**Currywurst, Clean Label Jus und ein Warenwirtschafts-Game**

**KIN-Lebensmittelinstitut kürt herausragende Abschlussprojekte**

**Neumünster, April 2017: Insgesamt 30 Absolventen der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik erhielten ihre Urkunden zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker. Auch in diesem Jahr wurden drei besonders innovative Abschlussarbeiten prämiert: Eine neuinterpretierte Currywurst, eine zusatzstofffreie Grundsauce sowie ein Planspiel mit Tutorials für ein Warenwirtschaftssystem. Sponsor der Innovationspreise war der Hamburger Hersteller von Gesundheitsprodukten für die Selbstmedikation, Pharma Peter.**

Den ersten Innovationspreis bei der Abschlussfeier des KIN-Lebensmittelinstituts am 31. März 2017 ergatterte das Absolventen-Team Felix Weck, Heiko Pagel und Michael von Leesen für ihren „Currytender“: Sie interpretierten den Fast Food-Klassiker Currywurst mit Pommes neu und entwickelten eine zarte Grillwurst, die mit weniger Zucker und Fett auskommt und bereits im Brät eingearbeitete Sauce enthält. Das „Team Snibury´s“ überzeugte mit einer standardisierten, sterilisierten Bratensauce ohne Zusatzstoffe mit zwei zusätzlichen Geschmacksvarianten. Die Haltbarkeit ihrer cleanen Kreationen stellten Linda Keller, Benjamin Molnar, Salim Adoura und Sven Hitzemann durch 250-ml-TWO-Glasgebinde sicher und statteten sie darüber hinaus mit einem ansprechenden Verpackungsdesign aus. „Beta EDV“ lautete der Titel des dritten preisgekrönten Abschlussprojektes von Katrin Albrecht und Kay Winkelmann. Sie wählten den Gaming-Ansatz, um ein realitätsnahes Planspiel mit Unterrichtseinheiten für die Warenwirtschaft einer führenden Branchen-Software-Lösung zu entwerfen.

„Die Projektarbeiten zeigen, wie hervorragend es die Teilnehmer nach ihrer zweijährigen Weiterbildung verstehen, fachliches Know-how in einer fachpraktischen Anwendung umzusetzen“, sagt Schulleiterin Gudula Apfelt. „Unsere Teilnehmer sind erfahrene Fachkräfte aus dem Handel, Hotel- und Gastgewerbe, gelernte Köche, Bäcker oder Metzger. Sie begeistern sich für gesunde Produkte und sichere Prozesse. Mit hohem persönlichen Einsatz und Fleiß haben sie sich in über 2.500 Theoriestunden und in praktischen Projekten mit Kooperationspartnern aus der Industrie auf den nächsten Karriereschritt vorbereitet.“

Die Weiterbildung zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker kann in Vollzeit oder berufsbegleitend absolviert werden. Die Vollzeitmaßnahme dauert zwei Jahre und ermöglicht die Spezialsierung auf einen von drei Schwerpunkten: Prozesstechnik, Fleischereitechnik oder Produktions- und Betriebsmanagement. Der 36-monatige berufsbegleitende Lehrgang mit demSchwerpunkt Prozesstechnik startet im Herbst 2017. Der Einstieg in die Vollzeit-Weiterbildung ist zweimal jährlich – am 1. April und am 1. Oktober – möglich. Weitere Informationen: [www.kin.de](http://www.kin.de)

Bildmaterial/Vorschläge für Bildunterschriften (alle Fotos © KIN-Lebensmittelinstitut)

Kaum Zucker, wenig Fett, gewinnender Geschmack: Mit ihrer Neuinterpretation „Currytender“ überzeugten die frischgebackenen Lebensmitteltechniker Felix Weck, Heiko Pagel und Michael von Leesen die Jury.

*KIN\_PR Innovationspreise\_Currytender.jpg*

Ihre Abschlussarbeiten wurden vom KIN-Lebensmittelinstitut ausgezeichnet – von links nach rechts: Benjamin Molnar, Sven Hitzemann, Felix Weck, Salim Adoura, Linda Keller, Michael von Leesen, Kay Winkelmann, Heiko Pagel, Katrin Albrecht

*KIN\_PR Innovationspreise\_Gewinner.jpg*

Für ihre Bratengrundsauce frei von Zusatzstoffen erhielten Linda Keller, Benjamin Molnar, Salim Adoura und Sven Hitzemann vom „Team Snibury´s“ einen der KIN-Innovationspreise.

*KIN\_PR Innovationspreise\_Sniburys.jpg*

**Über das KIN-Lebensmittelinstitut**

Seit über 50 Jahren sorgt das KIN-Lebensmittelinstitut für mehr Sicherheit und eine höhere Qualität bei Lebensmitteln.

Damit ist das KIN der verlässliche Partner der Lebensmittelindustrie, wenn es um die Entwicklung, Optimierung sowie Validierung sicherer und belastbarer Produktionsprozesse geht. Diese Qualität erreicht das KIN durch praxisnahe Beratung und die Aus- und Fortbildung von Mitarbeitern, die sich ganz konkret am jeweiligen Aufgabengebiet orientiert.

Für die Qualifizierung von Fachkräften stellt das KIN ein umfassendes, modulares Angebot für alle Bildungs- und Kompetenzlevels bereit. Das einzigartige Qualifizierungsangebot beginnt mit einer Einstiegsqualifizierung zum Lebensmittelpraktiker und reicht über den Lebensmitteltechniker bis zum Hochschulstudium. Das Ziel ist dabei immer, eine hohe Entscheidungs- und Handlungskompetenz zu erreichen. Ergänzt wird das Angebot durch ein modulares Weiterbildungsprogramm, beispielsweise praxisnahe und bedarfsgerechte Zertifizierungslehrgänge und KIN Expert Level-Kurse.

Das akkreditierte Labor handelt nach der Devise „Lösungen statt Ergebnisse“. KIN-Kunden steht ein breites Spektrum an modernen Verfahren und modular aufgebauten Dienstleistungen zur Verfügung, die jederzeit individuell und bedarfsgerecht eingesetzt, kombiniert und adaptiert werden können.

Bei allen verfahrenstechnischen Beratungen, in der Laborarbeit und bei der Qualifizierung von Fachkräften bestimmen die Anforderungen der digitalen Transformation, der „Industrie 4.0“, die Angebote und Inhalte.

Das KIN mit Sitz Neumünster (Schleswig-Holstein) beschäftigt rund 55 Mitarbeiter. Seit der Gründung hat die KIN-Fachschule über 2.500 Lebensmitteltechniker ausgebildet. Der Verein „Lebensmittelinstitut KIN e.V.“ ist Partner für über 200 Mitgliedsunternehmen aus der Lebensmittelbranche und ihrer Zulieferer.

**Pressekontakt**

Catchay Communications

Claudia Heck

Hafenstraße 25-27

D-68159 Mannheim

Tel: 0621 / 180 663 83

E-Mail: claudia.heck@catchay.com

**Unternehmenskontakt**

KIN-Lebensmittelinstitut

Silke Brittner

Kommunikation & Marketing

Wasbeker Straße 324

D-24537 Neumünster

Tel: 04321 / 601 - 90

E-Mail: brittner@kin.de