



25. Juni 2010
KIN LIVE

KIN[®]
 Lebensmittel-
 Institut

KIN LIVE
 25. Juni 2010

For better food

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
 Wasbeker Straße 324 · D-24537 Neumünster
 Fon +49 (0) 43 21 / 6 01-24 · Fax +49 (0) 43 21 / 6 01-40
 info@kin.de · <http://www.kin.de>



KIN LIVE
 25. Juni 2010

ANMELDUNG

Am diesjährigen Aktionstag „**KIN Live**“ sind wir für unsere Mitglieder, Kunden und interessiertes Publikum Impulsgeber. Mit einem vielfältigen Programm geben wir Ihnen vor allem Anstöße in Richtung Produkt und Weiterbildung:

Wir zeigen Ihnen neue zukünftige Lebensmittelwelten. Lassen Sie sich von **Cook & Chill Ideen, Kreationen** unserer Fachschüler und insbesondere von unserem indischen Partnerinstitut inspirieren, denn „Indien ist in“: Große Supermarktketten, wie Wal-Mart erobern den indischen Lebensmittelmarkt. In Deutschland gehören indische Restaurants zu den beliebtesten „exotischen“ Gastronomie-Angeboten. Begriffe aus der indischen Küche wie Tandoori und Masala sind den deutschen Genießern mittlerweile so geläufig wie Currypulver – aber die indische Küche ist unvergleichlich mehr – das möchte Ihnen unser indisches Partnerinstitut NAFARI anlässlich „KIN Live“ beweisen und mit Ihnen Geschäftskontakte knüpfen.

Denkanstöße soll Ihnen auch die **Impulstagung** zum Thema Weiterbildung geben. Hochschulen, die KIN-Fachschule und ein Unternehmen werden neue berufsbegleitende und Vollzeitbildungsangebote vorstellen und über den großen Nutzen für Betriebe und Mitarbeiter sprechen. Eine begleitende Foyerausstellung informiert über Möglichkeiten der Weiterbildungsförderung.

Seien Sie dabei, wenn sich die Branche am **25. Juni 2010** in Neumünster trifft. Die Teilnahme ist kostenlos. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

EINLADUNG

25.06.10**OPEN KIN | Mitgliederversammlung**

- 9.45** **Empfang im KIN**
- 10.00** **OPEN KIN**
- **Präsentation im Technikum**
Cook & Chill Projekt, indische Produktinspiration, Autoklavenvalidierung
 - **Tour durch die Qualitätssicherung**
Entwicklung im KIN-Prüflabor
 - **Produkte „kreativ & innovativ“ – KIN-Fachschule**
Präsentation und Verkostung von neuesten Produktentwicklungen der KIN-Fachschüler
- 10.00 – 11.30** **Mitgliederversammlung** –nur für Mitglieder
(Seminarraum 2-4)
- ab 12.00** **Mittagsbuffet**

**25.06.10****Impulstagung „probieren, studieren, implementieren“
Neue Chancen für Mitarbeiter und Unternehmen der Lebensmittelbranche**

- 13.00** **Der Weg zum Ziel: Berufsbegleitendes Bachelorstudium „Lebensmitteltechnologie & Produktmanagement“**
Anja Nikelski, Steinbeis Business Academy, Gemsbach
- 13.30** **Unternehmenserfolge mit studierenden Mitarbeitern**
Barbara Lentwojt, Bockholdt Gebäudedienste KG, Lübeck
- 13.45** **Neue Berufswege gehen: Vorbereitungslehrgänge für besondere Berufsgruppen in der Ernährungswirtschaft**
Gudula Apfelt, Fachschule für Lebensmitteltechnik
- 14.15** **Studien und Studium: Zukünftige Bedeutung der Biotechnologie für die Lebensmittelindustrie**
Prof. Helmut Erdmann, Fachhochschule Flensburg
- 14.45** **Diskussion**
- 15.00** **Ausklang bei Kaffee und Kuchen**

Ja, ich komme am 25. Juni 2010

alleine in Begleitung von

..... (Vor- und Zuname)

Ich nehme an der Mitgliederversammlung teil ja nein
(nur von KIN-Mitgliedern anzukreuzen)

Ich nehme an der Impulstagung teil ja nein

Bitte reservieren Sie ein Hotelzimmer vom bis in Neumünster

Sorry, ich bin verhindert und kann der Einladung leider nicht folgen.

.....
Vor- und Zuname

.....
Firma

ANTWORT

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
z. Hd. Gabriela Albertsen
Wasbeker Str. 324

D-24537 Neumünster