

DIL-NOTIZEN

Food Future Day Recruiting Event mit Rahmenprogramm



Studierende und Absolventen fanden auf dem Food Future Day Möglichkeiten zum Austausch mit Unternehmen

Im Oktober veranstalteten das DIL und die Hochschule Osnabrück den 9. Food Future Day. Der Campus Haste wurde an diesem Tag zu einem Branchentreffpunkt und bewies einmal mehr, dass Wissenschaft und Wirtschaft, Theorie und Praxis eng miteinander verbunden sind. Mit stetig steigender Anzahl von nun 30 namhaften Unternehmen ist die Veranstaltung eines der größten Recruiting Events im Lebensmittelbereich. Mehr als 350 Studierende, Absolventen und Fachkräfte nutzten dies als Plattform, um Kontakte zu potenziellen Arbeitgebern zu knüpfen und Interesse an offenen Stellen, Traineeprogrammen oder Praktika mit Abschlussarbeiten zu zeigen. Unternehmen konnten gezielt qualifizierte Nachwuchskräfte ansprechen und Karrieremöglichkeiten aufzeigen.

Absolventen nutzten die Möglichkeit, sich mit ihrer Abschlussarbeit beim Campus-Preis zu bewerben, der mit 1.350 Euro vom Verband der Ernährungswirtschaft gesponsert wird. Hier bekamen sechs Verfasser die Chance, ihre Arbeit vor dem Publikum und der Jury zu präsentieren. Mario Hehemann überzeugte besonders und belegte den ersten Platz, darauf folgten Katryn Ann O. Macaso auf dem zweiten und



DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Professor-von-Klitzing-Str. 7
49610 Quakenbrück
Tel.: 0 54 31-183-0
Fax: 0 54 31-183-114
www.dil-ev.de
info@dil-ev.de

Laura Dreyling auf dem dritten Platz.

Das Recruiting Event wurde durch ein spannendes Rahmenprogramm komplettiert. Unter dem Programmpunkt "Berufsbilder Live" berichteten neun Absolventen über ihren Berufseinstieg. Beim Bewerbungsmappencheck nutzten viele Teilnehmer die Chance, sich direkt von den Personalern beraten zu lassen. Wer sich über aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelbranche informieren wollte, fand seinen Platz in Vorträgen zu Themen wie Entrepreneurship und Start-ups, Trends und Herstellung im Rahmen der Biotechnologie, Technologie und Qualität in der faszinierenden Welt der Kräuter und Gewürze oder diskutierte über Food Profiling.

Die Vielfalt des Programmes und die hohe Anzahl an teilnehmenden Nachwuchskräften

und Unternehmen bestätigen den Erfolg dieser besonderen Veranstaltung. Daher findet am 27. Oktober 2020 der 10. Food

Future Day statt. Weitere Informationen stehen unter www.food2020.eu/food-future-day bereit. CK/VN/St.

KIN-NOTIZEN

Weiterbildung 2020 Schulungen für Fachkräfte

Das KIN bietet auch im kommenden Jahr wieder ein umfangreiches Weiterbildungsangebot zu Lebensmittelsicherheit, HACCP, Haltbarmachungsverfahren, Mikrobiologie, Lebensmittelrecht, Verpackung, Konformität und Sensorik an. Das Programm enthält Bewährtes und Neues, so zum Beispiel das Frühjahrs-Special "Lebensmittel für eine gesunde Ernährung", bei dem es rund um das Thema Zucker- und Fettreduktion geht und die Anwendung mit Übungen im Technikum stattfindet. Außerdem wird die Summer School "Prozessmanager thermische Haltbarmachung" wieder angeboten, bei der an vier Tagen in Theorie und Praxis umfassendes Know-how zur Optimierung von thermischen Prozessen vermittelt wird.

Bei dem modular aufgebauten Zertifikatslehrgang "Food Safety Manager" erlangen QM-Mitarbeiter wertvolle Kompetenzen zur Durchsetzung ihres Managementsystems und erproben ihre eigene Handlungskompetenz anhand fingierter Krisenfälle. In drei Präsenzphasen à zwei Tagen werden Führungsqualitäten und Kommunikationsfähigkeit mit Wissen zu Krisenmanagement und HACCP kombiniert und nach einer erfolgreichen Prüfung mit einem



Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324
24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10
Fax: 0 43 21-60 140
www.kin.de
info@kin.de

Zertifikat bestätigt. Wo sich im Betrieb Schwachstellen verbergen, und wie diese verhindert und beseitigt werden können, wird im neuen eintägigen Seminar "Schwachstellen in der Maschinen- und Betriebshygiene beherrschen" ausführlich vermittelt.

Von der Einstiegsqualifizierung über die Weiterbildung an der Fachschule für Lebensmitteltechnik bis hin zum berufsbegleitenden Studium bietet das Lebensmittelinstitut Qualifizierungsmöglichkeiten auf allen Karrierestufen an, immer mit dem Ziel, Unternehmen und ihren Mitarbeitern wertvolles Wissen für die Praxis zu vermitteln. Das Programm ist bereits auf der KIN-Homepage unter der Rubrik "Fortbildung" verfügbar. YS/St. ■

KIN-Veranstaltungen

21.01.20	Lebensmittelkennzeichnung: Von der Rezeptur zum rechtskonformen Etikett
29.01.20	Mikrobiologie – Aktuelle und neue Schnellmethoden
03.02.20	Leitung eines HACCP Teams

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter www.kin.de zu finden.