

KIN-NOTIZEN

Weiterbildung Spezifisch aufs Unternehmen zugeschnitten



Speziell auf die betrieblichen Bedürfnisse ausgerichtete Seminare dienen der gezielten Mitarbeiterschulung

Gerade zur jetzigen Zeit ist es wichtig, Mitarbeiter auf dem neuesten Stand zu halten und Fachkräfte im Betrieb zu schulen. Was zu Beginn des Jahres noch auf Kongressen und Tagungen diskutiert und vorangetrieben werden konnte, muss für das Weiterkommen und den Wissensaufbau in Unternehmen nun anders geregelt werden. Wie aber kann der Wissensvorsprung gehalten werden? Auf die jeweiligen Bedürfnisse zugeschnittene Seminare können am besten dabei unterstützen, Probleme durch die eigenen Fachkräfte selbst anpacken zu lassen, Produkte zu optimieren oder bestimmte Methoden zu etablieren.



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

Werden zum Beispiel für den Produktionsprozess Fachkräfte benötigt, die auf eine spezielle Technologie oder bestimmte Haltbarmachungs-

KIN-Veranstaltungen

- 01.10.20 Seminar: Schwachstellen in der Maschinen- und Betriebshygiene beherrschen
- 05.10.20 Intensiv-Online-Seminar: Listerien sicher vermeiden
- 14. – 15.10.20 Seminar mit Praxisworkshop: Thermische Haltbarmachung I – aktuelle Verfahren und zukunftsweisende Technologie

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

verfahren eingearbeitet sind? Oder ist dringend mal wieder eine Sensorik-Schulung mit Nachweis für das Prüferpanel nötig? Ob als Firmentraining vor Ort oder in den Fortbildungsräumen des KIN, online oder in Präsenz: Unter Berücksichtigung der Vorkenntnisse werden die Teilnehmer durch ausgewiesene Experten und

unter Wahrung der Geheimhaltung praxisorientiert geschult. Die Schwerpunkte und der Umfang können individuell und bedürfnisorientiert vorgegeben werden, beispielsweise aus den Bereichen Mikrobiologie, Sensorik, Technologie, Prozesse, Validierung, HACCP oder Lebensmittelrecht.

YS/St.

VDB-NOTIZEN

Mitgliederversammlung Wahl des neuen Präsidiums

Aufgrund der Coronapandemie musste die ursprünglich für Anfang Juni geplante VDB-Jahrestagung abgesagt und auf 2021 verschoben werden. Nichtsdestoweniger findet gemäß den Regularien der Vereinigung Der Backbranche noch in diesem Jahr eine Mitgliederversammlung statt und zwar am 10. Oktober in Berlin. Auf dem Programm

steht unter anderem die Wahl des neuen Präsidiums.

Ebenfalls coronabedingt hat die VDB Schweiz ihre eigentlich für den April dieses Jahres geplante Tagung "Mein ökologischer Fußabdruck – Betrachtungen der Bäckereibranche zur Klimadebatte" neu terminiert. Diese wird jetzt am 29. und 30. Oktober in Horgen durchgeführt.

St. ■



**Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft**

Veranstaltungen

- 27. – 28.10.20 Seminar "Mikrobiologie der Süßwaren"
- 03. – 04.11.20 Toolbox "Fettreif"
- 05. – 06.11.20 Praxis-Seminar "Sensorik Schokolade & Kakao"
- 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

- 12.11.20 Stollenprüfung bei Meistermarken-Ulmer Spatz
- 17.11.20 Vortrag: Guideline Bakery Equipment
- 01.12.20 Besichtigung Dresdner Backhaus
- 08.12.20 Besichtigung Bäckerei-Café-Bistro Louis in Weiskirchen

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