Exkursion zu Tate & Lyle

Praxisbezug in der Anwendungstechnik

Der Zugewinn an Wissen ist immer nachhaltiger und wird deutlich besser verinnerlicht, wenn sich theoretische Kenntnisse mit praktischer Anwendung verbinden lassen. So ging es nun auch Fachschülerinnen und Fachschülern des KIN, die Ende April bei einer Exkursion zu Tate & Lyle in Lübeck eindrucksvoll präsentiert bekamen, dass die theoretischen und praktischen Inhalte ihrer Weiterbildung in den Unternehmen der Lebensmittelindustrie in Form innovativer Produkte umgesetzt werden. Wie unterschiedlich sich Hydrokolloide und Stabilisierungssysteme in verschiedenen Konzentrationen verhalten, wurde in spannend gestalteten Vorträgen vermittelt und mit in Lösung gebrachten Verdickungsmitteln beispielhaft untermauert. Der Tag endete eindrucksvoll mit einer Verkostung verschiedenster Kreationen aus der Produktentwicklung und hat gezeigt, was aktuell mit der richtigen Technologie möglich ist.

Da die Klasse gerade mitten in der Entwicklung ihrer eigenen Projekte für die Abschlussarbeit steckt, konnten viele Inspirationen für die Umsetzung im KIN-Produktentwicklungszentrum mitgenommen werden. Außerdem stand eine Führung durch die verschiedenen Technikumsräume auf dem Programm. Die Referenten und Mitarbeiter waren offen für alle Fragen, auch aus Sicht eines ehemaligen Schulabsolventen, der über seine Tätigkeiten bei Tate & Lyle berichtete. Der Besuch war ein wichtiger Baustein im Lehrplan, um die zukünftigen Fach- und Führungskräfte für die Lebensmittelindustrie auf ihre beruflichen Tätigkeiten praxis- und anwendungsbezogen vorzubereiten. Die Weiterbildung zum Staatlich geprüften Techniker der Fachrichtung Lebensmitteltechnik startet wieder im Oktober 2023 und ist entweder in Vollzeit über zwei Jahre oder berufsbegleitend innerhalb von drei Jahren absolvierbar. **YS/St.**

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Veranstaltungen

28. – 29.06.23	2. KIN-Roundtable Petfood
03.07.23	IFS Food V8 – Worauf zu achten ist
11.07.23	Konformitätserklärungen für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt
12.07.23	Effizientes Projektmanagement für die Lebensmittelindustrie
19.09.23	Sicher verpackt – Migrationsprüfung von Kunststoffen
11. – 12.10.23	Food Marketing Academy: Grundlagen des Lebensmittel-Produktmarketings

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140
info@kin.de, www.kin.de

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

04. – 08.09.23	Einführungspraktikum Dragieren
12.09.23	Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung von Nüssen
13.09.23	Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung von Kakao
14.09.23	Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung von Schokolade
04. – 06.10.23	Einführungspraktikum zur industriellen Eiscremeherstellung
06. – 07.12.23	Kongress Inter Praline

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

Vereinigung VDB Der Backbranche

Veranstaltungen

04.07.23	Betriebsbesichtigung Bäckerei Evertzberg in Remscheid
12.07.23	Feldtag der Uni Hohenheim
07.09.23	Moderne Snacks in der Handwerksbäckerei
14.09.23	Erntegespräch mit Besichtigung von Roland Mills United in Recklinghausen
21.09.23	Alfred-Kühn-Vorlesung 2023
26.09.23	VDB Forum Süd
17.10.23	Herstellung und Anwendung nativer und modifizierter Stärken

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V.
Schützenberg 10, 32756 Detmold
Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05
info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net