Ton zu treffen. Eines aber haben alle gemein: Sie wollen die besten Mitarbeitenden für sich gewinnen.

Mit dem Thema "News aus der Chefetage" befasste sich die fünfte Session. Die Referierenden teilten dabei nicht nur ihre Sicht zum Berufseinstieg und Werdegang mit, sondern sprachen auch über die Notwendigkeit von Hard und Soft Skills sowie über die Work-Life-Balance. Die Vortragsrunde mit T. Ries, Apetito, K. Ollesch, Glass, und M. Kück, Biozoon, deckte ein breites Spektrum an Fragen sowohl aus der Sicht von großen als auch von mittelständischen Unternehmen ab.

Die Session "Stories aus der Lebensmittelindustrie – Alte Hasen berichten" moderierte GDL-Vorstandsmitglied Dr. S. Hruschka. J. Detert, Cargill, Prof. Dr. A. Hirsch, HS Mannheim, sowie T. Prüßmeier, Tetra Pak Processing, berichteten über ihre jahrelangen Erfahrungen in der Verarbeitungs- und der Zulieferindustrie. Sie beantworteten die Frage, warum es nie zu spät ist, eine Promotion und dann eine Hochschulkarriere anzustreben, und stellten fest, dass sich eine vielfältige Karriere und gesellschaftliches Engagement nicht gegenseitig ausschließen.

Den Abschluss des Online Studi-Kongresses machte auch in diesem Jahr B. Burmester von foodjobs.de, die die Teilnehmenden in die Praxis der Bewerbungen entführte. Mit vielen hilfreichen Tipps und Tricks konnte sie die Berufseinsteiger:innen bestärken, selbstbewusst in den Bewerbungsprozess zu starten und diesen souverän zu meistern.

Das Team der AG Studenten dankt nochmals allen Referent:innen sowie den teilnehmenden Unternehmen und Zuhörer:innen für den gelungenen GDL Online Studi-Kongress 2021. Sie haben Feedback, Anregungen oder können sich vorstellen bei einer nächsten Veranstaltung zu referieren? Dann sollten Sie sich per E-Mail über studenten@gdl-ev.org entsprechend dazu melden. St.

KIN-NOTIZEN

Praxisnahe Weiterbildung

Umfangreiches Angebot für die nächsten Stufen auf der Karriereleiter

Der häufig zitierte Blick über den Tellerrand ist in vielen Tätigkeitsbereichen eines Betriebes wichtig. Insbesondere bei Führungskräften, die nicht nur fachspezifisches sondern auch betriebswirtschaftliches Wissen und Führungsqualitäten aufweisen müssen, um gemeinsam mit dem Team und anderen Abteilungen zukunftsorientiert handeln zu können. Um sich für Leitungsfunktionen qualifizieren zu können, bietet das KIN ein vielseitiges Weiterbildungs-Angebot für alle Stufen auf der Karriereleiter in Lebensmittel-, Petfood- oder Verpackungsunternehmen. Wer nach der Ausbildung in einem lebensmittelbezogenen Beruf weiterkommen möchte, kann zwischen der zweijährigen Vollzeit-Weiterbildung zum "Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker", die auch als dreijährige berufsbegleitende Variante angeboten wird, dem berufsbegleitenden Industriemeister (IHK) Lebensmittel oder auch einem berufsbegleitenden Bachelorstudium zum Bachelor of Arts in Business Administration mit der Vertiefungsrichtung "Business Development Food Products" wählen.

Der deutliche Praxisbezug zur Lebensmittelbranche wird durch die wirtschaftserfahrenen Dozenten und durch unternehmenseigene Projekte bei den berufsbegleitenden Qualifikationen hergestellt. Auch bei der Techniker-Weiterbildung in Vollzeit werden für die Praxis wichtige Projekte, die aus Unternehmen des KIN-Netzwerks vergeben werden können, durch die angehenden Techniker bearbeitet. Häufig lernen dabei die projektgebenden Betriebe ihre Fachkräfte von morgen kennen. Neben der Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker bietet das KIN den Fachschülern auch die Möglichkeit, sich beispielsweise mit der Ausbilder-Eignungsprüfung oder der sensorischen Eignungsprüfung zusätzliche Qualifikationen für ihre Tätigkeiten im Betrieb anzueignen. Die Techniker-Weiterbildung qualifiziert zudem zum weiterführenden berufsbegleitenden oder Vollzeit-Studium, bei dem es hochschulabhängig auch Anrechnungsmöglichkeiten gibt. YS/St.

KIN® Lebensmittel-Institut

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

KIN-Veranstaltungen

24.01.22	Qualifizierung und Validierung
27.01.22	Neuerungen in der EU-Öko-Verordnung
09.02.22	Lebensmittelkennzeichnung – Von der Rezeptur zum rechtskonformen Etikett
10. – 11.02.22	Hydrokolloide in der Anwendung
14.02.22	HACCP – Sichere und verkehrsfähige Lebensmittel produzieren
16. – 17.02.22	Roundtable "Petfood"

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

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

14. – 15.03.22	Seminar "Challenge Frucht und Schokolade"
04. – 08.04.22	Einführungspraktikum "Feine Backwaren"
09. – 13.05.22	Einführungspraktikum "Gummi- und Geleeartikel"
04. – 07.10.22	Web-Seminar "Kontinuierliche Eiskremherstellung"

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