

# Win-win im Partnerprogramm

## Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker verbessert die beruflichen Perspektiven

Die Lebensmittelindustrie kämpft derzeit mit großen Problemen bei der Suche nach geeigneten Fachkräften. Aktuell besteht eine hohe Nachfrage nach qualifiziertem Personal, vor allem im technischen Bereich. Hier setzt das neue Partnerprogramm des KIN an. Dabei geht es um die berufsbegleitende Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker. Institutsleiterin Inge Jeß erklärt im LT-Interview das Konzept.

**LT:** Frau Jeß, wie trägt das KIN dazu bei, den Arbeitsmarkt mit qualifiziertem Fachpersonal zu versorgen?

**Inge Jeß:** Wir haben unsere Fortbildung zum Lebensmitteltechniker an die Bedürfnisse des Marktes angepasst. Dies geschieht zum einen durch einen hohen Praxisanteil in unserem Technikum. Zum anderen aber auch durch die Vorbereitung der künftigen Techniker auf die Anforderungen an Teamfähigkeit und Kommunikation sowie einen hohen Anteil der Ausbildung in Hinblick auf moderne Lebensmittelsicherheitskonzepte.

**LT:** Wie lange dauert die Weiterbildung?

**Jeß:** Zwei Jahre in Vollzeit. Wir bieten die Fortbildung aber auch berufsbegleitend an. Arbeitgeber können so geeignete Kandidaten aus den eigenen Reihen ohne Verdienstausschlag qualifizieren. Denn die Bindung von guten Mitarbeitern ist in Zeiten mangelnden Fachpersonals besonders wichtig.

**LT:** Was hat das KIN dazu veranlasst, die Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker auch im Rahmen eines Partnerprogramms zu ermöglichen?

**Jeß:** Beim bisherigen Angebot sind wir auf zwei Hürden gestoßen: Vielen Weiterbildungswilligen fehlt schlicht das Geld, um eine Vollzeit-Ausbildung zu absolvieren. Und die Unternehmen brauchen Mitarbeiter jetzt, nicht erst in zwei oder drei Jahren.

**LT:** Wie ist das Partnerprogramm aufgebaut?

**Jeß:** Die Konzeption des Partnerprogramms adressiert genau diese beiden Hürden. Wir bieten Lebensmittelbetrieben ganz konkret unsere Unterstützung bei der Mitarbeiterfindung und -entwicklung an, indem wir sie mit den Interessenten für die Fortbildung



Inge Jeß sieht in dem Partnerprogramm eine gute Alternative zur Vollzeit-Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker, von der Arbeitgeber und Arbeitnehmer gleichermaßen profitieren

zum Lebensmitteltechniker zusammenbringen. Das Unternehmen übernimmt die dafür anfallenden Kosten im Rahmen des Arbeitsvertrags und profitiert von Förder- und Steuervorteilen. Der Arbeitnehmer steht von Anfang an seinem neuen Betrieb zur Verfügung

**LT:** Wie lange dauert die Qualifizierungsmaßnahme?

**Jeß:** Die Weiterbildung findet berufsbegleitend statt und dauert deshalb etwas länger. Sie ist auf 36 Monate mit 2.400 Unterrichtsstunden angelegt.

**LT:** In welcher Form und wo kann sich ein Interessent darauf bewerben?

**Jeß:** Am einfachsten ist es, sich über [www.kin.de](http://www.kin.de) anzumelden. Ansonsten besteht natürlich immer die Möglichkeit, bei unseren Mitarbeitern anzurufen oder eine Mail zu schicken. Gerne vereinbaren wir auch Termine, um Interessenten individuell vor Ort zu beraten. Außerdem bieten wir mindestens zweimal im Jahr einen Campus Day am KIN in Neumünster an, an dem sich Besucher unter anderem über das Partnerprogramm informieren lassen können.

**LT:** Muss ein Bewerber bestimmte Voraussetzungen mitbringen?

**Jeß:** Wer die Fortbildung zum Lebensmitteltechniker bei uns absolvieren möchte, hat eine abgeschlossene Ausbildung und ein Jahr Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche nachzuweisen. Ohne Ausbildung sind fünf Jahre Berufserfahrung erforder-



Lebensmitteltechniker werden am KIN besonders praxisnah ausgebildet

lich. Dazu zählen auch Tätigkeiten in der Gastronomie.

**LT:** Welche fachlichen Inhalte werden vermittelt?

**Jeß:** Die Weiterbildung am KIN zeichnet sich durch praxisnahes Arbeiten aus. Es werden unterschiedliche Verfahrens- und Herstellungsprozesse im Technikum, im Labor und der Gastronomieküche gelehrt. Durch modern ausgestattete Räume wird leichtes, anschauliches Lernen mit modernen Medien, WLAN, Präsentations-Kameras und Notebooks möglich. Die ausgebildeten Lebensmitteltechniker kennen sich aus in Prozess- und Produktmanagement, Entwicklung von Produktideen bis zur industriellen Fertigung und Optimierung von Prozessen sowie Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz.

**LT:** Wieviel Präsenzzeit ist für die berufsbegleitende Weiterbildung erforderlich?

**Jeß:** Präsenzzeiten in Neumünster sind neunmal freitags und samstags, zweimal donnerstags, freitags, samstags und drei Wochen im Jahr verblockt jeweils von Montag bis Samstag. Hinzu kommen Selbstlernzeiten, Unterstützung durch E-Learning-Angebote, Dozenten-Chats, Coaches und die KIN Cloud. Wir sehen das als optimale Verknüpfung von beruflichen Aufgaben mit den Lerninhalten der Fortbildung. Ideal für zeitlich selbstbestimmtes, flexibles Lernen.

**LT:** Wie wird sichergestellt, dass Bewerber und Partnerunternehmen möglichst gut zusammenpassen?

**Jeß:** Durch Stellenbeschreibungen der zukünftigen Arbeitgeber und durch die Bewerbungen der zukünftigen Arbeitnehmer, die das KIN abstimmt und dem Unternehmen zur Verfügung stellt. Dieses lädt zum Vorstellungsgespräch ein und die beiden Partner entscheiden sich, ob sie zusammenarbeiten wollen oder nicht - gegebenenfalls nach einem Praktikum. Immer mit der Maßgabe, dass das Unternehmen dann die Weiterbildungskosten übernimmt

**LT:** Welche Vorteile hat das Partnerunternehmen als Arbeitgeber, welche der Fortbildenden als Arbeitnehmer?

**Jeß:** Bei dem neu angebotenen Partnerprogramm behalten die Arbeitnehmer ihren Job oder werden durch das KIN an einen neuen potenziellen Arbeitgeber vermittelt. Der Vorteil für den Arbeitnehmer ist, dass er weiterhin Gehalt bekommt und eine kostenlose Weiterbildung höchster Qualität erhält. Der Arbeitgeber übernimmt die Fortbildungskosten, hat einen motivierten Mitarbeiter, der zusätzlich während der Weiterbildung auch noch ein firmeninternes Projekt bearbeiten kann. Er spart Sozialabgaben und nach drei Jahren hat das Unternehmen einen ausgebildeten Lebensmitteltechniker, der nicht erst eingearbeitet muss. Daraus ergibt sich eine Win-win-Situation für beide.

## Standbeine des KIN

### Weiterbildung und Lebensmittelsicherheit

**D**as KIN Lebensmittelinstitut in Neumünster befasst sich zum einen mit dem Schwerpunkt Fachkräfteentwicklung. Das Qualifizierungsangebot reicht von der einfachen Fachkraft über den Lebensmitteltechniker bis zum Hochschulabschluss. Ergänzt wird es durch ein modulares Weiterbildungsprogramm mit Zertifikatslehrgängen und Expert-Level-Kursen. Zweites Standbein des Instituts ist der Bereich Lebensmittelsicherheit. Dazu betreibt das KIN ein akkreditiertes Labor.

Neben der chemischen, physikalischen, mikrobiologischen bis zur molekularbiologischen Analytik und Sensorik sowie lebensmittelrechtlichen Beratung werden Präventivprogramme (HACCP/IFS/ISO) und Prozessoptimierung geboten. Das moderne Technikum ermöglicht ein breites Spektrum modular aufgebauter Dienstleistungen, zum Beispiel Challenge Tests, die nach individuellen Bedürfnissen zielgerichtet eingesetzt, miteinander kombiniert und adaptiert werden können.

## Campus Day

### Create your career

**A**m 28. September ab 13 Uhr heißt es beim KIN Campus Day in Neumünster wieder "Create your career", denn beruflicher Erfolg hängt nicht vom Zufall ab, sondern von nachweislich erworbenem Fachwissen, praktischen Erfahrungen und Soft Skills wie die Persönlichkeitsentwicklung. Diese werden am KIN als Vorbereitung auf einen Führungsjob oder Spezialisten-Job gefördert und trainiert. Individuelle Bera-

tungsgespräche, Einblicke in Programmier-Tricks und ein Meet-up mit Dozenten, Schülern und Absolventen vermitteln, welche Perspektiven KIN-Absolventen offenstehen. Die Vermittlungsquote von über 80 Prozent bestätigt die Erfolgsbilanz. Besucher des Campus Day können hinter die Kulissen schauen und die Projektarbeiten der Lebensmitteltechniker/innen auf ihrem Weg durch das Prüflabor begleiten.



Zur berufsbegleitenden Fortbildung im Partnerprogramm gehört ein gewisser Anteil an Präsenzzeiten

**LT:** Was ist zu tun, um ein KIN-Partnerunternehmen zu werden?

**Jeß:** Ganz einfach, jedes Mitglied kann sich kostenlos im KIN melden und eine Stellenbeschreibung schicken und wir bringen die Interessenten zusammen. Auch Unternehmen, die noch kein Mitglied sind, können das Partnerprogramm gegen eine Aufwandsentschädigung nutzen.

**LT:** Welche beruflichen Perspektiven bietet die Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker?

**Jeß:** Sehr gute, denn unsere Absolventen starten zum Beispiel als Produktionsleiter, Linienführer, Produktentwickler, Vertriebsleiter, Qualitätsmanager oder Anwendungsberater.

St. ■

www.kin.de