KIN Lebensmittel-Institut

Das Forum des KIN Lebensmittelinstituts im FleischMagazin

Verantwortlich für den Inhalt: KIN-Lebensmittelinstitut
Wasbeker Str. 324 · D-24537 Neumünster

Tel.: +49 (0) 43 21 / 6 01-0 · Fax: +49 (0) 43 21 / 6 01-40
E-Mail: info@kin.de · Web: www.kin.de

# Gewinnen, effizient qualifizieren und binden

## Drei Rezepte gegen den Fachkräftemangel

Schon 2013 identifizierten Studien zur Situation der Deutschen Ernährungsindustrie signifikante Schwächen und Risiken. So war und wird das Image der Branche als Arbeitgeber in der Öffentlichkeit unterdurchschnittlich wenn nicht gar schlecht bewertet. In Teilbereichen unattraktive Arbeitsplätze und Arbeitsbedingungen führen zu Rekrutierungsproblemen bei Fachkräften und Auszubildenden, nicht nur in der Fleischindustrie. In der Konsequenz hemmen der Fachkräftemangel und darüber hinaus die demografische Entwicklung die Branchenentwicklung. Automatisierungsprozesse und immer höhere Anforderungen durch amtliche Regulierungen und Anforderungen des Handels sorgen für einen steigenden Qualifizierungsbedarf bei den Beschäftigten.

**Lebensmittelsicherheit und die Verbesserung der Produktqualität stehen im Mittelpunkt des Handelns am KIN-Lebensmittelinstitut. Das KIN ist verlässlicher Partner der Lebensmittelindustrie bei der Entwicklung, Optimierung sowie Validierung sicherer und belastbarer Produktionsprozesse. Das erreichen wir durch praxisnahe Beratung und arbeitsplatzbezogene Mitarbeiterqualifizierung.**

In der Tat wurde das KIN vor mehr als 55 Jahren genau zu diesem Zweck gegründet, denn auch damals gab es mitten im „Deutschen Wirtschaftswunder" bereits einen Fachkräftemangel in der Ernährungsindustrie. Heute ist die Situation ungleich differenzierter und das KIN hat in den letzten Jahren auf Basis der Analyse der Bedarfssituation neue Lösungen geschaffen, um Ernährungs-Industrie, „Ernährungs-Wirtschaft und -Handwerk erfolgreich mit qualifizierten Fachkräften zu versorgen.

**Die Lernenden können während der Qualifizierung ein betriebseigenes Projekt bearbeiten und werden dabei von den Experten des KIN betreut.**

### KIN unterstützt bei der Rekrutierung geeigneter Fachkräfte

2019 gingen in Deutschland rund 1,3 Mio Beschäftigte in den Ruhestand. Demgegenüber stehen 510.000 Studienanfänger und 540.000 Auszubildende. Die entstehende Lücke von einer Viertel Million Beschäftigten wird sich durch die Demografie in den nächsten zehn Jahren noch weiter vergrößern.

Die Vertreter der jungen Generationen stellen eigene Ansprüche an den Arbeitsplatz und prallen nicht selten auf andere Vorstellungen der Arbeitgeber, die meistens der Generation X oder der der Baby-Boomer angehören. Die Einstellungen und Werte der heute Auszubildenden und Weiterbildungswilligen zu kennen hilft, und stellt einen wichtigen Wettbewerbsvorteil beim Kampf um neue Talente dar.

### Azubis heute: Experimentierfreudig und gut im Teilen von Fähigkeiten.

Die nach 2000 geborenen (Gen Z) haben den schnellsten technologischen Wandel der Menschengeschichte bis dato erlebt. Eine zukunftsträchtige Technologie verdrängt die andere in höchster Geschwindigkeit, sodass

**Ausbildung und Training der zukünftigen Manager erfolgen im gut ausgestatteten KIN Technikum.**

kaum etwas von Dauer ist. Entsprechend ist die Experimentierfreudigkeit bei diesen jungen Leuten sehr ausgeprägt. Eine lange Ausbildungszeit halten sie für nicht zielführend und nutzen auch alternative Wege zur Wissens- und Kompetenzaneignung. Sie geben gerne und im Handumdrehen ihre Fähigkeiten und ihr Wissen an Freunde und Kollegen weiter. Die in Neumünster ausgebildeten FALETS – Fachkraft für Lebensmitteltechnik – nutzen entsprechend das KIN Technikum mit seinen modernen Industrie-Anlagen und das KIN Studienzentrum mit seinen modernen Lern-Tools inklusive Digitalisierung für maximale Handlungskompetenz auf neuestem Stand.

Noch größer als nach Nachwuchskräften ist der Bedarf an qualifizierten Fachkräften mit Berufserfahrung, die bereit sind, anspruchsvollere, wandelnde Aufgaben und Verantwortung zu übernehmen.

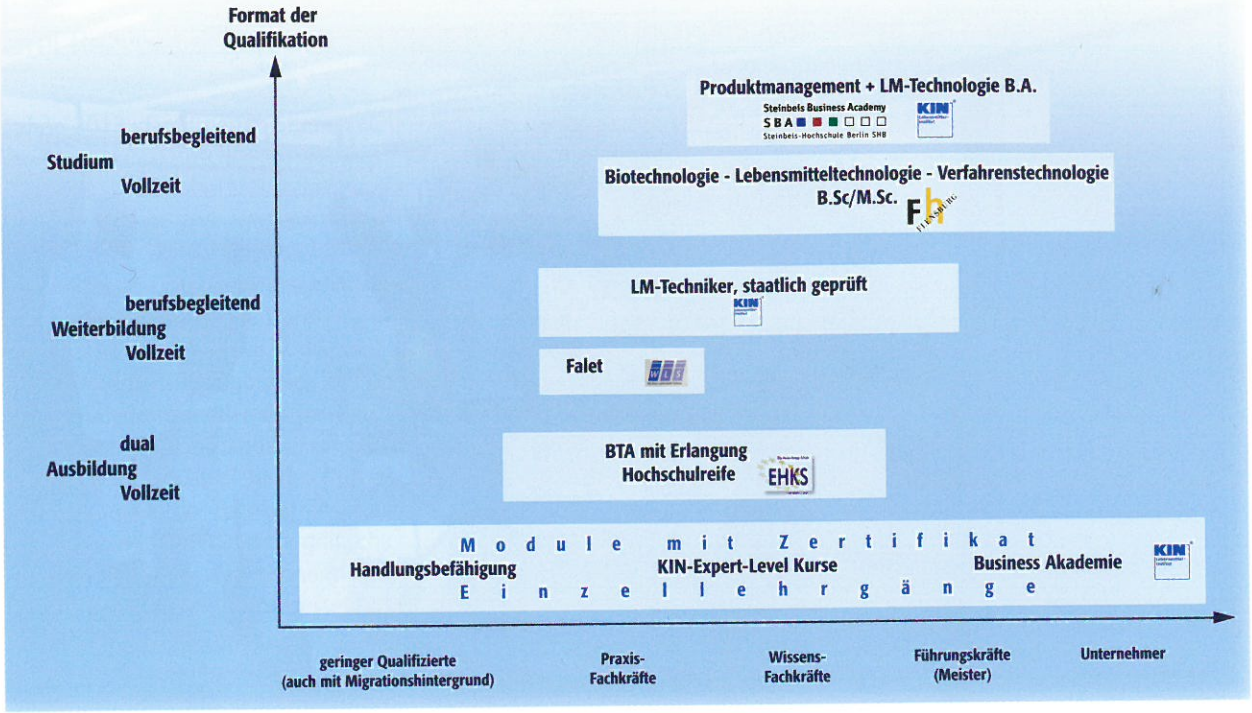
Dafür bietet sich die Weiterbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker (m/w/d) bzw. Industriemeister/in Lebensmittel an. Beschäftigte der Geburtsjahrgänge 1981 bis 1996, die sogenannten Millenials (Gen. Y) sehen Arbeit als Möglichkeit, in der Welt etwas zu bewegen. Die Arbeit muss interessant sein. Das ist ihnen sogar teilweise wichtiger als das Einkommen. Sie sind ungebunden und sie möchten flexibel arbeiten. Dabei vermischen sich bei ihnen Freizeit und Arbeit, wenn erforderlich. Die Millenials können extrem loyal sein, aber nur wenn die Loyalität auf Gegenseitigkeit beruht, also sowohl beim Arbeitnehmer wie auch beim Arbeitgeber gegeben ist. Wenn diese Mitarbeiter langfristig gewonnen werden sollen, müssen die Arbeitsumgebung und Arbeitsbedingungen so zugeschnitten sein, dass sie für beide passen. Aus diesem Grunde geht die Qualifizierung zum Staatl. geprüften Techniker am KIN weit über das Curriculum hinaus.

Jeder Teilnehmer wird entsprechend seiner Stärken gezielt gefördert, intensiv fachlich betreut und persönlich unterstützt. Konkrete Fallbeispiele und viele Gelegenheiten, Wissen im modernen Technikum und voll ausgestatteten Labor aufzubauen und im Austausch mit Industriepartnern zu probieren, machen fit für den Berufsalltag.

Die Absolventen des KIN sind in der Wirtschaft sehr gefragt. Da der ►

Verantwortlich für den Inhalt: KIN-Lebensmittelinstitut
Wasbeker Str. 324 · D-24537 Neumünster
Tel.: +49 (0) 43 21 / 6 01-0 · Fax: +49 (0) 43 21 / 6 01-40
E-Mail: info@kin.de · Web: www.kin.de

## Aus- und Weiterbildungsangebote der KIN




Bedarf an Absolventen gar nicht gedeckt werden kann und um interessierten Arbeitgebern sofort Mitarbeiter mit dem gewünschten Potential liefern zu können, wurde das Partnerprogramm entwickelt.

Dafür schließt der potentielle Arbeitgeber mit einem der Interessenten an einer berufsbegleitenden Fortbildung, einen Arbeitsvertrag, der die Qualifizierung zu LM-Techniker (Lebensmittel-Techniker) am KIN beinhaltet. Nach einer vereinbarten Probezeit steht dem Betrieb ein neuer, hochmotivierter Mitarbeiter zur Verfügung, der sowohl im Unternehmen arbeitet als auch innerhalb der nächsten drei Jahre weiterqualifiziert wird. Der Mitarbeiter kann während der Qualifizierung sogar ein betriebseigenes Projekt bearbeiten und wird dabei von den Experten des KIN gecoached und begleitet. Eine Win-Win-Win Situation.

### Qualifizierung des Personals und Mitarbeiterbindung – effektiv und effizient

Kritisch betrachtet steht Weiterbildung im krassen Widerspruch zur Produktivität im Unternehmen. Es wäre also wünschenswert, wenn notwendige Qualifizierung außerhalb der Arbeitszeit oder aber im laufenden Arbeitsprozess erfolgen kann. Allerdings stellt das Lernen außerhalb der Arbeitszeit eine einseitige Belastung des Mitarbeiters dar. Wenn er sich andererseits während der Arbeitszeit weiterbildet, und bei zu wenigen Fachkräften im Unternehmen wird die Belastung oft zu groß und es entsteht Frust. Ein Teufelskreis, denn wenn dann noch negativ empfundene Bedingungen wie Schichtarbeit und eine eher niedrige Bezahlung hinzu kommen, dann folgt aus dieser explosiven Gemengelage nicht selten die Kündigung des wertvollen Mitarbeiters. Langzeitarbeitskonten können da nur

**Helle, modern ausgestattete Schulungsräume machen das Lernen während der Präsenzzeiten angenehm.**

bedingt helfen, denn sie verschieben das Problem nur.

Zur Vermeidung dieser Situation bietet das KIN ein äußerst breitgefächertes, wert-schöpfendes und vor allem flexibles Qualifizierungsprogramm. Neben dem Angebot klassischer Seminare, in denen neben der Wissensvermittlung auch der Austausch mit Mitarbeitern aus anderen Unternehmen im Bildungszentrum in Neumünster erfolgt, können alle Seminare auch online, als Webinare, besucht werden. Ein Teil der Weiterbildungen finden im sogenannten „blended learning" statt, einer Kombination aus Selbststudium, Online-Webinar und praktischer Arbeit im Labor oder im Technikum des KIN. Dabei werden Handlungskompetenzen nicht nur im Technikum trainiert, sondern optional auch als firmeninterne Veranstaltungen in dem involvierten Unternehmen und auf dessen Anlagen, mit dessen Produkten durchgeführt.

So werden Reisezeiten minimiert und die sofortige Übersetzung auf die Situation am konkreten Arbeitsplatz erreicht. Abgerundet wird das einzigartige Angebot mit individuellen Schulungen, Qualifikationen im laufenden Betrieb und an den jeweiligen Anlagen.

Auch das Training der Mitarbeiter an neuen Anlagen kann im Technikum des KIN erfolgen. Schon bevor die Anlagen in den Routinebetrieb installiert werden sind die Mitarbeiter so mit den Anlagen vertraut und die Produktion kann nahtlos und unmittelbar beginnen.

## Erfolgreiches Unternehmen, aber kein Führungsnachwuchs

Jahr für Jahr schließen erfolgreiche Betriebe vornehmlich im Mittelstand ihre Pforten, weil sie keine Nachfolge in der Unternehmensführung finden. Eine Lösung für diese Herausforderung gibt es seit 2009. Ein einzigartiges Studium, dass das KIN gemeinsam mit der Steinbeis Business Academy entwickelt hat. Das berufsbegleitende Studium mit einem Bachelor Abschluss qualifiziert Fachkräfte sowohl im Bereich der modernen, zukunfts-orientierten Lebensmitteltechnologien als auch in betriebswirtschaftlichen und unternehmerischen Bereichen und bereitet sie optimal und umfassend auf die Übernahme der Unternehmensleitung bzw. übergreifenden Führungs-Aufgaben vor. Die Dozenten stammen aus der Industrie und Wirtschaft, vermitteln Fähigkeiten auf aktuellstem Stand und garantieren höchsten Praxisbezug. Deutschlandweit gibt es wohl kaum ein Institut wie das KIN, wo ein derart breit gefächertes, aktuelles Aus- und Weiterbildungsprogramm, zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse des Arbeitsmarktes, sowohl für Arbeitgeber als auch für Arbeitnehmer, geboten wird. Das KIN ist die erste Adresse für Aus- und Weiterbildung in der Ernährungsindustrie und steht gern für Auskünfte bereit. ■

Beste Böden – von Grund auf!

Silikal – für Industrie, Handel, Handwerk und Gewerbe!

Hochstrapazierfähig, in Rekordzeit fugenlos verarbeitet und nach 1 Stunde voll belastbar.

Silikal®

Boden gut, alles gut!

www.silikal.de

In Nutzbereichen, Lager- und Kühlräumen von Metzgereien, Schlachtereien und fleischwirtschaftlichen Betrieben ... Silikal. Starke Böden für alle Fälle.