

# 20 Absolventen am KIN-Lebensmittelinstitut

**NEUMÜNSTER** 20 staatlich geprüfte Lebensmitteltechniker/innen haben am 25. September an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik ihre zweijährige Weiterbildung mit dem Schwerpunkt Prozesstechnik erfolgreich abgeschlossen. Coronabedingt fand die Verabschiedung in kleinerem Kreis statt.

„Sie sind in der Branche besonders gefragte Fach- und Führungskräfte“, freut sich Institutsleiterin Inge Jeß auch im Hinblick auf die bereits geschlossenen Arbeitsverträge der Absolventen. Die Ausbildung in Neumün-

ster sei extrem vielseitig, so Jeß. „Durch die Bearbeitung von anspruchsvollen realen Unternehmens-Projekten, die unsere Kunden und Mitgliedsunternehmen von unseren Fachschülern, angeleitet von den erfahrenen Lern-Coaches des KIN, umsetzen lassen, werden sie bestens gerüstet für die Praxis. Diese einzigartige Form der Ausbildung macht den KIN-Lebensmitteltechniker auch so begehrt“, erläutert Schulleiter Stefan Precht.

Die Sonderstellung des KIN zeigte sich auch besonders deutlich in Coronazeiten. Schon seit längerem

werden im KIN-Lehrbetrieb intensiv digitale Medien eingesetzt. Deshalb konnte man sofort auf virtuelle Klassenräume umstellen und lückenlos den Unterricht aufrechterhalten, als ab März keine Präsenz aufgrund der Corona-Pandemie möglich war. Keine Stunde ist ausgefallen.

Das KIN hat seine technische Ausrüstung jetzt sogar noch einmal aufgerüstet und in weitere digitale Hilfsmittel investiert.

Institutsleiterin Inge Jeß: „Es gibt kein Zurück zur alten Normalität. Wir begreifen die Situation als Herausforderung und Chance.“ hc



**Coronagerecht** stellten sich die frischgebackenen Absolventen des KIN-Lebensmittelinstituts für das Foto auf dem Gelände vor dem Institut auf.

FOTO: KIN