

KIN baut Angebot für Petfood-Firmen aus

Ob es sich um die Qualifizierung von Fachpersonal handelt oder um die Entwicklung bzw. Validierung sicherer Produktionsprozesse: Das KIN-Lebensmittelinstitut in Neumünster ist für Unternehmen der Heimtierbranche eine interessante Adresse.

KIN ist die Abkürzung von Konserveninstitut. Unter diesem Namen ist das Institut 1965 in Neumünster an den Start gegangen. Die Stadt in Schleswig-Holstein bot sich als Standort des Instituts an, weil dort gleich mehrere große Autoklaven-Hersteller ihren Sitz haben. Von Beginn an verstand sich das KIN als Partner für rund 200 Mitgliedsunternehmen der Lebensmittelbranche und ihrer Zulieferer. Darunter be-

finden sich auch zahlreiche Hersteller und Lieferanten der Petfood-Branche. Von Anfang an war deshalb Heimtierernährung am Institut ein Thema. In den zurückliegenden Jahren hat es weiteren Auftrieb bekommen.

Partner für Petfood-Branche
Institutsleiter und Geschäftsführer des KIN ist seit September des vergangenen Jahres Christian Wiechmann. Der neue

Mann an der Spitze des Instituts verfügt über viel Erfahrung in der Industrie. Zuletzt hat er beim Heimtierernährungshersteller Saturn Petcare über 15 Jahre verschiedene führende Positionen in der Forschung und Entwicklung bekleidet. Wiechmann will das Dienstleistungsangebot rund um die Heimtierernährung am KIN weiter ausbauen. Zusätzlich zu den bekannten Tiernahrungsfirmen werden damit vor allem kleinere,

Das KIN ist Experte für Prozessoptimierung. Davon profitieren auch viele Unternehmen der Heimtierbranche.



mittelständische Unternehmen angesprochen, die selbst über keine großen Forschungs- und Entwicklungskapazitäten verfügen. Gerade diese, so Wiechmann, benötigen für die Expertise einen zuverlässigen Partner, um den immer weiter steigenden Anforderungen des Marktes gerecht zu werden. So verwundert es auch nicht, dass viele Start-ups großes Interesse an den Angeboten des KIN zeigen.

„Die Verbesserung der Qualität und Sicherheit der Produkte unserer Kunden stehen im Mittelpunkt all unseres Handelns“, nennt Wiechmann als Hauptziel seines Instituts. Ein zentrales Tätigkeitsfeld am KIN ist die Aus- und Weiterbildung von Fachkräften der Lebensmittelwirtschaft. Zum Angebot zählt die Weiterbildung zum Industriemeister

Lebensmittel, in der Mitarbeiter vor allem auf die Übernahme von Führungsaufgaben in den Betrieben vorbereitet werden. Das in seiner Form in Deutschland einzigartige Studium zum Bachelor Business Development Food Products, das in Kooperation mit der Steinbeis Academy durchgeführt wird, verknüpft die Qualifikation in wirtschaftlichen Fragen mit dem Erwerb eines profunden lebensmitteltechnologischen Know-hows. Das Aushängeschild des KIN ist die Weiterbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker. Über 2.700 Absolventen des KIN sind heute erfolgreich in der Lebensmittel- und auch Heimtierindustrie tätig. Die 100-prozentige Vermittlungsquote spreche, so Wiechmann, für sich: Die Absolventen des KIN seien gefragte und gesuchte

Fach- und Führungskräfte, denn die Weiterbildung sei auf die Anforderungen der Lebensmittelunternehmen zugeschnitten. Der Blick sei besonders auf die unterschiedlichen Abteilungen und deren Anforderung gerichtet, betont der Institutsleiter.

Das KIN-Lebensmittelinstitut legt Wert darauf, für Unternehmen auszubilden. Drei Schwerpunkte zur Auswahl sollen den Studierenden am KIN die Möglichkeit geben, sich mit ihren individuellen Stärken zu entfalten und nach der Qualifizierung sehr schnell in einem Unternehmen durchzustarten: Sie wählen zwischen den Schwerpunkten Produktentwicklung und Sensorik, Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit sowie Prozess- und Digitalisierungstechnik.

Für die kontinuierliche Fortbildung und zur Erlangung der Fachkompetenzen und Handlungsbefähigung im Betriebsalltag steht ein breites, hochaktuelles Programm an Firmentrainings, Zertifikatslehrgänge und so genannten KIN Expert-Level-Kursen bereit. Auch Firmentrainings, Zertifikatslehrgänge und so genannte KIN Expert-Level-Kurse zur Erlangung von Spezialwissen sind am Institut in Neumünster möglich. KIN kompakt ist eine Seminarreihe zu aktuellen Themen rund um die Lebensmittelindustrie. Neu ist der KIN Roundtable Petfood, der am 29. und 30. Juni erstmals am KIN stattfinden wird (siehe separaten Kasten). Das Institut legt Wert darauf, sich so flexibel wie möglich an den individuel-

Institutsleiter und Geschäftsführer des KIN ist seit September des vergangenen Jahres Christian Wiechmann.



len Wünschen seiner Kunden zu orientieren und entwickelt dazu neue, innovative Veranstaltungsformen. Mitte Mai wendet sich etwa eine Summer-School Petfood speziell an Petfood-Techniker und vermittelt in Theorie und noch mehr Praxis umfangreiches Wissen zum Futtermittelrecht, zum Rezeptdesign und zum Prozessdesign.

Produktsicherheit

Neben Aus- und Weiterbildung ist die Produktsicherheit ein weiterer wichtiger inhaltlicher Schwerpunkt am KIN. Das Institut versteht sich als verlässlicher Partner bei der Entwicklung, Optimierung und Validierung sicherer und belastbarer Produktionsprozesse, etwa wenn es darum geht, eine gleichbleibend hohe Produktqualität und -sicherheit zu gewährleisten. Dazu betreibt das KIN ein gut ausgestattetes Produktentwicklungszentrum und ein akkreditiertes Prüflabor. Das versetzt das Institut in die Lage, seinen Kunden Lösungen statt nur Ergebnisse zu liefern: ob es sich um die Weiterentwicklung von Produkten handelt oder um die Einführung neuer Verpackungskonzepte. „Wir können alle Prozessschritte von der Produktentwicklung bis zur Musterproduktion in unserem Produktentwicklungszentrum durchführen“, erklärt Wiechmann.

Problemlöser

Das KIN sieht sich auch als zuverlässiger Partner bei Problemlösungen, zur Vermeidung von Fehlprodukten, zur sicheren Erfüllung amtlicher Überwa-

chungsanforderungen, bei der Umsetzung neuer Rechtsnormen, sowie zur effektiven und effizienten Abwicklung von Routineuntersuchungen. Das moderne Technikum bietet zudem, so betont Wiechmann, ein großes Spektrum modular aufgebauter Dienstleistungen. Diese können nach den jeweiligen Erfordernissen und Wünschen der Unternehmen bedarfsgerecht eingesetzt, miteinander kombiniert und adaptiert werden. Mittels Challenge-Tests können die entwickelten Prozesse validiert und damit für die Praxis abgesichert werden.

Wiechmann stellt vor allem ein stark wachsendes Interesse am Thema Prozessvalidierung fest, was seiner Meinung nach mit den zunehmend anspruchsvolleren Zertifizierungsstandards zusammenhängt. Das Qualitätsmanagement auf der Basis von HACCP und die Risikokommunikation sind ebenfalls Themenkomplexe, die in der Industrie auf große Aufmerksamkeit stoßen. Das KIN berät seine Kunden zum Aufbau, zur Aufrechterhaltung und zur Verbesserung ganzheitlicher Qualitätsmanagementsysteme und macht sie mit allen Aufgaben im Zusammenhang mit einem funktionierenden Risikomanagement vertraut. Darüber hinaus sind die Experten des KIN vor Ort in den Betrieben und führen die Validierungen der Prozesse zur thermischen Haltbarmachung mit umfassenden Sachverstand effektiv und effizient (Autoklavenvalidierung) durch.

Von großer Aktualität ist auch das Thema Prozesssicherheit



Neben einem gut ausgestatteten Produktentwicklungszentrum betreibt das KIN auch ein akkreditiertes Prüflabor.

durch digitale Steuerung. Der Trend geht zu Systemen, die validierte Prozesse überwachen, steuern und die Prozesssicherheit automatisiert dokumentieren. Die entscheidenden Fragen sind allerdings: Welche Daten müssen wo im Prozess erfasst werden, und wie müssen diese ausgewertet werden? Dazu bietet das KIN umfassende Beratung bei der Auswahl von Messstellen und Grenzwerten, wodurch erst eine lückenlose Rückverfolgbarkeit entlang der Produktionskette ermöglicht wird. ■

Roundtable Petfood im Juni

Am 29. und 30. Juni veranstaltet das Lebensmittelinstitut KIN seinen ersten Roundtable Petfood. In zahlreichen Vorträgen und Diskussionen geht es unter anderem um zukünftige Trends bei der Heimtiernahrung, um die Anforderungen der Digitalisierung und um das Thema Nachhaltigkeit. Im Technikum wird den Besuchern zudem eine interessante Fachausstellung der KIN-Partner präsentiert. Eine Abendveranstaltung mit kulinarischen und kommunikativen Höhepunkten rundet das Programm ab.

www.kin.de/roundtable-petfood