KIN®
Lebensmittel-Institut

Unser Versprechen:
Wir haben das geeignete Personal für Sie!

KIN PARTNERUNTERNEHMEN-PROGRAMM

Qualifizierte Mitarbeiter in berufsbegleitender Aufstiegsfortbildung zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker

Unser Versprechen: Wir haben das geeignete Personal für Sie!

Qualifizierte Mitarbeiter in berufsbegleitender Aufstiegsfortbildung zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker

Noch nie war es so schwer, geeignete Fachkräfte zu finden und an das Unternehmen zu binden. Die Situation wird sich in den nächsten Jahren noch weiter zuspitzen. Jetzt ist die Zeit zu handeln: Sichern Sie Ihren zukünftigen Unternehmenserfolg mit Hilfe unserer hervorragend ausgebildeten Fach- und Führungskräfte.

Das KIN erhält pro Jahr über 300 qualifizierte Bewerbungen für die Weiterbildung zum "Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker". Das sind engagierte Köche, Bäcker, Schlachter, FALETS oder auch Systemgastronomen mit umfangreicher Berufserfahrung und dem starken Willen zur beruflichen Weiterentwicklung.

KIN Partnerunternehmen-Programm

Der schnellste und sicherste Weg zu neuen Fach- und Führungskräften

SCAN ME

Die Besten finden, entwickeln und an Ihr Unternehmen binden

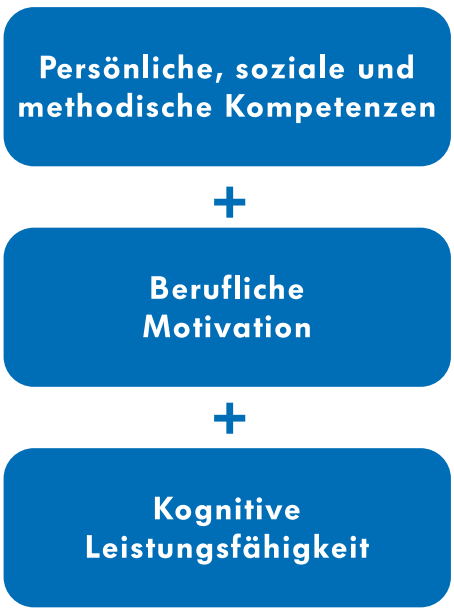
Wir bieten Ihnen und Ihrem Unternehmen mit dem KIN Partnerunternehmen-Programm ganz konkrete Unterstützung bei der Mitarbeiterfindung und -entwicklung: Wir bringen Sie mit geeigneten Interessenten zusammen und schaffen eine Win-Win-Situation für Sie und Ihren zukünftigen Mitarbeiter.

Aus den vorqualifizierten Bewerbern des KIN suchen Sie den für Sie passenden Bewerber aus, schließen bei gegenseitiger Übereinkunft ein Arbeitsverhältnis mit dem Bewerber, das die Fortbildung am KIN zum Lebensmitteltechniker beinhaltet. Ihr neuer Mitarbeiter schließt den Vertrag über die Durchführung der Maßnahme mit dem KIN ab. Dadurch erlangt Ihr neuer Mitarbeiter Anspruch auf Aufstiegs-Bafög.

Nur die Besten: Zusätzlich zu den üblichen Bewerbungsunterlagen (Voraussetzung: Schul- und Arbeitszeugnisse mindestens Schulnote gut) durchlaufen die potentiellen Bewerber im KIN eine professionelle Potentialanalyse eines spezialisierten externen Partners. Dies gewährleistet Ihnen höchstmögliche Eignung der Kandidaten schon im Vorfeld des Bewerbungsgesprächs in Ihrem Hause.

Potenzialanalyse für Fach- und Führungskräfte des renommierten geva-instituts

Das Potenzial einer guten Fachkraft, aber auch einer fähigen Führungskraft kann nicht alleine aus den bisherigen beruflichen Stationen, Erfahrungen und Zeugnissen abgeleitet werden. Als Personalexperte müssen Sie vor allem eine möglichst gute Vorhersage treffen, wie sich ein Mensch angesichts künftiger Herausforderungen verhält und wie er im Unternehmensumfeld interagieren wird.
Wir nutzen das geva-test® System Potenzialanalyse zur Erfassung der wesentlichen persönlichen, sozialen und kognitiven Kompetenzen künftiger Fach- und Führungskräfte. Für die Personalauswahl beantwortet das Testsystem relevante Fragen, zum Beispiel nach den persönlichen Stärken und Schwächen der Bewerber oder welche Bewerber besonders gut zum Anforderungsprofil der Stelle passen.
Mit dem geva-test® System Potenzialanalyse ermitteln wir, welche Interessenten zur Führungskraft entwickelbar sind und welche Mitarbeiter für eine Fachkarriere geeignet sind, oder welche Anforderungen der Arbeitswelt 4.0 die Führungskräfte bereits erfüllen. Der Test besteht aus drei Modulen:



VERLÄSSLICHE, OBJEKTIVE ERGEBNISAUSWERTUNG

Einzigartig – die Vorteile für Sie als Partnerunternehmen:

- Sie erhalten einen sofort einsetzbaren, hochmotivierten Gesellen, den wir zu einem KIN-Lebensmitteltechniker weiterqualifizieren und so optimal auf Fach- und Führungsaufgaben vorbereiten.

- Sie wählen den für Sie geeigneten Kandidaten aus einem großen Pool an qualifizierten Bewerbern.

- Nach 3 Jahren ist Ihr Mitarbeiter „Staatlich geprüfter Techniker" und damit bestens für die betrieblichen Bedürfnisse Ihres Unternehmens qualifiziert.

- Im Rahmen einer Projektarbeit übernimmt der Mitarbeiter in Ihrem Betrieb ein reales Unternehmensprojekt mit direktem Praxis-Nutzwert für Ihren Betrieb.
  Das kann zum Beispiel eine Produktneuentwicklung sein, der Aufbau einer neuen Prozesslinie, ein digitalisiertes QS System, ein Optimierungsprojekt in der Produktion zur Steigerung der GEA (Gesamt-Anlagen-Effizienz), Qualifizierung von alternativen Rohmaterialien und Verpackungen, ...

- Die idealen Positionen während der Fortbildung sind Assistenz-Stellen der Bereichsleitungen Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Produktionsleitung, Werkleitung oder auch Einkaufsleitung.

- Sie binden den Mitarbeiter und qualifizieren ihn ohne zusätzliche betriebsinterne Personalressourcen dafür aufwenden zu müssen und bereiten Ihren neuen Mitarbeiter optimal für die Aufnahmen von Fach- und Führungsaufgaben vor, vergleichbar mit einem Traineeprogramm.

- Sie entscheiden in welcher Höhe Ihr Unternehmen die Kosten für die Weiterbildungsmaßnahme übernimmt.

SCAN ME

- Sie präsentieren Ihr Unternehmen auf der KIN Partnerunternehmen-website und signalisieren Ihren generellen sowie aktuellen Bedarf an Lebensmitteltechnikern und steigern zusätzlich die Anzahl an qualifizierten Bewerbungen.

- Dieser Partnerunternehmensservice ist für KIN-Mitglieder kostenfrei. Für Nichtmitglieder erheben wir eine Aufwandpauschale. Eine Mitgliedschaft im KIN Lebensmittelinstitut e.V. lohnt sich schon allein deshalb.

- Als KIN Partnerunternehmen kommunizieren Sie eindeutig nach außen, dass Personalentwicklung in Ihrem Unternehmen ganz großgeschrieben wird!

- Selbstverständlich können Sie auch vorhandene eigene Mitarbeiter/Gesellen mit dieser Aufstiegsfortbildung weiterhin an Ihr Unternehmen binden und ihnen eine berufliche Perspektive geben. Dies ist auch direkt nach der Ausbildung möglich, so dass am Ende der Maßnahme die geforderte Berufserfahrung vorliegt.

- Bei besonders talentierten Auszubildenden kann auch schon während der Berufsausbildung mit der Fortbildung gestartet werden, so dass am Ende der Maßnahme die geforderte Berufserfahrung vorliegt.

Sichern Sie sich jetzt die Talente für morgen!

SCAN ME

Die berufsbegleitende Aufstiegsfortbildung zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker am KIN – Inhalte und Verteilung über den Maßnahmenzeitraum

Präsenzstundenverteilung: 45 Tage (à 10 Stunden)/Jahr = 135 Tage
plus 2 Prüfungstage im 3. Jahr

			Stundenverteilung je Semester					
Lernfeld	**Unterrichtsform**	**Stunden**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**
Produktions- und Anlagetechnik	Produktentwicklungszentrum	110	15	15	10	20	20	30
Qualitätssicherung	Schullabor	90	10	10	10	20	20	20
Informationstechnik/ Digitalisierung	Digitalisierungslabor	60	10	10	15	5	10	10
Lebensmittelchemie	Schullabor	60	10	10	10	10	10	10
Mikrobiologie/ Hygiene	Schullabor/ Präsenzunterricht	60	10	10	10	10	10	10
Verpackungstechnik	Schullabor/ Produktentwicklungszentrum	35	5	5	5	5	5	10
Verpackungstechnik	Präsenzunterricht	30	5	5	5	5	5	5
Betriebliche Kommunikation	Präsenzunterricht	60	10	10	10	10	10	10
Projektmanagement	Präsenzunterricht	60	10	10	10	10	10	10
Mathematik	Präsenzunterricht	110	25	25	15	15	20	10
Physik	Präsenzunterricht	60	10	10	10	10	10	10
Deutsch	Präsenzunterricht	100	20	20	20	20	10	10
Englisch	Präsenzunterricht	60	10	10	10	10	10	10
Wirtschaft/ Politik	Präsenzunterricht	60	10	10	10	10	10	10
Produktions- und Anlagetechnik	Präsenzunterricht	120	20	20	20	20	20	20
Qualitätssicherung	Präsenzunterricht	90	10	10	10	20	20	20
Industriebetriebslehre	Präsenzunterricht	80	15	15	15	15	10	10
Informationstechnik/ Digitalisierung	Präsenzunterricht	45	10	10	20	0	5	0
Lebensmittelchemie	Präsenzunterricht	60	10	10	10	10	10	10
	Gesamt	1350						

Webinare: 42 Termine à 90 Minuten = 84 Schulstunden/Jahr
Dienstags von 18:30 – 20:00 Uhr

			Stundenverteilung je Semester					
Lernfeld	**Unterrichtsform**	**Stunden**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**
Produktions- und Anlagetechnik	Webinare und Selbstlernzeit	30	5	5	5	5	5	5
Qualitätssicherung		30	5	5	5	5	5	5
Industriebetriebslehre		30	5	5	5	5	5	5
Informationstechnik/ Digitalisierung		20	3	3	3	3	3	5
Lebensmittelchemie		10	2	2	2	2	2	0
Mikrobiologie/ Hygiene		10	2	2	2	2	2	0
Verpackungstechnik		20	3	3	3	3	3	5
Betriebliche Kommunikation		10	2	2	2	2	2	0
Projektmanagement		10	2	2	2	2	2	0
Mathematik		30	5	5	5	5	5	5
Physik		10	2	2	2	2	2	0
Deutsch		20	2	2	2	2	2	10
Englisch		10	2	2	2	2	2	0
Wirtschaft/ Politik		10	2	2	2	2	2	0
	Gesamt	250						

Projektarbeit im Unternehmen: 800 Schulstunden (600 Zeitstunden)
= 75 Tage (ein Großprojekt oder mehrere kleinere Projekte möglich)

			Stundenverteilung je Semester					
Lernfeld	**Themenbereiche des Projekts**	**Stunden**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**
Produktions- und Anlagetechnik	Praktisches Lernen und Anwenden im Unternehmen („am anderen Ort")	800	Über die Projektarbeit kann die Schwerpunkt-Ausrichtung definiert werden: Diese Stunden werden vom Unternehmen/ Fachschüler ab dem 2. Semester als Projekt eingeplant. Sie können innerhalb dieser Fächer variabel verteilt werden. Zum Beispiel kann sich der Anteil in anderen Fächern reduzieren wenn die Arbeit in englischer Sprache verfasst wird. Absprachen mit dem Dozenten zur Planung sind erforderlich.					
Qualitätssicherung								
Industriebetriebslehre								
Informationstechnik/ Digitalisierung								
Lebensmittelchemie								
Mikrobiologie/ Hygiene								
Verpackungstechnik								
Betriebliche Kommunikation								
Projektmanagement								
Mathematik								
Physik								
Deutsch								
Englisch								
Wirtschaft/ Politik								
	Gesamt	800						

Hocheffizient: Nur 14 - 17% der verfügbaren Jahres-Arbeitszeit als Präsenz in Neumünster

An nur 34 Werktagen und 11 Samstagen mit insgesamt 450 Unterrichtsstunden pro Jahr erfordert die Qualifikation die Präsenz des Mitarbeiters in Neumünster. Dazu kommen die flexible Eigenlernzeit, die Webinare und die Bearbeitung des Projekts in Ihrem Unternehmen. Die Qualifikation erfolgt an nur 14% der Gesamtjahresarbeitszeit bei einer Ø Arbeitszeit von 250 Tagen pro Jahr. Bei 210 Arbeitstagen, abzüglich Urlaubs- und Feiertage, liegt der tatsächliche zeitliche Aufwand bei nur 17%.

Das Unternehmensprojekt – zentraler Bestandteil der Fortbildung und wertschöpfender Faktor für Ihr Unternehmen

Ein zentrales Element der Fortbildung stellt das unternehmensinterne Projekt dar.
In 800 Stunden (à 45 Minuten) wendet der Mitarbeiter seine erworbenen Kenntnisse praktisch an und bearbeitet ein von Ihnen definiertes Projekt oder mehrere kleinere Projekte.
Sie profitieren davon, dass der MA, betreut durch die KIN Lern-Coaches, effektiv und effizient seine Handlungskompetenz im „Training on the job" für Ihr Unternehmen einsetzt und damit für Wertschöpfung in Ihrem Betrieb sorgt.
Nachfolgend haben wir einige typische Projektthemenbereiche aufgeführt. Dabei liegt die Themendefinition in Ihren Händen und bedarf nur der Abstimmung mit dem KIN, um dafür Sorge zu tragen, dass sie für die Qualifizierung anerkannt wird.

Produktentwicklung und Sensorik:

- Entwicklung und Implementierung einer Qualitätsprüfung Produktion (QPP) zur Sicherstellung der sensorischen Produktqualität durch Aufbau eines internen Sensorik-Panels von geschulten Mitarbeitern
- Erstellung eines Verfahrens zur Implementierung neuer Rohmaterialien - von der Erstbemusterung bis zur ausgefüllten Rohmaterialspezifikation und der definierten Rohmaterialeingangskontrolle
- Ganzheitliche Produktentwicklung eines veganen Brotaufstrichs als Alternative zu einer Leberwurst
- Implementierung des 4-Phasen Produktentwicklungsprozesses auf DDOV (Define – Design - Optimize und Verify) zur Erhöhung der Entwicklungsgeschwindigkeit

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- Implementierung einer risikobasierten Rohmaterialeingangsprüfung auf Basis von Schnellmethoden
- Implementierung der KIN Methode zur Validierung des Sterilisationsprozesses im Unternehmen zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität
- Optimierung des Allergenmanagements im Betrieb
- Implementierung eines Prozesses gemäß Lieferkettensorgfaltspflicht-Gesetz

Betriebsmanagement und Prozess- und Digitalisierungstechnik

- Aufbau einer digitalen Temperaturüberwachung für alle Kühl- und Tiefkühllagerräume
- Optimierung der Gesamtanlageneffizienz (GAE) unter energetischen Aspekten
- Einführung eines digitalen Gefahrstoff-Katasters sowie Verfahren zum Umgang mit Gefahrstoffen und Gefahrgut
- Einführung einer Qualifizierungsmatrix für Produktionsmitarbeiter zur Sicherung und Steigerung des firmeninternen Knowhows.

Und das macht das Angebot besonders reizvoll für Ihre zukünftigen Mitarbeiter:

- Anstellung und festes Einkommen schon während der Fortbildung bei einem Arbeitgeber, der die Initiative und Qualifikation zu schätzen weiß und fördert.
  Dies ist ein entscheidendes K.-o.-Kriterium der Arbeitgeberwahl besonders seitens der jungen Arbeitnehmer der Generationen Y und Z.

- Der zeitliche Aufwand der Weiterbildung ist perfekt koordiniert, abgestimmt und gut vereinbar mit den Arbeitszeiten im Unternehmen. Damit ist sichergestellt, dass die Weiterbildung erfolgreich abgeschlossen werden kann.

    - 7 dreitägige Präsenzlernphasen von Donnerstag bis Samstag
    - 4 sechstägige Präsenzlernphasen von Montag bis Samstag
    - 11 Präsenzphasen mit insgesamt 450 Stunden

- Die Fortbildung am KIN ist einzigartig, denn sie hat stets die Belange des Unternehmens im Fokus: In der Qualifikationsmaßnahme werden reale Projekte bearbeitet. Das KIN bildet für die Belange der Praxis in Ihrem Unternehmen aus. Ein bestens ausgestattetes industrielles Produktentwicklungszentrum und ein vollausgestattetes Labor gewährleisten höchstmögliche Qualität der Ausbildung. Der Praxisanteil ist mit ca. 40% besonders hoch.

- Die erfahrenen Dozenten gewährleisten akademisch fundierte, praxisorientierte und immer aktuelle Weiterbildungsinhalte. Dabei wird auch die Arbeit in multifunktionalen Teams besonders gefördert.
  Diese Mischung und der Branchen-Fokus machen das Programm besonders attraktiv.

- Der KIN Lebensmitteltechniker hat Renommee und ist in der Lebensmittelindustrie eine echte Qualitäts-Marke: über 2800 KIN Absolventen sind erfolgreich in ganz Europa tätig.

Werden Sie jetzt KIN Partnerunternehmen und profitieren Sie sofort von diesem Angebot.

Tel.: 04321 / 601-0
e-mail: Partnerunternehmen-Programm@kin.de

KIN®
Lebensmittel-Institut

100% flexible Vertragsgestaltung und vielfältige Finanzierungsmodelle

Sie entscheiden vollkommen frei und flexibel, ob Sie die Kosten für die Qualifizierung komplett übernehmen, oder ob Sie Ihren neuen Mitarbeiter daran beteiligen möchten, zum Beispiel im Rahmen eines Gehaltsverzichtes für die reine Zeit der Präsenzphasen.
In der Tabelle finden Sie eine transparente und übersichtliche Darstellung der anfallenden, möglichen Kosten. Relevant für eine zusätzliche Förderung durch das Land Schleswig-Holstein ist der erste Wohnsitz.

Berufsbegleitende Maßnahme	**Staatl. geprüfter Lebensmitteltechniker**	
Dauer	3 Jahre, 2400 Stunden	
1.Wohnsitz	außerhalb SH	innerhalb SH
Maßnahme-Betrag	15.000 €	7.500 €
Nicht rückzahlbarer Zuschuss Aufstiegs-BAföG: 50%	-7.500 €	-3.750 €
Nicht rückzahlbar bei Prüfungserfolg (25%)	-3.750 €	-1.875 €
Tatsächliche Kosten	3.750 €	1.875 €
Hinzu kommen für Lehr- und Lernmittel ca.	650 €	650 €
Kosten für AEVO	540 €	540 €
GESAMTKOSTEN (Eigenanteil) pro Teilnehmer	**4.940 €**	**3.065 €**

Unterbringung und Verpflegung für die Präsenztage pro Maßnahme	135 plus 2 Prüfungstage	135 plus 2 Prüfungstage
Übernachtung Appartement im KIN-Tower (alternativ Hotel/ Pension pro Nacht 40 €)	5.480 €	5.480 €
KIN Vollverpflegungspauschale pro Tag 20 €	2.740 €	2.740 €
Kosten für Unterkunft und Verpflegung	8.220 €	8.220 €
GESAMTKOSTEN (ohne Fahrkosten) Pro Monat über den gesamten Zeitraum	**13.160** € 366 €	**11.285** € 313 €

Fahrkosten für 33 Anreisen und Abreisen zu den Präsenzphasen		
Annahme einfache Fahrt in km	250	100
Gesamt Kilometer (Hin- und Rückfahrt	500	200
Erstattungsbetrag in Euro (0,3 €/km)	150 €	60 €
Gesamtbetrag in Euro für 33 An- und Abreisen	**4.950** €	**1.980** €

GESAMTKOSTEN (ohne Reisekosten)	13.160 €	11.285 €
Fahrkosten	4.950 €	1.980 €
GESAMTKOSTEN (inklusive Reisekosten)	**18.110** €	**12.265** €
pro Monat über den gesamten Zeitraum	503 €	368 €

Beispiele aus der Praxis zeigen die schier unendlichen Möglichkeiten – die Finanzierungsgestaltung ist so individuell wie Ihr Unternehmen

Gestaltungs-Beispiel 1:

Eine häufig gewählte Form der Beteiligung des Mitarbeiters an den Fortbildungskosten ist die Reduktion des Gehaltes (Basis Entlohnung Geselle, FALET etc. vor Qualifizierung) um den Anteil der Präsenzzeit von 14-17%. Dies ist auch als eindeutiges Bekenntnis zur Aufstiegsfortbildung des Mitarbeiters zu werten.
Damit reduziert sich bei einem durchschnittlichen monatlichen Brutto-Gesellengehalt eines Berufsanfängers in Höhe von ca. 2600 € bei einer Eigenleistung von 15% (390 €), das Bruttogehalt auf 2210 €.
Gleicht der Arbeitgeber dann die Kosten der Maßnahme in Höhe von 503 / 368 € monatlich sozialversicherungsfrei aus, kompensiert das die Kosten vollständig.

Gestaltungs-Beispiel 2:

Übernahme der Kosten der Fortbildungsmaßnahme durch den Arbeitgeber.
Situation: Unternehmenssitz in Flensburg, Schleswig-Holstein, Mitarbeiter hat 1. Wohnsitz ebenfalls in Flensburg (einfache Fahrstrecke beträgt nach Neumünster 100 km), Gehalt des Mitarbeiters 2600 €. Übernahme der Reisekosten durch den Mitarbeiter.

In diesem Falle belaufen sich die Kosten für das Unternehmen auf 527,14 €/ Monat, davon 85,14 € reine Weiterbildungskosten und 442 € Opportunitätskosten (aufgrund der reduzierten Arbeitszeit des Mitarbeiters). Die Kosten für den Mitarbeiter belaufen sich für Verpflegung und Reisekosten auf 283,33 €.

Gestaltungs-Beispiel 3:

Vereinbart man mit dem Mitarbeiter auf Basis des Beispiels 2 nun noch zusätzlich einen Gehaltsverzicht in dieser Höhe, so trägt der Mitarbeiter die Kosten der Qualifizierung vollständig selbst. Der Mitarbeiter kann dann die Kosten im Rahmen der Lohnsteuerjahreserklärung zum Abzug bringen.

Es gibt quasi unendliche Möglichkeiten der Gestaltung:
Sie alleine entscheiden über die beste Lösung zur Rekrutierung und Bindung ihres neuen Personals – ganz individuell und situativ für Ihr Unternehmen.

Nutzen Sie jetzt das KIN PARTNER-UNTERNEHMEN-PROGRAMM.
In einem unverbindlichen Gespräch mit Ihnen definieren wir die nächsten Schritte zur optimalen Gewinnung Ihrer neuen qualifizierten Fach- und/oder Führungskräfte.

Tel.: 04321 / 601-0
e-mail: Partnerunternehmen-Programm@kin.de

Wichtiger Hinweis zur Lektüre dieser Broschüre:

Das KIN Lebensmittelinstitut ist aktiv engagiert, die Anerkennung, Wertschätzung und Einbeziehung von Vielfalt in der Arbeitswelt in Deutschland voranzubringen.
Wir möchten ein Arbeitsumfeld schaffen, das frei von Vorurteilen ist. Alle Mitarbeiter sollen Wertschätzung erfahren – unabhängig von Geschlecht, geschlechtlicher Identität, Nationalität, ethnischer Herkunft, Religion oder Weltanschauung, Behinderung, Alter, sexueller Orientierung und Identität.
Auf Grund der besseren Lesbarkeit verzichten wir in unseren Texten auf ergänzende Hinweise wie (m/w/d).
Die Deutsche Sprache hat bisher teilweise keine geeignete Begrifflichkeit geschaffen. Alle Berufsbezeichnungen oder sonstige Bezeichnungen sind dabei dem AGG (Allgemeines Gleichstellungsgesetz) entsprechend immer geschlechtsneutral gemeint.

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Str. 324
D-24537 Neumünster
Tel.: 04321 / 601-0
e-mail: partnerunternehmen@kin.de
www.KIN.de