

Fachschule für Lebensmitteltechnik Absolventen bestens gerüstet für die Praxis

Am 25. September haben 20 staatlich geprüfte Lebensmitteltechniker/innen an der KIN-Fachschule 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 Neumünster ist sehr vielseitig. „Durch die Bearbeitung von anspruchsvollen realen Unter-

nehmens-Projekten, die unsere Kunden und Mitgliedsunternehmen von unseren Fachschülern, angeleitet von erfahrenen Coaches, 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. Während der praxisnahen Fortbildung sind eine innovative Produktentwicklung von der Idee bis zur Produktherstellung durchzuführen und Methoden zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit anzuwenden.

Die Sonderstellung des KIN zeigte sich auch besonders

KIN-Veranstaltungen

07.12.20	Seminar: Qualitätsmanagementbeauftragte in der Lebensmittelbranche
12. – 13.01.21	Seminar mit Praxisworkshop: Thermische Haltbarmachung I – Aktuelle Verfahren und zukunftsweisende Technologie
25. – 26.01.21	Seminar mit Praxisworkshop: Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen
27. – 28.01.21	Seminar mit Praxisworkshop: Haltbarmachung III – Thermische Prozesse optimieren

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



Die frisch gebackenen KIN-Lebensmitteltechniker/innen freuen sich zusammen mit ihren Lehrern über die erfolgreich abgeschlossene Weiterbildung

deutlich in Coronazeiten. Schon seit längerem werden im 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 Pandemie möglich war. Keine Stunde ist ausgefallen. Das Lebensmittelinstitut hat seine technische Ausrüstung jetzt sogar noch einmal aufgerüstet und in weitere digitale Hilfsmittel investiert. Dazu Inge Jeß: „Es gibt kein Zurück zur alten Normalität. Wir begreifen die Situation als Herausforderung und Chance.“

Die Weiterbildung wird sowohl in Vollzeit als auch berufsbegleitend in kurzen monatlich stattfindenden Prä-



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

senzphasen angeboten. Es gibt attraktive Fördermöglichkeiten, sodass die Gebühren und auch die Unterhaltskosten leichter zu stemmen sind. Bewerbungen sind für den nächsten Start im April 2021 noch möglich. YS/St.

FOTO: KIN

Füllstand – Grenzstand

Für jede Anwendung die passende Lösung! Füllstandmesstechnik von AFRISO.



- + Ultraschalltransmitter, Puls-Reflex-Füllstandmessgeräte oder kapazitive Grenzschalter und Füllstandstransmitter genau für Ihren Einsatzfall
- + Äußerst kompakte und robuste Ausführungen, individualisierbar auch für spezielle Anforderungen
- + Menügeführtes Programmierdisplay zur Geräteeinstellung und Vor-Ort-Anzeige
- + Auf Wunsch: Montagezubehör, passende Anzeige- und Regelgeräte u.v.m.



AFRISO
www.afriso.de