



# **KIN-SYMPOSIUM**

**Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit**

**21. September 2023**

Lebensmittelinstitut KIN e.V., Neumünster

# EINLADUNG ZUM KIN-SYMPOSIUM UND CAMPUS-DAY

## „Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit und Leidenschaft“

Das KIN-Lebensmittelinstitut lädt alle Mitglieder, Alumni, Absolventen und Interessierte zum KIN-Symposium und CampusDay mit interessanten Vorträgen und Rahmenprogramm ein. Hier trifft sich die Branche und das KIN wird zum Ort der Kommunikation, zum Netzwerken und branchenübergreifendem Erfahrungsaustausch! Es warten spannende Vorträge auf Sie!

Als gemeinnütziger Verein geben wir auch allen Food-Start-Ups die Chance, sich nach kostenfreier Registrierung für das KIN-Symposium mit Fachschülern und Branchenexperten zu vernetzen. Das KIN ist das größte interdisziplinäre Netzwerk aus über 250 Mitgliedsunternehmen der Lebensmittelindustrie. Unser Motto lautet: Gemeinsam voneinander miteinander lernen! Start-Ups bekommen über das KIN-Netzwerk Unterstützung beim Zugriff auf Rohmaterialien und Verpackungen, Technologie und Produktionskapazitäten und Knowhow zu Produktqualität und Lebensmittelsicherheit.

Wir haben extra den KIN-Food-Start-Up-Preis ausgeschrieben und setzen eine Siegprämie von 3.000 Euro aus. Food-Start-Ups können sich im Rahmen der Bewerbung um den KIN-Food-Start-Up-Preis vor Vertretern von Unternehmen, der Presse und Absolventen präsentieren. Let´s pitch!

Ihr KIN-Team

## UNSERE REDNER

### „Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit und Leidenschaft“



#### Barbara Eichhammer

PR & Social Media Managerin Technikzentrum Lübeck (TZL) und GATEWAY49 Accelerator

#### Thema:

„Der Weg ins Regal über die Strahlkraft der eigenen Marke! - Mit BtB & BtoC Social Media Food Marketing zu erfolgreichem Absatz“



*Barbara Eichhammer*



#### Dirk Nuber

Head of Marketing at Krombacher International

#### Thema:

„Kostenexplosion. Inflation. Innovation als unternehmerischer Ausweg“

*Dirk Nuber*



#### Uwe Grebe

Inhaber/Geschäftsführer Management Consulting

#### Thema:

„Quo vadis Food – Ernährung 2050“

*Uwe Grebe*

**Es werden insgesamt bis zu 300 Teilnehmer erwartet! Um rechtzeitige Anmeldung wird gebeten!**

21.09.2023  
**DAS PROGRAMM**

**„Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit und Leidenschaft“**

**08:30**  
.....

**Kommunikatives Warm Up mit Open  
KIN-Produktentwicklungszentrum und CampusDay**

**10:30**  
.....

**Begrüßung**

Christian Wiechmann, Institutsleitung Lebensmittelinstitut KIN e.V.

**10:45**  
.....

**Dirk Nuber**

„Kostenexplosion. Inflation. Innovation als unternehmerischer Ausweg“

**11:30**  
.....

**Uwe Grebe**

„Quo vadis Food – Ernährung 2050“

**12:15**  
.....

**Kulinarische Pause im KIN-Produktentwicklungszentrum**

**Pause**

**13:30**  
.....

**Barbara Eichhammer**

„Der Weg ins Regal über die Strahlkraft der eigenen Marke!  
Mit BtB & BtoC Social Media Food Marketing zu erfolgreichem Absatz.“

**14:15**  
.....

**Kulinarische Pause im KIN-Produktentwicklungszentrum**

**Pause**

**15:30**  
.....

**Let´s Pitch**

Die 6 per Losentscheid ermittelten Food-Start-Ups pitchten vor den Teilnehmern und der Jury live nacheinander jeweils 15 Minuten.

**17:15**  
.....

**Auswertung Pitches**

**17:45**  
.....

**Preisverleihung KIN-Food-Start-Up Gründerpreis**

**18:00**  
.....

**Let´s Party**

Abschluss und Übergang Grillbuffet und Bierchen




**Am 22.9. findet die  
KIN-Mitgliederversammlung  
statt!**



# OPEN KIN-CAMPUS-DAY

## „Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit und Leidenschaft“

Beruflicher Erfolg ist kein Zufall, sondern Ergebnis von aktuellem Fachwissen, praktischen Erfahrungen und Soft Skills. Diese werden am KIN als Vorbereitung auf eine Fach- bzw. Führungsaufgabe gefördert und trainiert - von der Weiterbildung zum "Staatl. gepr. Techniker" (m/w/d) in Vollzeit oder berufsbegleitend über die praxisbezogenen Seminare, Zertifikatslehrgänge und Firmentrainings bis hin zum berufsbegleitenden Bachelor-Studiengang „Business Development Food Products“.

- Entdecken Sie die Fachschule mit den 3 neuen Schwerpunkten
- Besuchen Sie das KIN-Produktentwicklungszentrum
- Führungskräfte gewinnen und binden
- Perfect Match: Interessierte, Absolventen, angehende LM-Techniker und Vertreter von Unternehmen treffen sich zum Austausch

Als Interessent für die Aufstiegsfortbildung zeigen wir Ihnen das KIN und die Möglichkeiten durch das KIN-Netzwerk, das größte interdisziplinäre Netzwerk von Unternehmen der Lebensmittelbranche.

Als KIN-Mitglied erhalten Sie den wertvollen Zugang zu den Absolventen der KIN-Fachschule und können erste Vorgespräche führen. Dies bedeutet:

Sie können sich mit den zukünftigen Schülern der KIN-Akademie vernetzen und austauschen. Durch diese Partnerschaft können Sie vielversprechende Talente frühzeitig entdecken und ihnen wertvolle Einblicke in die Praxis Ihrer Branche ermöglichen. Die enge Verbindung zwischen der KIN-Akademie und Ihnen als KIN-Mitgliedsunternehmen ermöglicht es, qualifizierte Absolventen mit dem erforderlichen Fachwissen und einer bereits bestehenden Vertrautheit anzuziehen. Dies stellt sicher, dass Sie Zugang zu hochqualifizierten Kandidaten haben, die für Ihre Jobangebote besonders attraktiv sind. Diese exklusive Zusammenarbeit ermöglicht es Ihnen, den Nachwuchs in Ihrer Branche zu fördern und gleichzeitig die besten Talente für Ihr Unternehmen zu gewinnen.



... für mehr Informationen scannen!





21.09.2023

# DAS PROGRAMM - CAMPUS-DAY

„Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit und Leidenschaft“

11:00



Vorstellung des KIN-Lebensmittelinstituts

ab 12:00



**KIN-Job-Messe für Unternehmen, angehende LM-Techniker und Interessierte:**

### Fit für die Lebensmittelindustrie! Praxisrelevante Weiterbildung

Wir finden gemeinsam den richtigen Weg, wie Sie sich fit für den beruflichen Aufstieg machen können. Neben der fachlichen Expertise steht bei unseren praxisorientierten und aktuellen Zertifikatslehrgängen und Seminaren auch Persönlichkeitsentwicklung im Vordergrund.

### Zum Bachelor-Abschluss, auch ohne Abitur?

Einzigartige Kombination: Lebensmitteltechnologie und Wirtschaftswissenschaften in einem Studiengang. Informieren Sie sich über das berufsbegleitende Bachelor-Studium (B.A.) „Business Development Food Products“.

### Ihr Traumjob Lebensmitteltechniker?

Wege zum „Staatl. gepr. Techniker, Fachrichtung Lebensmitteltechnik“ (m/w/d), in Vollzeit oder berufsbegleitend.

13:00



KIN Rundgang

14:00



**Sensorik**

Aus dem Schwerpunkt „Produktentwicklung und Sensorik“: Sensorik-Workshop für Einsteiger. Sehen - wahrnehmen - schmecken - riechen - Grundlagen und praktische Übungen mit allen Sinnen!

14:30



**Betriebsmanagement/Prozess**

Aus dem Schwerpunkt „Betriebsmanagement/Prozess- und Digitalisierungstechnik“: Testen Sie digitales Lernen an legobasierten 4.0 Anlagenkonfigurationen.

15:00



**Qualitätsmanagement**

Aus dem Schwerpunkt „Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit“: Lernen Sie aktuelle Untersuchungsmethoden in unserem Schullabor kennen.



# KIN<sup>®</sup> Lebensmittel- Institut

## FOOD STARTUP XCHANGE

### Was ist das eigentlich?

Herzlich willkommen beim neuen Food-Start-Up-Xchange-Event! Bei uns hast Du als Food-Start-Up die einzigartige Möglichkeit, Fachschüler, Branchenexperten, Lieferanten und Investoren auf dem größten interdisziplinären Netzwerk-Event der Lebensmittelindustrie in Deutschland zu treffen und Dich mit ihnen zu vernetzen.

Du hast eine großartige Vision, aber momentan stehen Dir einige Hindernisse im Weg, wie zum Beispiel Schwierigkeiten bei der Warenbeschaffung, Probleme bei der Kalkulation, rechtliche Anforderungen, die Erschließung neuer Vertriebswege oder einfach nur einige kleinere Fragen, die nur Experten beantworten können? Dann bist Du bei uns genau richtig!

Mit dem Food-Start-Up-Xchange-Event hast Du die Chance, Deine Fragen zu klären, wertvolle Kontakte zu knüpfen, neue Kunden zu gewinnen und somit Deine Geschäftsmöglichkeiten zu erweitern. Und das alles **völlig kostenfrei!**

Bringe Deine Vision auf das nächste Level und sei dabei bei unserem Event!





FOOD

# STARTUP XCHANGE

# 3.000€ PITCH



## Der Food-Start-Up-Xchange-PITCH

Willkommen zum Gewinnspiel für Food-Start-Ups! Wir freuen uns, Dir die Möglichkeit zu geben, Dein Start-Up auf die nächste Stufe zu bringen.

Du hast die Chance, beim Food-Start-Up-Xchange-PITCH zu präsentieren, wo Du Dich vor einer renommierten Jury aus mehreren Mitgliedern beweisen kannst. Du wirst nicht nur wertvolles Feedback und Ratschläge von Experten in der Branche erhalten, sondern hast auch die Möglichkeit, ein großes Netzwerk aufzubauen.

Nutze diese Gelegenheit, um Deine Idee der Welt zu präsentieren und Deine Karriere als Unternehmer zu starten. Zeig uns, was Du drauf hast, und gewinne den begehrten Preis von 3.000 €.

Melde Dich jetzt an und nehme an diesem spannenden Wettbewerb teil!

**VIEL GLÜCK!**

## Mögliche Gewinne

- Platz 1: 3.000,- €
- Platz 2: 800,- € KIN-Gutschein
- Platz 3: 400,- € KIN-Gutschein



Hier bewerben



## SPONSOREN

### „Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit und Leidenschaft“

Sie möchten Ihr Unternehmen oder Ihre Produkte auf dem KIN-Symposium präsentieren?

Nutzen Sie die Möglichkeit und buchen Sie eine limitierte Ausstellungsfläche während der Veranstaltung (gesamt ca. 3 - 4 m<sup>2</sup>, max. 2 Roll-Ups, 1 Tisch) für die interaktive Live-Demonstration innovativer Produkte, Konzepte oder Dienstleistungen im Foyer / Blauen Salon oder im KIN-Produktentwicklungszentrum.

- KIN-Mitglieder erhalten die Möglichkeit für 99,- €
- KIN-Nicht-Mitglieder erhalten die Chance für 499,- €
- Für Teilnehmer der KIN-Food-Start-up Xchange: kostenlos

... weitere Geld- und Sachspenden sind herzlich willkommen.

Gerne bieten wir Ihre Produkte während der Veranstaltung auch zur Verkostung an ...

Alle Sponsoren werden mehrfach sichtbar genannt und sorgen dafür, dass dieses Symposium wieder ein voller Erfolg wird! Hinterlassen Sie Eindruck bei allen Teilnehmern!

## SENSORIK-HIGHLIGHT

### Produktentwicklungen unserer KIN-Fachschul-Absolventen

Im Rahmen der Veranstaltung finden die Vorstellungen der Produktentwicklungen (Technikerarbeiten) der angehenden Lebensmitteltechniker statt.

Lassen Sie sich überraschen und gleichzeitig kulinarisch verwöhnen!

Die KIN-Sensorik-Experten stehen mit Rat und Tat zur Seite.





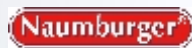
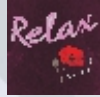
# WIR SIND WIR - KIN

Das größte Interdisziplinäre Netzwerk der Lebensmittelindustrie









Hier kann  
Ihr Logo  
stehen

Der Mitgliedsbeitrag ist de Facto abgeschafft worden und wird in den Seminaren der KIN-Akademie angerechnet. Jetzt in die Qualifikation der Mitarbeiter investieren und sich zu den Werten des gemeinnützigen Vereins Lebensmittelinstitut KIN e.V. zu Produktqualität und Lebensmittelsicherheit bekennen.

Sind Sie Mitglied und Ihr Logo ist nicht dabei? Dann schicken Sie uns dies bitte unter [info@kin.de](mailto:info@kin.de) zu, damit wir es beim nächsten mal mit abbilden können.



# Anmeldung zum Symposium

Melden Sie sich ganz bequem in wenigen Minuten online an

## „Zukunft – Innovation – Start-Up-Leichtigkeit und Leidenschaft“

21. September 2023, 8:30 Uhr

Tagungsort: Lebensmittelinstitut KIN e.V., Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster  
 Teilnehmerpreis 399,- Euro, KIN-Mitglieder, KIN-Absolventen (Techniker, Meister, Bachelor):  
 1. und 2. Person kostenlos, KIN-Mitglieder ab 3. Person 49,- Euro.

### Anmeldeschluss: 14. September 2023

Es stehen 300 Teilnehmerplätze zur Verfügung. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben.  
 Ein begrenztes Zimmerkontingent steht zur Buchung für Sie in folgenden Hotels bereit:

Altes Stahlwerk: [www.altes-stahlwerk.de](http://www.altes-stahlwerk.de)

Best Western Hotel Prisma: [www.hotel-prisma.de](http://www.hotel-prisma.de)

Hotel Wittorf: [www.hotel-wittorf.de](http://www.hotel-wittorf.de)

Hildebrandt's das grüne Stadthotel: [www.hildebrandts-hotel.de](http://www.hildebrandts-hotel.de)

Hier scannen  
und anmelden



[www.kin.de/termine/kin-symposium-2023-campus-day-und-kin-food-start-up-xchange/](http://www.kin.de/termine/kin-symposium-2023-campus-day-und-kin-food-start-up-xchange/)

## Unsere Sponsoren



Es gelten die AGB des Lebensmittelinstitut KIN e.V. .. Rücktrittsbedingungen: Bei Stornierung bis zum 10.09.2023 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,- Euro erhoben.  
 Ab dem 15.09.2023 werden die vollen Gebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.  
 Lebensmittelinstitut KIN e.V., Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster, +494321 601-0, [www.kin.de](http://www.kin.de), [info@kin.de](mailto:info@kin.de)