KIN Lebensmittel-Institut®

Das Forum des KIN Lebensmittelinstituts im FleischMagazin

Verantwortlich für den Inhalt: KIN-Lebensmittelinstitut
Wasbeker Str. 324 · D-24537 Neumünster

Tel.: +49 (0) 43 21 / 6 01-0 · Fax: +49 (0) 43 21 / 6 01-40
E-Mail: info@kin.de · Web: www.kin.de

KIN Neumünster und FleischMagazin gründen Medienpartnerschaft

Neues Denken ermöglicht innovative Lösungen

Wir freuen uns über die neu begründete Medienpartnerschaft KIN und FleischMagazin. Ab sofort berichtet FleischMagazin regelmäßig über aktuelle Entwicklungen und übergreifende Trends aus dem Bereich Qualität und Lebensmittelsicherheit sowie Fortbildung und Fachkräfteentwicklung. Und es gibt reichlich zu berichten, denn die Themen sind so vielfältig wie dringlich und bergen Wertschöpfungspotential.

Lebensmittel waren zwar nie so sicher wie heute, aber dennoch ist das Vertrauen beim Verbraucher gestört, nicht zuletzt durch die vermehrten Rückrufe des letzten Jahres, befeuert durch die allgegenwärtige Kommunikation über alle Medien hinweg.

Wir brauchen also neue Wege in der Qualitätssicherung, denn Qualität ist das Gegenteil von Zufall. Wir im KIN sind überzeugt, dass die Sicherheitskonzepte so intelligent ausgelegt sein müssen, dass Risiken minimiert und Kontrollen weitestgehend überflüssig werden. Klingt selbstverständlich, ist es aber nicht. Die Experten des KIN unterstützen daher bei der Entwicklung und Implementierung immer ausgefeilterer HACCP- und Präventionsprogramme und validieren die Prozesse unter Einbeziehung unseres akkreditierten Prüflabors und Challengetests. In unserer Pilotplant stellen wir dabei die Prozesse im Unternehmen bei Bedarf nach. Die Ergebnisse bestätigen diesen Arbeits-Ansatz eindrucksvoll.

Vertrauen wird durch Authentizität und Offenheit gewonnen. Lebensmittelbetrug, mehr Schein als Sein wird heute gnadenlos offengelegt. Gleiches gilt für Werbung zum Thema Nachhaltigkeit unter dem Deckmantel

Inge Jeß ist Geschäftsführerin im KIN Neumünster.

Greenwashing. Es stellt eine wirtschaftliche Bedrohung durch Imageverlust dar. Auch hier steckt in der Gefahr eine Chance.

Unser Support bei der Beratung zu Clean labeling, Erstellung und Überprüfung rechtsicherer Kennzeichnungen, Konformitäten und unser Engagement im Bereich Implementation nachhaltiger Verpackungen erfreuen sich sehr großer Nachfrage. In unserem bestens ausgestatteten Labor ist das gesamte Spektrum moderner Analytik im Einsatz, unter anderem eine real time PCR zur Identifikation von Tierartenprotein; für Food Startups wie für namhafte Großunternehmen. Beim KIN erhalten Sie nicht nur Labor-Ergebnisse, sondern sachverständige Interpretation und Handlungsempfehlungen.

Neues Denken und der Einsatz neuer Technologien ermöglichen innovative Lösungen. Es gibt eine Aufgabe zu lösen, die nicht einfach ist: Die Ernährung von 8 Mrd. Menschen auf diesem Planeten. Hier kann das KIN zwar nur einen bescheidenen Beitrag leisten, den aber mit Verve und Intelligenz. Die meisten Aktivitäten konzentrieren sich derzeit auf Fleischalternativen, unter anderem aus Erbsenprotein, was nicht heißt, dass wir in Zukunft weniger Fleischerzeugnisse benötigen. Davon überzeugt, dass, dass hier noch weitere, alternative ressourcenschonende Lösungen benötigt werden, haben wir jüngst ein Arbeitsteam ins Leben gerufen, das sich mit der Entwicklung und Anwendung innovativer Lösungen beschäftigt. Mehr dazu in den nächsten Monaten.

Gesunde Ernährung wird neu definiert und bedeutet nicht mehr das Vermeiden von Krankheiten, sondern ist ein permanenter Auftrag des Verbrauchers zur Leistungs- und Glücksgefühl-Optimierung. Soweit der Anspruch und der Ausblick der Trendforscher. Die Realität sieht teilweise noch anders aus. Die Zivilisationskrankheiten beginnen bereits in der Kita und in der Schule. Die KIN Mensa versorgt schon heute Gäste und Kunden des KIN und auch Kitas mit ernährungsphysiologisch adäquaten und hochwertigen, schmackhaften Mahlzeiten.

Immer weniger Personal benötigt immer mehr Qualifikation, hat aber dabei gar keine Zeit zur Weiterbildung. Auch daraus entsteht Fachkräftemangel, und um dem zu begegnen haben wir im Bereich der Qualifizierung von Personal im letzten Jahr enorme Anstrengungen und Ressourcen eingesetzt. Wir verfügen jetzt über das breiteste und tiefste Qualifizierungsprogramm in Deutschland. Wir qualifizieren durch Seminare und Lehrgänge mit einzigartig hohem Praxisanteil in

unserem Technikum und Labor oder in den Unternehmen vor Ort.

Das bestehende Angebot der beruflichen Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker und zwei Bachelorstudiengänge, jetzt ergänzt durch die Fortbildung zum Industriemeister Lebensmittel (IHK). Die Lernmethoden sind bei allen Maßnahmen auf dem neuesten Stand, und mit dem Einsatz moderner Medien und Technologien gelingt effektives und flexibles Lernen.

Dazu gehört auch die Digitalisierung der Prozesse in der Industrie 4.0. Das KIN verfügt über eine 4.0 Demonstrations- und Pilotlinie und ist Konsortialpartner des Projektes Mittelstand 4.0. Wir beraten gerne, wie man die Digitalisierung für sich gewinnbringend praktisch umsetzt.

Freuen Sie sich über aktuelle und interessante Berichte aus dem KIN – in Ihrem FleischMagazin.

Die KIN Expert Level-Seminare

Praxisrelevant und bedarfsgerecht

Das KIN qualifiziert Ihr Personal mit einem umfassenden, modularen Angebot über alle Bildungs- und Kompetenz-Level und sichert damit eine hohe Handlungskompetenz. Im Service-Teil dieser Ausgabe finden Sie einen Überblick über die Seminare und Lehrgänge im Januar und Februar. Alle Lehrgänge zeichnen sich über einen einzigartig hohen Praxisanteil aus und bieten Gelegenheit des Austausches mit Teilnehmern aus anderen Unternehmen. Auf Wunsch können alle Seminare auch als geschlossene Firmenseminare zu einem gewünschten Termin vor Ort im Unternehmen gebucht werden.

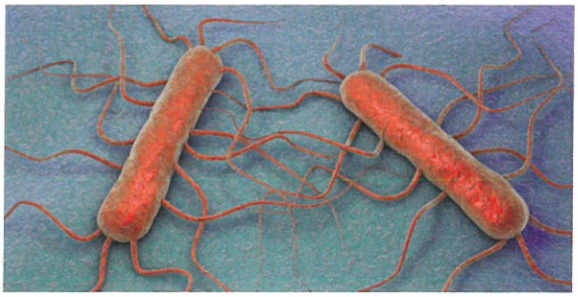
Seminarleiterin Beate Vogelsang ist Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie sowie Gegenprobensachverständige am KIN-Lebensmittelinstitut in Neumünster.

Der besondere Tipp

KIN Expert Intensiv Seminar – Listerien sicher vermeiden

Erfahren Sie in diesem sehr praxisorientierten Seminar mit Workshop alles, was Sie benötigen, um Listerien sicher zu vermeiden. Sie erfahren, welche Anforderungen Listerien haben, um zu wachsen und welche Ursachen es für das Vorkommen und die Verbreitung von Listerien in Lebensmitteln gibt. Sie lernen den Rechtsrahmen kennen, zu beurteilen und Ihre Verpflichtungen und Risiken zu managen.

Auf dieser Basis erarbeiten Sie die Handlungskompetenz, das richtige Maßnahmenpaket zu etablieren, um Listerien sicher zu vermeiden bzw. zu eliminieren. Ferner lernen Sie die geeigneten Analysemethoden kennen und anzuwenden, die Ergebnisse richtig zu beurteilen. Einen weiteren wesentlichen Anteil nimmt die Betrachtung der Möglichkeiten zur Optimierung der Produktions-Prozess-Sicherheit unter Zuhilfenahme von Challengetests ein sowie der Einsatz von Schutzkulturen und modifizierter Atmosphären.



Listerien sicher vermeiden ist das Thema des KIN Expert Intensiv Seminars.

Aus dem Inhalt:

- Listerien: Gattung und L.monocytogenes
- Betroffene Lebensmittelgruppen und augenscheinliche Problem-Lebensmittel
- Ursachen/Quellen für Kontaminationen erkennen und Maßnahmen für deren wirksame Vermeidung (anhand aktueller Beispiele aus der Praxis)
- Rechtlicher Rahmen und die sichere Beurteilung und Risikobewertung
- Nachweismethoden und die richtige Durchführung
- Welche Aufgaben nimmt die Lebensmittelüberwachungsbehörde wahr
- Möglichkeiten der Prozessoptimierung ausschöpfen (Praxisworkshop)