

Ostern rund um die

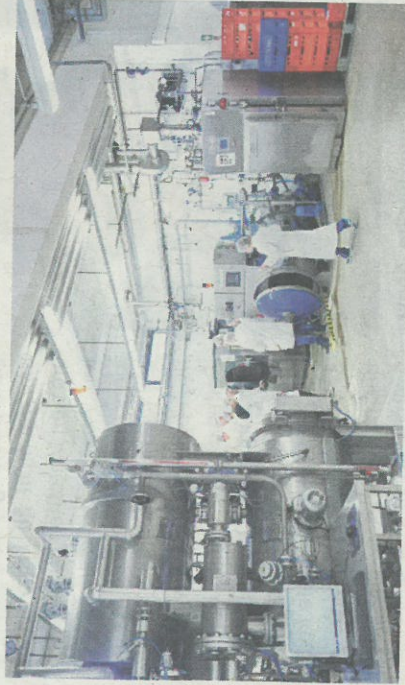
Freesenburg

Für mehr Sicherheit und eine höhere Qualität von Lebensmitteln

Neumünster (pm) – Seit über 50 Jahren sorgt das KIN-Lebensmittelinstitut für mehr Sicherheit und eine höhere Qualität von Lebensmitteln.

Damit ist das KIN der verlässliche Partner der Lebensmittelindustrie, wenn es um die Entwicklung, Optimierung sowie Validierung sicherer und belastbarer Produktionsprozesse geht. Diese Qualität erreicht das KIN durch praxisnahe Beratung und die Aus- und Fortbildung von Mitarbeitern, die sich ganz konkret am jeweiligen Aufgabengebiet in ihren Unternehmen orientiert.

Für die Qualifizierung von Fachkräften stellt das KIN ein umfassendes, modulares Angebot für alle Bildungs- und Kompetenzlevels bereit. Das einzigartige Qualifizierungsangebot beginnt mit einer Einstiegsqualifizierung zum Lebensmittelpraktiker und reicht über den Lebensmitteltechniker bis zum Hochschulstudium. Das Ziel ist dabei immer, eine hohe Entschleunigungs- und Handlungskompetenz zu erreichen. Ergänzt wird das Angebot durch ein modulares Weiterbildungs-



programm, beispielsweise praxisnahe und bedarfsgerechte Zertifizierungslehrgänge und KIN Expert Level-Kurse.

Seit der Gründung hat die KIN-Fachschule über 2.600 Lebensmitteltechniker ausgebildet. „Unsere Absolventen sind in der Branche gefragte Fach- und Führungskräfte, da wir theoretische Unterrichtsinhalte an den Maschinen im KIN-eigenen Technikum in die Praxis umsetzen und auch die digitalen Möglichkeiten in die Weiterbildung einbinden“, freut sich Institutsleiterin Inge Jeß.

Einsatzgebiete und Aufgabenschwerpunkte liegen beispielsweise in der Anwendungstechnik, im Produktionsmanage-

ment und in vertriebsunterstützenden Tätigkeiten, aber auch in der Produktentwicklung oder im Qualitätsmanagement der Lebensmittel- oder Verpackungsindustrie. Das KIN konnte die Weiterbildung durch die bereits seit Jahren bestehenden und von den Technikerschülern schon vor dem Lockdown genutzten digitalen Möglichkeiten sofort auf virtuelle Klassenräume umstellen und so lückenlos den Unterricht aufrecht halten, als ab März letzten Jahres keine Präsenz aufgrund der Coronapandemie möglich war. Die Weiterbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker wird auch seit einigen Jahren

berufsbegleitend am KIN angeboten. So können Fachkräfte weiter ihrem Beruf nachgehen und die Weiterbildung in kurzen Präsenzphasen circa einmal im Monat über drei Jahre für den Karrieresprung absolvieren.

Das KIN rüstet sich weiter für die digitale Bildung und baut den Bereich kontinuierlich aus, so dass noch mehr flexible Möglichkeiten der praxisnahen Weiterbildung im Lebensmittelbereich angeboten werden können. Das DakKS-akkreditierte Prüf-labor handelt nach der Devise „Lösungen statt Ergebnisse“. Ein modern eingerichtetes Technikum steht für die Entwicklung von neuen Produkten und die Optimierung von Produktionsprozessen zur Verfügung. Der Verein „Lebensmittelinstitut KIN e.V.“ ist Partner für über 200 Mitgliedsunternehmen aus der Lebensmittelbranche und ihrer Zulieferer.

Foto: KIN – Lebensmittelinstitut

IHR MEHRMARKEN-PROFI
KFZ-DREIER
 Auf dem ADAC-Gelände
 -KFZ-Meisterbetrieb

REPARATUREN UND INSPEKTIONEN ALLER FABRIKATE

Wasbeker Str. 306 • 24537 Neumünster • Tel. 04321 - 92 98 55 •
 Fax: 04321 - 92 98 57 • E-Mail: kfz-dreier@foni.net

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Str. 324
 24537 Neumünster
 Tel. 04321 / 601-0
 www.kin.de

ABHOLSERVICE

Wir unterstützen Sie jetzt
KIN MENSA
 ABHOL-SERVICE
 Tel. 04321 601 0

ANLAGENTECHNIKTIEL
 GmbH & Co. KG

Tankanlagen • Dosieranlagen
 Auskleidungen aus GFK • GFK-Technik
 Rohrmontagen • Reparatur und Wartung

Kornstieg 7 • 24537 Neumünster
 Tel. 043 21 - 489 04-0 • Fax 043 21 - 489 04-10
 www.anlagentechnik-thiel.de • info@anlagentechnik-thiel.de

WIR SIND FÜR SIE DA!