

Das Produktentwicklungszentrum des KIN bildet die gesamte Wertschöpfungskette moderner industrieller Lebensmittelherstellung ab

Kompetenz in Nahrungsmitteln

Institutsleiter Christian Wiechmann erläutert, welches Potenzial das KIN der Food-Branche bietet

Nicht nur viele Startups aus dem Food-Bereich fragen sich, wie man die neuen Lebensmittel in die Regale des Einzelhandels bekommt – oder wie man seine Produkte kontinuierlich verbessern kann. Genau hier kommt die Expertise des Lebensmittelinstituts KIN e.V. aus Neumünster ins Spiel. Seit Anfang September steht es unter der Leitung von Christian Wiechmann. Grund genug für uns, im Gespräch mit dem Lebensmitteltechnologe mehr über die künftigen Aktivitäten am KIN zu erfahren.

LT: Herr Wiechmann, 1965 wurde das Konserveninstitut Neumünster von Unternehmen der Lebensmittelindustrie gegründet. Das Ziel war damals, den eigenen und den Nachwuchs für die Branche auszubilden ...

Christian Wiechmann: Unsere Absolvent*innen stehen auch über 50 Jahre später hoch im Kurs. Inzwischen haben wir am KIN mehr als 2.700 Lebensmitteltechniker erfolgreich qualifiziert. Das KIN ist eine national anerkannte Instanz zur Qualifizierung von Fachkräften, die in der gesamten Lebensmittelbranche geschätzt wird.

LT: Fortbildungsmaßnahmen stehen gegenwärtig hoch im Kurs. Welches Angebot unterbreiten Sie der Branche?

Wiechmann: Unser Angebot beginnt beim Einstieg als Lebensmittelpraktiker*in und reicht über staatlich geprüfte Lebensmitteltechniker*innen und Industriemeister*innen Lebensmittel bis zum Bachelor "Business Development Food Products", der in Kooperation mit der Steinbeis Business Academy erworben wird. Doch das ist nur die halbe Wahrheit, denn unser Geschäftsfeld ist nicht allein auf die Aus- und Weiterbildung beschränkt. Gemeinsam mit Kunden aus der Lebensmittelindustrie forschen wir an Lösungen für die unterschiedlichsten Herausforderungen. Bedarfsgerechte Lösungen entstehen schneller und direkter, wenn die Impulse direkt aus den Unternehmen kommen.

LT: Was können sie als privatwirtschaftlich geführtes Institut den Unternehmen konkret bieten?

Wiechmann: Das KIN verfügt über ein akkreditiertes Prüflabor und unterhält ein moder-

nes und bestens ausgestattetes Produktentwicklungszentrum. Mit unseren Technologien und unserer Expertise finden wir maßgeschneiderte Lösungen, die das Ziel verfolgen, die Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verbessern. Neben der Produktsicherheit hat auch die Ressourceneffizienz oberste Priorität bei unseren Entwicklungen. Dank dieses vollumfassenden Ansatzes verfügen wir über ein starkes Alleinstellungsmerkmal.

LT: Worauf liegt der Fokus der Aktivitäten?

Wiechmann: Wir können alle Prozessschritte von der Produktentwicklung bis zur Musterproduktion in unserem Produktentwicklungszentrum durchführen. Darüber hinaus

„Wir verzeichnen ein wachsendes Interesse am Thema Prozessvalidierung.“

bieten wir entlang der gesamten Produktionskette umfassende Leistungen, um eine hohe Produktsicherheit und -qualität sicherzustellen und die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln zu optimieren. Die Produktentwicklung begleiten wir auf Wunsch vor Ort bei den Kunden bis zur Markteinführung.

LT: ... womit Sie das alte Image als "Konserveninstitut" abstreifen. Wofür steht das neue moderne KIN?

Wiechmann: Das KIN steht heute für "Kompetenz in Nahrungsmitteln" und meint als Kernkompetenz vor allem die ganzheitliche Betrachtung der Haltbarmachung, das heißt

die Keiminaktivierung in hermetisch versiegelten Behältnissen. Hierzu zählen auch die chemische, physikalische, enzymatische, ernährungsphysiologische und die sensorische Haltbarkeit. Diese Kompetenz wenden wir in den drei Hauptaktivitäten des KIN permanent an: Produktentwicklung & Sensorik, Qualitätsmanagement & Lebensmittelsicherheit sowie Betriebsmanagement & Prozesstechnik. Das KIN kommt immer dann ins Spiel, wenn an irgendeiner Stelle das Erreichen der gewünschten Qualität oder die Sicherheit der Lebensmittel nicht gewährleistet wird. Unsere Expert*innen schauen sich dann an, woran das im Detail liegt und entwickeln gemeinsam mit dem Kunden eine Lösung, die sie anschließend validieren.

„Lebensmitteltechnik ist im Grunde Küchentechnik im industriellen Maßstab.“

LT: Jüngst haben Sie ein Support-Programm ins Leben gerufen, um speziell die wachsende Zahl von Food-Unternehmen in der Start-up-Szene zu beraten ...

Wiechmann: Startups, die von Beginn an auf eine professionelle Beratung setzen, finden im KIN einen kompetenten Ansprechpartner, um ihre Geschäftsidee auf einem soliden Fundament aufzubauen.

LT: Welche Fragen gilt es dabei zu beantworten?

Wiechmann: Typische Beispiele dafür sind: Ist meine Idee technisch umsetzbar? Gibt es einen Markt für meine Idee? Wie viel Budget muss ich kalkulieren? Mit welchem Schritt beginne ich? Über all dem steht der

Leitgedanke: Die Lebensmittel müssen sicher sein! Gelegentlich kommt es vor, dass wir Gründer in dieser frühen Phase vor sich selbst schützen müssen, denn in der heimischen Küche und ohne den notwendigen Sachverstand kann man nicht ohne Weiteres Lebensmittel produzieren.

LT: Gerade Gründungen, bei denen nicht von Anfang an Lebensmitteltechnolog*innen oder Fachleute mit tiefen Kenntnissen des Lebensmittelrechts mit an Bord sind, werden früher oder später mit Hürden konfrontiert ...

Wiechmann: Uns ist deshalb wichtig, dass alle Produkte sicher, also lebensmittelrechtlich verkehrsfähig und in der definierten Qualität in den Markt kommen. Das beginnt bei der Auswahl der Rohmaterialien und deren Spezifikationsparameter, geht über die Optimierung von Rezeptur und Herstellungsprozesses und endet bei den Erfordernissen der Kennzeichnung von Fertigverpackungen. Wir beraten ebenfalls beim Aufbau der gesetzlich vorgeschriebenen Präventionsprogramme wie sie die DIN EN ISO 22000 fordert, bei der Definition der HACCP- und Qualitätsmanagementsysteme, so dass alle Regularien pragmatisch und vollständig erfüllt werden.

LT: Denken in Wertschöpfungsketten ist also DAS zentrale Thema bei allen Aktivitäten am KIN?

Wiechmann: Ja, das ist richtig. Erst die Kombination aller Teildisziplinen in der Kette definieren das fertige Lebensmittel. Es ist nicht möglich nur einen Parameter rauszunehmen. Die Wechselwirkungen der Rohstoffe müssen beispielsweise auf den Prozess abgestimmt werden. Ich mache diesen Sachverhalt immer auch in meinen Vorlesungen am KIN deutlich. Lebensmittel-



Das Denken in Wertschöpfungsketten ist für Christian Wiechmann das zentrale Thema bei allen Aktivitäten am KIN in Neumünster. Künftig will der neue Institutsleiter auch dem Bereich Petfood eine größere Bedeutung einräumen.

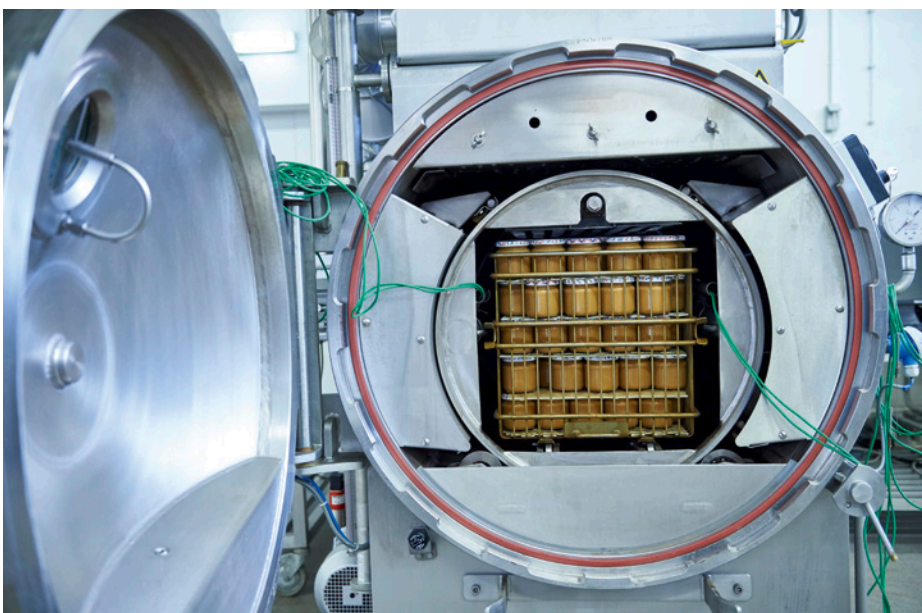
technik ist im Grunde Küchentechnik im industriellen Maßstab – und damit ganz einfach, denn sie folgt den gleichen naturwissenschaftlichen Grundlagen.

LT: Was sind derzeit die Hauptthemen am KIN in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit?

Wiechmann: Wir verzeichnen ein stark wachsendes Interesse am Thema Prozessvalidierung, was nicht zuletzt mit den zahlreichen und zunehmend anspruchsvolleren Zertifizierungsstandards zusammenhängt. Hier hat das KIN in den vergangenen Jahren viel Kompetenz aufgebaut. Dabei geht es aber nicht nur um die einfache Messung oder Datenerfassung, sondern vor allem um das Bewerten und Optimieren der Prozesse. Spätestens hier rückt dann wieder das Zusammenspiel all unserer Disziplinen in den Vordergrund. Es reicht nicht aus, Mikroorganismen nur zu inaktivieren – das Lebensmittel muss im Anschluss auch sensorisch und ernährungsphysiologisch überzeugen.

LT: Welche Prozesse werden am KIN validiert?

Wiechmann: Wir haben uns unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit auf die Validierung von Pasteurisations- und Sterilisationsprozesse (insbesondere in Autoklaven), Reinigungsprozesse, Fremdkörperdetektionssysteme und Mischprozesse spezialisiert. Grundsätzliche Haltbarmachungskonzepte bestätigen wir im Rahmen sogenannter Challenge-Tests. Ebenso werden ganze HACCP-Konzepte von uns überprüft. Einer unserer großen Vorteile ist natürlich das akkreditierte Labor mit der eigenen Mikrobiologie sowie der aufgebaute Sach-



Mit dem stationären Überdruck-Autoklav kann die thermische Haltbarmachung von verpackten Lebensmitteln durchgeführt werden



Am 16. und 17. Februar 2022 werden rund 120 Entscheider aus der Petfood-Branche zum Roundtable im Lebensmittelinstitut KIN in Neumünster erwartet

verstand in Design und Durchführung der Challenge-Tests.

LT: Wie laufen die Validierungen in der Praxis ab?

Wiechmann: Die Vorgehensweise hängt immer von den Gegebenheiten vor Ort ab. Jede Validierung wird in einem Masterplan individuell für jeden Kunden und sein spezielles Produkt festgehalten. Uns ist eine intensive Beratung vor der eigentlichen Durchführung wichtig. Gezieltes, erfolgreiches und schnelles Handeln benötigt Planung und Struktur. Zukünftig wollen wir auch die Leser*innen der **LEBENSMITTELTECHNIK** regelmäßig zum Thema Validierungen und Prozessoptimierungen praxisbezogen und prägnant

informieren. Hier gibt es sehr viel Know-how, das wir mit der Branche teilen wollen, um so Lebensmittel noch sicherer machen.

LT: Welches sind die zukünftigen Trends im Lebensmittelbereich, mit denen sich das KIN beschäftigen wird?

Wiechmann: Den Bereich Gesundheit und Ernährung werden wir ab dem zweiten Halbjahr 2022 auch im Rahmen unserer beruflichen Weiterbildungsaktivitäten ausbauen. Die Bezeichnung "Berufliche Bildung" möchte ich in diesem Zusammenhang durch "KIN-Akademie" ersetzen, denn es geht primär nicht mehr allein um Bildung, sondern den Aufbau von Handlungskompetenzen. Hier sind beispielsweise Kurse zum

Gesundkoch vorstellbar. Mein Ansatz lautet: Was können wir machen, damit Essen die Gesundheit fördert? Dies wird Produktinnovationen hervorbringen, die völlig neue Märkte erschließen.

LT: Stichwort Tiernahrung. Am 16. und 17. Februar 2022 führen Sie in Neumünster am Institut den "1. KIN Roundtable Petfood" durch. Ist dies der Auftakt zum Ausbau eines weiteren Kompetenzfeldes?

Wiechmann: Das ist richtig und hat mehrere Hintergründe: Zum einen engagieren sich große Petfood-Hersteller als Mitglied im KIN, so dass wir in unserem Netzwerk über eine ausgewiesene Kompetenz im Bereich Haustiernahrung verfügen. Hinzu kommt: Nassfutter ist von der Herstellung durchaus vergleichbar mit beispielsweise grober Leberwurst, die durch Dickungsmittel schnittfest gemacht wird. Genau dieses Know-how rund um Fleisch, Dickungsmittel, Sterilisation und Verpackung vereint unser Institut in Neumünster. Da lag es nahe, die Kompetenz unserer Netzwerk-Partner mit der Instituts-Expertise zu kombinieren.

LT: Zusätzlich spielt bei Tiernahrung der Gesundheitsaspekt eine bedeutende Rolle. Oftmals sind diese ernährungsphysiologisch "gesünder" als viele Fertiggerichte ...

Wiechmann: In Alleinfuttermitteln werden alle ernährungsphysiologischen Aspekte berücksichtigt. Durch Supplementierung wird die optimale Zusammensetzung der Makronährstoffe sowie der Vitamine, Mine-

© CLIPDEALER

Programm zum 1. KIN Roundtable Petfood

Mittwoch, 16.02.2022

09:30 - 12:00 Uhr Kommunikatives Warm-up und Fachausstellung der Partner im KIN Produktentwicklungszentrum mit kulinarischen Höhepunkten

12:00 - 12:30 Uhr Begrüßung, Anti-Trust-State-ment und Einleitung. Christian Wiechmann, Institutsleitung Lebensmittelinstitut KIN e.V.

12:30 - 13:15 Uhr Was haben Beauty-Trends mit Petfood zu tun? Produkte, Claims und Verpackungen der Zukunft. Petra Schütze, Managing Director The Lifesights Company

13:15 - 14:00 Uhr Von humanen Trends zu tierischen Blends? Welche Trends aus der Humanernährung machen Sinn für die Ernährung von Hunden und Katzen, welche nicht? Dr. Wilfried Tiegs, Viavet GmbH

14:00 - 14:45 Uhr Kulinarische Pause

14:45 - 15:30 Uhr Von Apple und Nokia lernen! Ein Erfahrungsbericht über die Trans-

formation der Petfood-Industrie und ein Aufruf zur Disruption! Hubert Schiermeier, Geschäftsführer petsway GmbH

15:30 - 16:15 Uhr Die unvermeidliche Macht des Online-Handels: Schleppest du noch oder fütterst du schon richtig? Alexander Felde, Gründer CheckforPet

16:15 - 16:45 Uhr Kurze Kaffeepause

16:45 - 17:30 Uhr Vom Wolf zum Hund – neue entwicklungsbiologische Erkenntnisse zur Ernährung. Univ.-Prof. Dr. med. vet. Jürgen Zentek, Direktor des Instituts für Tierernährung an der Freien Universität Berlin

17:30 Uhr Kurze Zusammenfassung, Ende Tag Eins und Einchecken in den Hotels

19:30 Uhr Start der Abendveranstaltung

Donnerstag, 17.02.2022

09:00 - 10:00 Uhr Kommunikatives Warm-up und come together

10:00 - 10:45 Uhr Da steckt doch der Wurm drin: Über Betriebsblindheit, Innovations-scheu und Insektenprotein. Jamina Zaugg, Gründerin und Produktentwicklerin, Bug-bell

10:45 - 11:30 Uhr Was darf Werbung? Offensives Marketing meets Futtermittelrecht! Michael Alvermann, Futtermittelsicherheit.de

11:30 - 12:45 Uhr Kulinarische Pause

12:45 - 13:30 Uhr Challenged oder Challenger – Zukunft der Prozessentwicklung und Validierung. Beate Vogelsang, Lebensmittelinstitut KIN e.V.

13:30 - 14:15 Uhr Generation "Feinsinnig wohl fühlen" versus Verarbeitung von Schlachtnebenprodukten – wie sichern "coole" Arbeitgeber ihren Fachkräftenach-wuchs? Uwe Grebe, flow account 5.4

14:15 - 14:45 Uhr Abschlussdiskussion, Ende der Veranstaltung

ralstoffe und Spurenelemente erreicht. Beispielsweise achten die Petfood-Hersteller auf ein ausgewogenes Ca-P-Verhältnis. Denn über die sogenannte Calcium-Clearance wird schädli-

„Startups finden im KIN einen kompetenten Ansprechpartner.“

ches Phosphat über die Niere ausgeschieden. Bei einem inversen Ca-P-Verhältnis baut der Organismus das notwendige Calcium direkt aus den Knochen ab. Dieser Mechanismus gilt genauso für Menschen wie für Haustiere.

LT: Welcher Trend beeinflusst darüber hinaus die Aktivitäten in der Lebensmittelbranche?

Wiechmann: Ganz klar die Digitalisierung: Hier haben wir als Konsortialpartner des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie förderten Projekts "Mittelstand 4.0 Kompetenzzentrum Kiel" viel Erfahrung aufgebaut, um die Prozesse in der Lebensmittelindustrie transparenter und effizienter zu steuern. Besonders kleinen und mittleren Unternehmen bieten wir Unterstützung an. Unsere Projektarbeit und Beratung zeichnen sich durch handfesten Pragmatismus aus. Wir stehen weniger für theoretisch-wissenschaftliche Grundlagenforschung, sondern leisten direkt umsetzbare Anwendungsforschung. Einher damit geht ein weiterer Trend, der sich zunehmend manifestiert und unser aller Aufmerksamkeit benötigt: der fehlende Fach- und Führungskräftenachwuchs.

LT: Mit Blick auf den Beginn unseres Gesprächs schließt sich spätestens hier der Kreis. Was erwarten Sie von den Unternehmen?

Wiechmann: Ich setze darauf, dass die Lebensmittelbranche endlich aufwacht und damit beginnt, den dringend benötigten Nachwuchs aufzubauen. Und sind wir doch mal ehrlich: In der Lebensmittelindustrie wurde früher befördert, wer ein guter Vorarbeiter war. Die sozialen Fähigkeiten spielten oft eine Nebenrolle. Das ist mit den jetzt

auf den Arbeitsmarkt kommenden Fachkräften nicht mehr praktikabel und zielführend. Aber auch am KIN werden wir aktiv und bieten im Rahmen der beruflichen Weiterbildung mit Kooperationspartnern künftig die Seminare "Mitarbeiterführung" und "Unternehmensführung" an.

LT: Auf den ersten Blick scheint dies nicht zu Ihren Kernkompetenzen zu gehören ...

Wiechmann: Für die KIN-Mitglieder und unsere Kunden ist das

ein sehr relevantes Thema. Als neuer Institutsleiter möchte ich hier einen zusätzlichen Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung von Führungspersonal setzen, um Lebensmittelbetrieben die notwendige Unterstützung zu geben und somit im Bereich Leadership erfolgreicher zu sein. Entsprechend maßgeschneidert auf die Bedürfnisse der Ernährungswirtschaft wollen wir die neue Seminar-Reihe durchführen. Letztlich ist alles miteinander ver-

zählt: Die Förderung der Qualität und Sicherheit der Lebensmittel durch innovative Produktentwicklung, Prozessoptimierung sowie Qualifizierung des benötigten Personals. Das KIN leistet hier einen Beitrag zur Wertschöpfung der Unternehmen. Ich kann nur alle Interessierten nach Neumünster einladen, um ihnen das Institut vorzustellen und die Leidenschaft des Teams vor Ort zu demonstrieren. TW ■

www.kin.de