

Neue Qualifizierung zum Prozesstechnologen 4.0

Erster Lehrgang startet ab März 2017 am KIN-Lebensmittelinstitut

***Neumünster, Oktober 2016:* Zu den täglichen Herausforderungen in der Produktion gehören schlanke Prozesse, kurze Durchlaufzeiten sowie die optimale Auslastung und Verfügbarkeit von Maschinen. Für ein modernes Prozessmanagement im Zeitalter der Digitalisierung bietet das KIN-Lebensmittelinstitut ab März 2017 die Qualifizierung zum Prozesstechnologen 4.0 an. In der sechsmonatigen Weiterbildung lernen die Teilnehmer Prozesse systematisch zu optimieren – für eine effiziente Produktion und bessere Ergebnisse.**

Im Mittelpunkt der Qualifizierung steht das dynamische Management von operativen Prozessen der Industrie 4.0. Anhand von praxisnahen Fallbeispielen erfahren die Teilnehmer, wie sie Schwachstellen anhand von Kennzahlen erkennen, Verschwendungen vermeiden und Potenziale nutzen können. Dazu werden die Prinzipien von Lean Management vermittelt. Dabei wird das Ziel verfolgt, Kundenanforderungen profitabel zu erfüllen und eine Unternehmenskultur zu schaffen, die Fehler als Möglichkeit der Weiterentwicklung erkennt.

Zudem lernen die Teilnehmer die Six-Sigma-Methode für Qualitätsmanagement anzuwenden. Das Besondere dabei ist der mathematische Ansatz: Aus der Anzahl der Fehler in einem Prozess ergibt sich das Sigma-Niveau an Standardabweichungen. Aus dieser Analyse werden Maßnahmen für eine effizientere Produktion abgeleitet. Absolventen können nach der Weiterbildung als kompetente Berater für das operative Management fungieren.

Pressemitteilung

„Industrie 4.0 ist inzwischen eines unserer Kernthemen“, sagt Axel Graefe, Leiter des KIN-Lebensmittelinstitutes. „Die neue Qualifikation haben wir konzipiert, da Fachkräfte immer häufiger mit komplexen digitalisierten Prozessen zu tun haben. Wir wollen Unternehmen dabei unterstützen, ihre Mitarbeiter fit für die Zukunft zu machen.“

Die Qualifizierung richtet sich an Fach- und Führungskräfte aller Organisationsebenen in der Lebensmittelindustrie, die sich auf neue oder erweiterte Managementaufgaben in der Produktion vorbereiten wollen. Zugangsvoraussetzung ist eine abgeschlossene Ausbildung, beispielsweise zum Lebensmitteltechniker, oder ein entsprechendes Studium sowie mehrjährige Berufserfahrung. Nach bestandener Prüfung erhält jeder Teilnehmer ein Zertifikat der KIN GmbH in Anlehnung an DIN EN 17024 und ein „Six Sigma White Belt“-Zertifikat. Voraussetzung ist die erfolgreiche Bearbeitung eines Projekts im Unternehmen, ein entsprechender Abschlussbericht sowie die Präsentation der Ergebnisse.

Die Kosten der Weiterbildung betragen 6.900 Euro. Der praxisorientierte Unterricht findet in sechs Präsenzblöcken jeden Monat hauptsächlich freitags und samstags statt. Außerdem unterstützt eine Share-Point-Kommunikation in der Cloud die Teilnehmer beim Selbststudium. Es besteht die Möglichkeit, das Six-Sigma-Training am KIN-Lebensmittelinstitut fortzuführen. Absolventen können sich zudem im Anschluss zum „Lean Management Coach“ qualifizieren.

Weitere Informationen finden sich online unter www.kin.de.

Pressemitteilung



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
Eike Hehnen
Leitung Seminare
Wasbeker Straße 324
D-24537 Neumünster
Tel: 04321 / 601 - 23
E-Mail: hehnen@kin.de