**Innovationspreis 2016: „Black Beast“-Burger, Chia- Pudding und ökologisches Verpackungsmaterial**

**KIN-Lebensmittelinstitut prämiert herausragende Abschlussarbeiten**

**Neumünster, März 2016: Das KIN-Lebensmittelinstitut zeichnete auch 2016 wieder drei Abschlussprojekte der Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker mit dem Innovationspreis aus: Das vegane Burger-Patty „Black Beast“, einen veganen, glutenfreien Schoko-Kirsch-Pudding auf Basis von Chia-Samen sowie den Einsatz von Bananenblättern als ökologische Primärverpackung. Sponsoren der Innovationspreise waren die Firmen Ardagh Metal Packaging Germany GmbH, Frey + Lau GmbH sowie die Thomas-Peter-Biegler-Stiftung.**

Das KIN-Lebensmittelinstitut ehrte die Gewinner der Innovationspreise im Rahmen der Abschlussfeier am 23. März in Neumünster.Für das prämierte Projekt „Black Beast“entwickelten Maximilian Leßner und Jan-Hendrik Simon ein geschmacklich überzeugendes veganes Burger-Patty – allergenfrei und mit Vitamin B12.Ein weiteres erfolgreiches Team, Marco Heise, Stefan Teichmann, Tobias Wittke und Miguel Zamorano,stellte einen veganen Pudding her, der seine typische Konsistenz nicht konventionell mit modifizierten Stärken, sondern mit Chia-Samen erhält und damit als glutenfreies Produkt verzehrt werden kann. Die dritte Siegergruppe, Veit Brokop, Daniel Heinzmann, Manuel Mock und Philipp Offenborn, fand heraus, dass sich Bananenblätter aus ökologischem Anbau als alternatives Verpackungsmaterial eignen, da sie mikrobiell hemmend wirken und Produkten damit zu einer verlängerten Haltbarkeit und Frische verhelfen.

„Die Projektteams sollten ein neues Produkt kreieren, optimieren oder eine prozesstechnologische Aufgabe lösen. Die Innovationspreise sind dabei eine zusätzliche Motivation für höchste Leistungen“, betont Schulleiterin Gudula Apfelt. „Unsere Teilnehmer kommen aus der Praxis und bringen einestarke Motivation zur persönlichen Weiterentwicklung mit. Das hohe Niveau unserer Qualifikation garantiert ihnen hervorragende Berufschancen“, erklärt Apfelt weiter.

Das KIN entsendet dieses Jahr 32 Absolventen in die Industrie. Die praxisorientierte, zweijährige Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker ermöglicht Fachkräften der Lebensmittelbranche einschließlich Köchen, Bäckern und Metzgern den nächsten Karriereschritt und wird seit diesem Jahr auch berufsbegleitend angeboten.Die neuen Lehrgänge starten im Mai 2016 – Anmeldungen sind noch möglich. Weitere Informationen unter www.kin.de.

**Über das KIN-Lebensmittelinstitut**

Seit 1965 ist das Institut im Bereich der Bildung, Forschung, Entwicklung und der Qualitätssicherung für die Lebensmittelbranche etabliert. Diese profitiert von dem äußerst kundenorientierten Zusammenspiel der verschiedenen Abteilungen und dem seit 1993 bestehenden Netzwerk aus führenden europäischen Lebensmittelinstituten. Unter dem Dach des Vereins führt das Lebensmittelinstitut KIN e.V. den gemeinnützigen Bildungsbereich mit Qualifizierungsangeboten und der Fachschule für Lebensmitteltechnik. Dazu gehören die wirtschaftlichen Geschäftsbereiche Technologieentwicklung sowie Chemie, Mikrobiologie, Sensorik und Gutachten der KIN GmbH. Durch die vielfältigen Kompetenzen können das Lebensmittelinstitut KIN e.V. und die KIN GmbH Mitgliedern und Kunden mit umfassender Unterstützung, Beratung und qualifizierten Lösungen zur Seite stehen.

**Pressekontakt**

Catchay Communications

Ute Kühlmann

Hafenstraße 25-27

D-68159 Mannheim

Tel: 0621/180 663-85

E-Mail: ute.kuehlmann@catchay.com

**Unternehmenskontakt**

KIN-Lebensmittelinstitut

Gudula Apfelt

Leitung KIN-Fachschule

Wasbeker Straße 324

D-24537 Neumünster

Tel: 04321 / 601 - 90

E-Mail: apfelt@kin.de