**Presseinformation**

Neumünster 28. September 2018

**Staatlich geprüfte Lebensmitteltechniker absolvieren erfolgreich ihre Weiterbildung**

 **31 Absolventen der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik starten mit besten Zukunftsaussichten in den neuen Joballtag**

2 Jahre berufliche Weiterbildung in Neumünster haben sich für die gelernten Köche, Fleischer, Bäcker (…) gelohnt. Schon bald werden sie verantwortungsvolle Positionen im Bereich der Produktentwicklung, Qualitätssicherung oder in der Fach- und Anwenderberatung übernehmen: 31 staatl. gepr. Lebensmitteltechniker, die am 28. September ihr Abschlusszeugnis feierlich entgegenahmen.

Die Qualifizierung verlangt den Teilnehmern einiges ab: den schriftlichen Teil der Prüfung konnten sie vor kurzem hinter sich lassen. Die Fächer Kostenrechnung und Projektmanagement wurden im Abschlussprojekt verinnerlicht, Expertise fleißig angeeignet. Wesentlicher Bestandteil der Weiterbildung sind die Projektarbeiten, die der Öffentlichkeit traditionell am Tag der Abschiedsveranstaltung präsentiert wurden. Über 6 Monate bündelten die Gruppen ihr Expertenwissen zu kreativen Produktentwicklungen- wenn dies nicht der Fall war, so arbeiteten sie gemeinsam mit erfolgreichen Unternehmen an firmenspezifischen Problemstellungen. Know-how aus der Praxis für die Praxis.

Nach dem Start ins Berufsleben ist das Lernen noch lange nicht vorbei: Auch ein weiterführendes Studium kann im KIN in Neumünster aufgenommen werden. Mit dem Studiengang „Business Development Food Products“ in Kooperation mit der Steinbeis Business Academy können auch Bewerber ohne Abitur die Karriereleiter erklimmen.

*Das Lebensmittelinstitut KIN e.V. in Neumünster befasst sich zum einen mit dem Schwerpunkt Fachkräfteentwicklung. Das Qualifizierungsangebot reicht vom den* [*Lebensmitteltechniker*](https://www.kin.de/fachkraefte-entwicklung/alle-angebote/lebensmitteltechniker-vollzeit/) *bis zum* [*Hochschulabschluss*](https://www.kin.de/fachkraefte-entwicklung/alle-angebote/bachelor-business-development-food-products/)*. Ergänzt wird es durch ein modulares Weiterbildungsprogramm mit* [*Zertifikatslehrgänge*](https://www.kin.de/fachkraefte-entwicklung/alle-angebote/)*n und* [*der Seminar-Reihe „KIN-Expert-Level“*](https://www.kin.de/fachkraefte-entwicklung/alle-angebote/kin-expert-level-kurse/)*.*

*Zweites Standbein des Instituts ist der Bereich Lebensmittelsicherheit. Dazu betreibt das KIN ein* [*akkreditiertes Labor*](https://www.kin.de/lm-sicherheit/akkreditiertes-labor/)*. Neben der chemischen, physikalischen, mikrobiologischen bis zur molekularbiologischen Analytik und Sensorik sowie lebensmittelrechtliche Beratung werden Präventivprogramme (HACCP/IFS/ISO) und Prozessoptimierung geboten. Das moderne Technikum ermöglicht ein breites Spektrum modular aufgebauter Dienstleistungen, die nach individuellen Bedürfnissen zielgerichtet eingesetzt, miteinander kombiniert und adaptiert werden können.*

**Ansprechpartnerin Kontakt:**

*Lilly Blisnjuk Tel.: +49(0)4321-601-23*

*Kommunikation & Marketing Fax.: +49(0)4321-601-40*

*Lebensmittelinstitut KIN e.V. E-Mail:* *blisnjuk@kin.de*

*Wasbeker Straße 324 Web:* [*www.kin.de*](http://www.kin.de)

*24537 Neumünster*