

Komplizierte Prozesstechnik mit Lego erklärt

An der Fachschule vom Lebensmittelinstitut KIN in Neumünster kommen Module des Spielzeugherstellers zum Einsatz

VON JANN ROOLFS

NEUMÜNSTER. Angehende Lebensmitteltechniker lernen mit Lego, wie moderne Produktionsanlagen funktionieren. An der Fachschule vom Lebensmittelinstitut KIN in Neumünster hat sich das Material bewährt, um Köche und Fleischer an Prozesstechnik heranzuführen. Aber in Corona-Zeiten fehlt es an Schülern.

Stefan Precht erklärt die komplexe Anlage, die vor ihm steht: Rohstoffe werden sortiert, überprüft, transportiert, bearbeitet, die Produkte werden wiederum überprüft, abgepackt, auf Paletten verfrachtet und ins Hochregallager transportiert. Eine moderne Produktionsanlage, bei der im Normalbetrieb kein Mensch eingreift. Das Besondere an dieser Anlage: Sie wurde von Fachschülern entwickelt und gebaut und besteht komplett aus Lego.

Stefan Precht ist Schulleiter der privaten Fachschule für Lebensmitteltechnik am Neumünsteraner Lebensmittelinstitut KIN. Bei ihm lernen angehende Lebensmitteltechniker in zwei Jahren, was sie für ihren Beruf brauchen. Eines der Hauptfächer dabei: Prozesstechnik. Nicht unbedingt das Wunschfach für Prechts Schüler: „Meistens haben sie Angst vor Informatik“, weiß der Lehrer. Sie kommen allesamt aus lebensmittelnahen Berufen, ha-



Schulleiter Stefan Precht erklärt das Lego-Modell einer Produktionsanlage für Lebensmittel.

FOTO: JANN ROOLFS

ben also Koch, Bäcker oder Laborant gelernt. Aber wie ein Roboter funktioniert, wie komplexe Produktionsanlagen aufgebaut und programmiert sind, wie die Komponenten miteinander kommunizieren, das

140 angehende Lebensmitteltechniker sind im Normalfall am KIN in der Ausbildung – derzeit sind es nur rund 100.

ist ein wichtiger Bestandteil ihrer Ausbildung. Beim Überwinden der Schwellenangst hilft da Lego.

Der Klötzchen-Hersteller bietet speziell für die Ausbildung eine besondere Linie an. Dazu gehören programmierbare Steuereinheiten, Motoren und Sensoren für Ultraschall, Infrarot, Farben und sogar ein gyroskopischer Sensor, der Bewegungen registriert. Nicht nur Schulen nutzen diese Technik, verrät Stefan Precht: Auch Firmen bauen neue Produktions-

anlagen als Lego-Modell, bevor sie das teure Original in Auftrag geben.

Die große Anlage, die Precht präsentiert, haben seine Schüler in den vergangenen zwei Jahren gebaut. Die Zweit- und Drittsemester der zweijährigen Ausbildung lernten dabei gleichzeitig Dokumentieren, Präsentieren und Kosten kalkulieren. Die Aufgabe für die aktuellen Drittsemester: Sie sollen ein Konzept für eine Notauschaltung entwickeln. Was passiert, wenn ungeplant der Robo-

ter ausgeschaltet wird, der die Paletten zum Hochregallager weiterreicht?

Die große Unbekannte in Prechts Lego-Unterricht: Wie geht es mit dem Lockdown weiter? Zwar hat die Fachschule ihren Unterricht nahtlos auf Online-Unterricht umgestellt, aber Lego lässt sich nicht per Video bauen. Precht behilft sich, indem er die Theorie vorzieht und hofft, dass er den praktischen Teil nachholen kann, wenn wieder Präsenzunterricht erlaubt ist.

Die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker dauert in Vollzeit zwei Jahre, berufsbegleitend drei. Normalerweise absolvieren rund 140 Schüler gleichzeitig die Ausbildung, aber im Moment sind es nur rund 100. Im April wird ein neuer Jahrgang starten, KIN-Leiterin Inge Jeß hat noch viele Plätze frei: „Ich habe erst 16 oder 17 Verträge, ich bräuchte 30.“ Es fragen zwar viele Interessenten bei ihr nach, aber es trauen sich nur wenige, die Ausbildung zu starten: „Die haben einfach Existenzängste.“

Gerechtfertigt seien die Sorgen nicht: Zwar kosten die zwei Jahre Ausbildung 15 000 Euro an Gebühren, aber per Aufstiegs-Bafög fördert der Staat diese Maßnahme mit gut 80 Prozent. Die Lebenshaltungskosten während der Fachschulzeit werden sogar komplett übernommen, betont Schulleiter Stefan Precht. Angesichts des Fachkräftemangels in der Branche seien die Absolventen gefragt, berichtet Inge Jeß: „Die Guten sind im dritten Semester weg.“ Die Lebensmitteltechniker aus Neumünster arbeiten in der Lebensmittel-, der Pharma- oder der Kosmetikindustrie, einige heuern bei Software-Unternehmen an, die Produktionsanlagen programmieren, andere machen sich selbständig und übernehmen einen Betrieb, zählt Schulleiter Precht auf.