam. Um den Nachfrageüberhang abzubauen, wurde 1989 ein Neubau eingeweiht und von vier auf sechs Klassen aufgestockt.

1993 gründete das KIN die EFI (European Food Institutes), eine Kooperation führender, nationaler Lebensmittelinstitute. Dazu gehören neben dem KIN:

- Campden & Chorleywood Food Research Association (CCFRA/Großbritannien)
- Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA/Frankreich)
- Stazione Sperimentale per L' Industria delle Conserve Alimentari (SSICA/Italien)
- The Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK/Schweden).
- Instituto Tecnológico Agroalimentario (AINIA/Spanien)

EFI verfolgt das Ziel, in Ergänzung zu den Maßnahmen der EU-Kommission, europaweit eine angewandte Forschung und Entwicklung im Sinne der Lebensmittelindustrie zu fördern. Um die Liberalisierung des europäischen Lebensmittelrechts zu unterstützen, gründete EFI eine europäische Expertengruppe, die sogenannte Food-Law-Group.

1994 wurde die KIN Qualitätssicherung als bundesweit erstes privatwirtschaftliches Prüflabor durch das Deutsche Akkreditierungssystem Prüfwesen (DAP) akkreditiert. Die Akkreditierung gilt für physikalische, chemische, mikrobiologische, sensorische und histologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Wirkstoffen, pflanzlichen Rohstoffen und Kosmetika und Untersuchungen von Lebensmittelverpackungen. Danach folgte die Akkreditierung als Prüflabor für Temperaturmesstechnik von Lebensmittelprozessen.

1996 machten die technische Entwicklung und das starke Wachstum der Abteilungen „Qualitätssicherung“ und „Forschung & Entwicklung“ einen Um- und Ausbau des KIN nötig. Gleichzeitig wurden die Seminarräume neugestaltet, ein Fachraum gebaut und die Qualitätssicherung um 30% erweitert. Inzwischen macht das Prüflabor jährlich mehr als 100.000 Einzelanalysen für seine Auftraggeber. Hinzu kommen Beratungen in Fragen des Qualitätsmanagements, der Produktssicherheit und des europäischen Lebensmittelrechts. Weiterhin beschloss die Mitgliederversammlung 1996 die Umbenennung in „KIN Lebensmittelinstitut e.V.“ Mit der Namensänderung sollte deutlich gemacht werden, dass das Institut über ein Kompetenzspektrum von der Rohware bis zum frischen oder haltbaren Fertigprodukt verfügt.

1997 nahm die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik die neue Fachrichtung „Produktions- und Betriebsmanagement“ auf. Die Erlangung weiterer Abschlüsse wie den der/s Meisterin/s oder der/s Technischen Betriebswirtin/es wurden in das Fortbildungsangebot aufgenommen.

Im Rahmen der ANUGA FoodTec 2000 feierte das KIN sein 35jähriges Jubiläum mit einem hochgelobten Event der Spitzenklasse. Akteure aus Wirtschaft, Wissenschaft, Verbänden und Fernsehen diskutierten in Workshops über die Themen „Mit Lebensmittel-Innovationen Zukunft gestalten“, „Lebensmittel sichern – Vertrauen schaffen“ und „Durch Qualifikation zur Innovation“. Ende 2000 leitete das Institut die Neustrukturierung seiner Dienstleistungsbereiche ein. Die Abteilungen Qualitätssicherung und Forschung & Entwicklung wurden verbunden und neu gegliedert, um interne und externe Synergien zu schaffen. Die neue Struktur bietet dem Kunden seither unter der Dachabteilung „Prozesstechnologie“ die Dienstleistungsbereiche Haltbarmachung, neue Technologien, Verpackungen, Mikrobiologie/Sensorik und Chemie/instrumentelle Analytik.

Als Antwort auf das neue Berufsbild der Fachkraft für Systemgastronomie begann die KIN-Fachschule im Oktober 2001 mit der bislang bundesweit einzigen Fortbildung zum/r „Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker/in Systemgastronomie“.

Mit hohem Investitionsvolumen wurde 2002 das Technikum modernisiert, eine Systemlehrküche eingerichtet und ein Extrusionstechnikum angebaut. Die neue Ausstattung machte u.a. die Erweiterung der Dienstleistungen in den Bereichen der Verpackungstechnologie und –analytik sowie die Erforschung neuer Anwendungsfelder der Lebensmittelextrusion möglich.

Im November 2002 wurde das KIN als einzigartige Einrichtung mit höchster Qualität der Bildungsangebote und seiner technologischen Dienstleistungen für die Branche mit dem Förderpreis der Stiftung Goldener Zuckerhut, dem sogenannten „Branchenoskar“ ausgezeichnet.

Die ältesten Gebäudeteile, insbesondere die Fachschule, das Appartementhaus und die Cafeteria wurden in den Jahren 2004 und 2005 komplett saniert und der Seminarbereich in einem neuem Gebäude zusammengefasst. So ist das KIN für die Zukunft gut gerüstet.

Das KIN kann auf seinen enormen Beitrag zur Entwicklung der Food-Branche stolz sein, den es durch die Zusammenführung der zahlreichen Kenntnisse aus seinen verschiedenen Tätigkeitsbereichen geleistet hat.

Neumünster, September 2005