Ausgabe 2023/2024

DLG

LEBENSMITTEL KARRIERE-GUIDE

Job-Barometer

Let's talk about digital skills!

Neue Berufe

Nachhaltigkeits-Management

Karriere-Tipps

In nur 90 Sekunden begeistern

© sunflowerey – stock.adobe.com

Interview mit Christian Wiechmann vom KIN

„Unsere Fachkräfte sind gefragter denn je“

Robust durch Krisen zu kommen, wird für die Lebensmittelindustrie zur Schlüsselkompetenz. Umso wichtiger sind ausgebildete Fachkräfte, die Praxis und Theorie miteinander vereinen – wie der Lebensmitteltechniker. Eine etablierte Instanz für alle, die sich nach der Ausbildung oder neben dem Beruf auf diesem Gebiet qualifizieren wollen, ist die Fachschule des KIN-Lebensmittelinstituts in Neumünster. Dazu ein Gespräch mit dem Institutsleiter Christian Wiechmann.

Herr Wiechmann, die Lebensmittelindustrie sucht händeringend nach Fachkräften, um angesichts der Anforderungen am Markt wettbewerbsfähig zu bleiben. Wie macht sich diese Entwicklung am KIN bemerkbar?

KIN-Techniker kennen sich mit Lebensmitteln und Haltbarkeit aus und sind ganzheitlich ausgebildete Praktiker. Deshalb sind sie heiß begehrte Spezialisten und derzeit von unseren Mitgliedsunternehmen stark umworben. Nichtsdestotrotz erwarten wir auch am KIN aufgrund des demografischen Wandels sowie durch weniger Auszubildende in den Ernährungsberufen einen Rückgang der Absolventenzahlen. Für das Berufsbild des staatlich-geprüften Lebensmitteltechnikers ergeben sich durch diese Entwicklung aber auch Chancen …

… was für welche?

Die Akademisierung hat eine gewisse „Bildungsinflation“ mit sich gebracht. Zwar gibt es insgesamt weniger Auszubildende, aber diejenigen, die eine Weiterbildung in Betracht ziehen, schauen sich die Optionen sehr viel genauer an, als es noch vor zehn Jahren der Fall war. Gegenüber dem Universitätsstudium oder dem Industriemeister bietet der Lebensmitteltechniker einen deutlich größeren Zuwachs an Handlungskompetenz sowie ein hohes Maß an sofortiger Einsatzfähigkeit, von dem sowohl die Industrie als auch die Absolventen profitieren.

Wie wirkt sich dies aus?

Die Vermittlungsquote am KIN beträgt nahezu 100 Prozent. Zudem finden sich unsere Techniker nach wenig Jahren vor allem im mittleren bis oberen Management wieder. Nur in einigen größeren Konzernen werden nach wie vor für manche Karrierewege noch akademische Abschlüsse vorausgesetzt.

In welchen Bereichen sind die Techniker tätig?

In nahezu allen Bereichen entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Lebensmittel und Getränke, in den Schwerpunkten, die auch das KIN fokussiert. Dazu zählen folgenden Vertiefungsrichtungen, welche die relevanten Abteilungen von Industrieunternehmen darstellen: Produktentwicklung und Sensorik, Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit, Betriebsmanagement sowie Prozess- und Digitalisierungstechnik. Einige Absolventen arbeiten später auch in den Bereichen Einkauf, Vertrieb und Marketing.

Seit Anfang 2020 gibt es zudem die Fortbildungsbezeichnung Bachelor Professional, welche den Meistertitel ergänzt. Auch Absolventen, die ihre Weiterbildung zum staatlich-geprüften Lebensmitteltechniker erfolgreich am KIN absolviert haben, dürfen sich so nennen. Welche Bedeutung hat dieser Titel für die Branche?

Er greift den aktuellen Trend der Bachelorisierung auf. Bei dieser Qualifikation handelt es sich um eine landesrechtlich geregelte berufliche Weiterbildung an Fachschulen. Der Bachelor Professional in Technik soll die Gleichwertigkeit von beruflicher und akademischer Bildung zum Ausdruck bringen. Und wenn wir ehrlich sind: Die deutsche Lebensmittelindustrie braucht dringend praktisch ausgebildete Fachkräfte. Und das wird umso wichtiger, seitdem die Fachhochschulen sich verstärkt der theoretisch-wissenschaftlichen Ausbildung verschreiben und erlernte Ausbildungsberufe und/oder zumindest Praktika keine Voraussetzung

© dusanpetkovic1 – stock.adobe.com

mehr für die Zulassung zum Studium sind.

Das KIN zählt über 260 Betriebe zu seinen Mitgliedern. Folglich haben Sie einen direkten Draht in die Branche. Wie wirkt sich dies auf den Lehrplan aus?
Die Inhalte werden übergreifend in allen Fächern mit aktuellen Beispielen und Themenbezügen vermittelt. Das ist schon lange grundlegender Bestandteil unseres Weiterbildungskonzeptes „Aus der Praxis für die Praxis“. Auch das Entwickeln und Vermitteln von ressourcenschonenden Prozessen ist kein Neuland für das KIN – so steht beispielsweise in unserem Produktentwicklungszentrum seit über 20 Jahren ein in Europa einzigartiger Autoklav, der alle gängigen Sterilisationsverfahren beherrscht und dessen Hauptzweck es ist, den energieeffizientesten Weg der Haltbarmachung für jedes Produkt zu bestimmen. Insbesondere im Bereich der Anlagentechnik und in der Verpackungstechnik werden die Innovationen in Bezug auf Nachhaltigkeit laufend in den theoretischen und praktischen Unterricht integriert.

Damit erwähnen Sie einen wichtigen Punkt. Sind Energie- und Ressourcenknappheit Herausforderungen, mit denen auch die Lebensmitteltechnologie aktuell konfrontiert ist?
Nachhaltigkeit ist ein, wenn nicht sogar das Mega-Trendthema schlechthin. Besonders im Bereich der thermischen Haftbarmachung sind energieeffiziente Verfahren besonders notwendig. Um knappe Ressourcen zu schonen, ist ein intelligenter Umgang während der Herstellung unumgänglich und notwendig, damit Verluste vermieden werden.

Viele Ihrer Schüler haben bereits Praxisluft geschnuppert und sind mit diesen Anforderungen vertraut. Welche Hürden stellen sich den Absolventen dagegen im Schulalltag?
Alle Schüler haben einen Gesellenabschluss und mindestens ein Jahr Berufspraxis. Einige unserer Vollzeitschüler müssen nach jahrelanger Tätigkeit das „Lernen wieder erlernen“. Auch ist die naturwissenschaftliche, mathematische und sprachliche Ausbildung für viele mit Anlaufschwierigkeiten verbunden. Insbesondere berufsbegleitend ist da die Disziplin gefragt, sich neben dem Beruf die Zeit für die Erstellung von Hausarbeiten und der Projektbearbeitung einzuräumen. Vielen fällt es durch den starken Bezug zur Unternehmenspraxis einfacher, wenn es Unterstützung aus den Betrieben gibt.

Was hat die Erfahrung hier gezeigt?
… dass es sich gut einbinden lässt, da ja alle Seiten davon profitieren. Das Lernen und Verstehen der Inhalte fällt durch den direkten Transfer in den Arbeitsbereich deutlich leichter, da es einen praktischen Bezug hat.

Bieten Sie auch eine berufsbegleitende Weiterbildung zum Master Professional?
Der staatlich geprüfte Lebensmitteltechniker erfüllt im Hinblick auf Workload und Curriculum bereits jetzt alle Voraussetzungen für den Master Professional. Die Anerkennung wird mit großer Wahrscheinlichkeit in den nächsten Jahren erfolgen. Wir haben für unsere besten Absolventen unabhängig davon schon heute ein einzigartiges Qualifikationspaket im Angebot: Ab Herbst 2023 wird es die Möglichkeit geben, das akademische Studium bereits während der Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker zu starten.

… das bedeutet?
Wer bei uns am KIN den Lebensmitteltechniker macht, hat die Möglichkeit, innerhalb von drei Jahren zusätzlich zur Qualifikation als staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker (Bachelor Professional), auch den Hochschulabschluss als Bachelor of Arts in Business Administration mit der Vertiefungsrichtung Food Science & Management zu erlangen. Diese Verbindung zwischen praxisorientierter Weiterbildung und akademischem Hochschulstudium ist in dieser Form neu und öffnet die Türen in die Konzerne, die Fach- und Führungskräfte benötigen, die die Belange im Unternehmen auch im wissenschaftlichen und eher wirtschaftlich orientierten Kontext verstehen.

KIN-Akademie

Staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker: zweijährige Weiterbildung in Vollzeit (Starttermine: 1. April und 1. Oktober). **Staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker, berufsbegleitend in Teilzeit:** dreijährige Weiterbildung berufsbegleitend in Teilzeit (nächster Starttermin: Oktober 2023). **Bachelor-Studium (B.A.) „Business Development Food Products“:** dreijährig berufsbegleitend (nächster Studienstart: auf Anfrage)

Mehr Infos zu allen Angeboten unter **www.kin.de**