

KIN-NOTIZEN

Lehrgänge und Seminare Von der thermischen Haltbarmachung bis zum Food Marketing



Die Praxis im Technikum ist fester Bestandteil in vielen Lehrgängen des KIN

Fundiertes Wissen kompakt und für die betriebliche Praxis anwendbar zu vermitteln – dafür steht das Lebensmittelinstitut KIN seit über 50 Jahren. Im Juni starten gleich mehrere Weiterbildungsmaßnahmen. Nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr ist die viertägige Summer School "Qualifizierung zum Prozessmanager thermische Haltbarmachung" mit einem hohen Praxisanteil im Technikum wieder im Programm. Erfahrene Experten vermitteln den Verantwortlichen aus Produktion, Produktentwicklung und Anwendungstechnik ab dem

29. Juni das umfangreiche praktische und theoretische Wissen, wie Haltbarmachungsprozesse sicher beurteilt und optimiert werden können.

Am gleichen Tag beginnt der einwöchige Zertifikatslehrgang "Lebensmittelsicherheit kompakt", in dem QM- und Hygiene-Verantwortliche erfahren, welche rechtliche Verantwortung Unternehmen im Falle von Produktrückrufen haben und wie sie sich mit einem standfesten Konzept vor Schwachstellen im Prozess schützen können. Sie erlernen anhand von simulativen Fallbeispielen, wie

Food Marketing Academy

18. – 19.06.20	Grundlagen des Lebensmittel-Produktmarketings
23.06.20	Verpackung: Wirkungsvoller Erfolgsfaktor und Umsatzgarant bei Verbrauchsgütern
24.06.20	Marketing Erfolg ohne riesige Budgets

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

Hygienestandards eingehalten, Kontaminanten, Rückstände und Fremdkörper im Produkt vermieden und im Rahmen des HACCP-Konzeptes beherrscht werden – zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Für Lebensmitteltechniker, Technologen, Mitarbeiter aus Einkauf, Verkauf, Produktentwicklung, Unternehmer und alle Personen, die sich schnell das Handwerkszeug des modernen Produktmarketings aneignen möchten, bietet das KIN neue Seminare ab dem 18. Juni im Rahmen der Food Marketing Academy an. Damit schließt diese Weiterbildungsreihe eine Lücke, indem es

Interessenten, die bisher kein oder nur wenig wirtschaftliches Hintergrundwissen besitzen, Know-how für das Marketing praxisorientiert vermittelt.
YS/St.



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

DIL-NOTIZEN

Forschungsprojekt Verbesserung von Leinprodukten

Ob als Öl, Saat oder Schrot – Leinsamen werden schon lange vielseitig verwendet. Zudem sind aufgrund aktueller Ernährungstrends zunehmend

proteinreiche pflanzliche Lebensmittel gefragt. Neue Technologien ermöglichen es, diese aus den Nebenprodukten der Leinsamenverarbeitung zu



Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

08. – 09.09.20	Forum Rösttechnologie
27. – 28.10.20	Seminar "Mikrobiologie der Süßwaren"
08. – 10.12.20	Kongress "Choco Tec" in Köln

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen
Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61
info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de



Veranstaltungen

08.07.20	Feldtag in Hohenheim – Neues über Urgetreide
15.09.20	Der Brandenburger Erntebericht 2020
17.11.20	Vortrag: Guideline Bakery Equipment

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V.
Schützenberg 10, 32756 Detmold
Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05
info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net