NACHRICHTEN

Beneo erhöht Inulinproduktion

Beneo, einer der führenden Hersteller funktioneller Inhaltsstoffe, wird seine Produktionsanlage für Ballaststoffe aus der Zichorienwurzel im chilenischen Pemuco bis 2022 deutlich erweitern. Das Unternehmen investiert mehr als 50 Millionen Euro in deren Ausbau. Mit dieser Kapazitätserhöhung um rund 20 Prozent reagiert man auf die wachsende Nachfrage von Lebensmittelherstellern nach den präbiotischen Ballaststoffen Inulin und Oligofruktose. St.

Wissenschaftspreis ausgeschrieben

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung hat ihren Wissenschaftspreis 2020 ausgeschrieben. Dieser zeichnet praktikable Lösungsansätze und anwendungsorientierte Forschung aus, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und zur Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität von Lebensmitteln beitragen. Bewerbungen sind bis zum 24. Juni einzureichen. Der Preis ist mit 10.000 Euro dotiert. Unter www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de gibt es dazu nähere Informationen. St.

Neuer Termin für die automatica

Aufgrund der weltweit zunehmenden Ausbreitung des Coronavirus und auf Basis der Empfehlung der Bundesregierung sowie der Bayerischen Staatsregierung sieht sich die Messe München gezwungen, die automatica 2020 zu verschieben. Dieser Schritt erfolgt in Abstimmung mit dem VDMA-Fachverband Robotik + Automation als ideellem Träger. Die Ausstellung wird nun vom 8. bis 11. Dezember stattfinden. St.

Verschobener Kongress

Bedingt durch die Corona-Krise hat das Deutsche Verpackungsinstitut den 15. Deutschen Verpackungskongress auf den 23. September in Berlin verschoben. Er findet unter dem Motto "Packaging for a better tomorrow" nun im Rahmen eines Doppelevents gemeinsam mit der feierlichen Verleihung des Deutschen Verpackungspreises statt, für den noch bis zum 15. Juni Bewerbungen rund um die Verpackung eingereicht werden können. St.

Anpassung des Hallenkonzepts

Für Bäcker und Konditoren öffnet vom 17. bis 20. Oktober in Stuttgart die südback wieder ihre Tore. Um der aktuellen Coronavirus-Problematik Rechnung zu tragen, wird für die Fachmesse das diesjährige Hallenkonzept angepasst. Die neue Belegungsordnung soll über zwei Spangen einen zirkulierenden Besucherfluss über das Messegelände fördern. St.

KIN-NOTIZEN

Weiterbildung

Mit digitaler und finanzieller Unterstützung

Trotz der Beschränkungen aufgrund des Coronavirus laufen die Weiterbildung und der Lehrbetrieb an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik in Neumünster weiter. Dank der bisher schon seit längerem in den Unterricht integrierten digitalen Medien konnte über Webinare und eine Lernplattform übergangslos auf das "Lernen von zu Hause aus" umgestellt werden, sodass weiterhin die Vermittlung des Lernstoffes und der digitale interaktive Austausch zwischen Fachschülern und Fachdozenten gewährleistet ist.

Für diejenigen, die den nächsten Schritt zum Techniker oder Meister noch anstreben, gibt es zukünftig durch das neu beschlossene Aufstiegs-BAföG alters- und einkommensunabhängig höhere Zuschussanteile, höhere Freibeträge und höhere Darlehenserlasse, denn der berufliche Aufstieg soll nicht an den finanziellen Mitteln scheitern. Wer sich für eine berufliche Weiterbildungsmaßnahme entscheidet, erhält nun den erhöhten nicht rückzahlbaren Zuschuss auf Lehrgangs- und Prüfungsgebühren in Höhe von fast 70 Prozent. Bei Vollzeitweiterbildungen wird zusätzlich der Unterhaltszuschuss für die Lebenshaltung zu 100 Prozent gefördert und muss nicht zurückgezahlt werden.

Das KIN bietet die Fortbildung zum Lebensmitteltechniker beziehungsweise Industriemeister Lebensmittel (w/m/d) sowohl in Vollzeit als auch berufsbegleitend an, und das mit einem hohen Praxisanteil, um die Fach- und Führungskräfte der Lebensmittelbranche auf ihre Tätigkeiten im Unternehmen auch unter Einbindung der Digitalisierung optimal vorzubereiten. Die Starttermine sowie Informationen zum Ablauf und zur Bewerbung sind unter www.kin.de/fachkraefte-entwicklung aufgeführt. YS/St.

Der Einsatz digitaler Medien ist in der KIN-Weiterbildung ein fester Bestandteil

FOTO: KIN

Fachschule für Lebensmitteltechnik

Kein Unterrichtsausfall in der Corona-Krise

Aufgrund der Corona-Pandemie hat die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik Anfang April ihre neuen Schüler aus dem gesamten Bundesgebiet per Online-Technik begrüßt. Über einen Link zu einem Webinar erhielten sie alle relevanten Informationen zum Verlauf der Fortbildung. Benötigte Unterlagen und Materialien wurden digital zur Verfügung gestellt und Fragen interaktiv beantwortet. Über den gesamten Zeitraum der Schulgebäudeschließung hat das KIN den Unterricht in den bereits laufenden Semestern in Form von Webinaren, Onlinebetreuung und über die App Teams weiterführen können, sodass kein Unterrichtsausfall entstand und auch künftig nicht entstehen wird. „Wir haben uns eine solche Krisen-Situation nicht vorstellen können, sind jetzt aber glücklich darüber, dass wir frühzeitig in die neuen webbasierten Zukunftstechnologien des Lernens investiert haben", sagt Institutsleiterin Inge Jeß. YS/St.

KIN-Webinare

12.05.20	Listerien sicher vermeiden
13.05.20	Sichere und verkehrsfähige Lebensmittel produzieren
26. – 27.05.20	Lebensmittel richtig kennzeichnen

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

Seminarangebot

Umstellung auf webbasierte Technologien

Das KIN stellt sukzessive das Lehrgangs- und Seminarprogramm auf webbasierte Technologien um. Dabei wird die bereits erprobte Webinar-Technik, die in der Ausbildung der Lebensmitteltechniker zum Einsatz kommt, nun auch auf das aktuelle Fortbildungsangebot ausgeweitet. Diese erlaubt nicht nur die Diskussion mit den Dozenten und Referenten, sondern auch das Zusammenarbeiten und einen Austausch der Teilnehmer untereinander. YS/St.

KIN Lebensmittel-Institut

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

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

08. – 09.09.20	Forum Rösttechnologie
09. – 11.09.20	Einführungspraktikum "Industrielle Feine Backwarenherstellung"
21. – 23.09.20	Seminar "Extrusionstechnologie in der Lebensmittelherstellung"

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

Vereinigung Der Backbranche

Veranstaltungen

05. – 07.06.20	VDB-Jahrestagung in Berlin
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