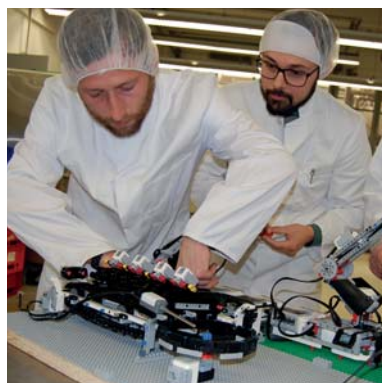


Staatlich geprüfte/r  
Techniker/in,  
Fachrichtung  
Lebensmitteltechnik

# Aus- und Weiterbildung



Fachschule für Lebensmitteltechnik am  
KIN-Lebensmittelinstitut

Mehr als  
2500 KIN-Absolventen  
europaweit erfolgreich

## Lebensmitteltechniker – Beruf mit Zukunft

Eine gute Ausbildung, umfangreiches Fachwissen und persönlicher Einsatz sind die besten Voraussetzungen für einen interessanten und sicheren Arbeitsplatz.

Als „Staatlich geprüfte/r Techniker/in“, Fachrichtung Lebensmitteltechnik, gehören Sie zu den gesuchten Fach- und Führungskräften in der Lebensmittelindustrie. Ein Beruf mit einer besonderen Bedeutung, denn als Lebensmitteltechniker/in sichern Sie für unzählige Menschen die Qualität der Nahrungsmittel für eine gesunde Ernährung. Die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik vermittelt Ihnen alles, was Sie für diesen anspruchsvollen Beruf brauchen: fachliches Know-how und die Umsetzung dieses Wissens in die Praxis. Sie lernen an den unterschiedlichsten Produktionsanlagen im KIN-Technikum und führen praxisbezogene Projektarbeiten durch.



Die renommierte KIN-Fachschule wurde 1970 gegründet. Seither hat die staatlich anerkannte Institution über 2.500 Lebensmitteltechniker/innen hervorgebracht, von denen heute viele europaweit als Fach- und Führungskräfte in der Lebensmittelindustrie tätig sind. Für ihre hervorragenden praktischen Projektarbeiten wurden bereits etliche KIN-Absolventen mit Innovationspreisen der Industrie ausgezeichnet.

Abhängig von der Teilnehmerzahl können Sie in der Vollzeitmaßnahme unter folgenden Schwerpunkten wählen:

- Prozesstechnik
- Fleischereitechnik
- Systemgastronomie
- Produktions- und Betriebsmanagement

Der berufsbegleitende Lebensmitteltechniker wird mit dem Schwerpunkt Prozesstechnik durchgeführt.



## Innovatives Lernkonzept

**Aus der Praxis für die Praxis** – das ist Lernen an der KIN-Fachschule. Wir arbeiten nach berufsbezogenen Projektmanagement-Methoden. Dabei verlangen wir unseren Teilnehmern einiges ab. Wir fördern gezielt Ihre Stärken und kümmern uns um Ihren ganz persönlichen Erfolg. Unsere Dozenten sind didaktisch geschult und als Coach etabliert.

Sie erfahren bei uns persönliche Unterstützung und intensive fachliche Betreuung. So schaffen wir ein ideales Lernumfeld. Gleichzeitig ermöglichen wir Ihnen

Vollzeit oder  
berufsbegleitend

den Austausch mit unseren Industriepartnern: Fachleuten aus den Bereichen Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Verpackung, Vertrieb, Herstellung, Tiernahrung und Gewürze.

Unsere Ausbildungsstandards sind hervorragend, der Praxisbezug ist hoch und immer gegeben. Nicht umsonst genießt die KIN-Fachschule einen exzellenten Ruf in der Lebensmittelindustrie und verwandten Branchen.

**Das Beste: Das Netzwerk des KIN bleibt Ihr Begleiter auf Ihrem beruflichen Weg – wenn Sie möchten, ein Leben lang.**



Sie möchten mehr wissen?  
Besuchen Sie uns auf [www.kin.de](http://www.kin.de)



## Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker – Aus der Praxis für die Praxis

Die Aufstiegsfortbildung zum „Staatlich geprüfte/n Techniker/in, Fachrichtung Lebensmitteltechnik“ ist bei uns sowohl als Vollzeitmaßnahme als auch berufsbegleitend in Teilzeit möglich. Entscheiden Sie selbst, was am Besten zu Ihrer Lebenssituation passt!

Weitere Details zu den Gemeinsamkeiten und Unterschieden der beiden Maßnahmen finden Sie auf unserer Internetseite [www.kin.de](http://www.kin.de)!

**Oder sprechen Sie uns gerne an!**

## Karriere in der Lebensmittelindustrie

Als Lebensmitteltechniker/in mit staatlichem Abschluss haben Sie der Industrie einiges zu bieten: Sie verfügen über beste Kenntnisse in Theorie und Praxis. Ganz gleich ob Produktionstechnik, Produktentwicklung, Verpackungstechnik, Qualitätssicherung, Steuerung von Prozessabläufen oder Projektmanagement: Sie wissen Bescheid.

Im Rahmen unserer Weiterbildung lernen Sie das Planen und Organisieren von Arbeitsabläufen und trainieren eine effiziente Arbeitsweise. Sie wenden Prüfmethoden an, analysieren und werten die Ergebnisse aus. Sie lernen bei uns eigenverantwortlich und im Team Prozesse sicher zu lenken. Wir vermitteln Ihnen das nötige Fachwissen, damit Sie fundierte Entscheidungen treffen können.

Wir machen Sie fit für die Herausforderungen, die Ihnen im Berufsalltag begegnen. Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt. Gemeinsam arbeiten wir daran, die besten Ergebnisse zu erzielen – unter diesem Motto steht das Lernen an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik.

Die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik ist nach **DIN EN ISO 9001:2015** und **AZAV** zertifiziert und genießt hohe Anerkennung.

**Schulleitung**



**Gudula Apfelt**  
Tel. 04321 / 601 - 90  
apfelt@kin.de

**Service/Anmeldung**



**Birte Petersen-Zernitz**  
Tel. 04321 / 601 - 98  
petersen-zernitz@kin.de

Starten Sie durch als:

- Fachberater/in
- Produktionsleiter/in
- Mitarbeiter/in oder Leiter/in in der Qualitätssicherung
- Linienführer/in
- Produktentwickler/in
- Anwendungsberater/in
- Projektleiter/in
- Abteilungsleiter/in
- Produktionsleiter/in,
- Mitarbeiter/in oder Leiter/in Vertrieb

## Wir machen Zukunft

Etwa 80% unserer Absolventen in der Vollzeit-Maßnahme finden den direkten Einstieg in den Beruf oder in eine neue Stelle mit größerer Verantwortung und besseren Aufstiegsmöglichkeiten. Dabei spielen unsere Kontakte in die Lebensmittelindustrie und die Mitgliedsunternehmen des KIN eine große Rolle: Sie sind das ideale Karrieresprungbrett. Sie müssen nur noch springen.



## Kontakt

Möchten Sie mehr über Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten wissen? Bitte sprechen Sie uns an:

### KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik

Wasbeker Str. 324  
D-24537 Neumünster  
Tel. +49 (0) 4321 / 601 - 90/ - 98  
Fax +49 (0) 4321 / 601 - 99  
[www.kin.de](http://www.kin.de)