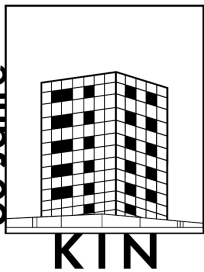


60 Jahre



18. September 2025

KIN Symposium 2025

Wir feiern 60 Jahre KIN!

60 Jahre KIN: Die Lebensmittelbranche im Wandel der Zeit

Bereits seit 60 Jahren stehen Lebensmittelsicherheit und -qualität im Zentrum des Handelns des Lebensmittelinstitut KIN e.V. In dieser Zeit hat sich die Lebensmittelbranche stets weiterentwickelt: Trends kamen und gingen. Bahnbrechende Innovationen veränderten Prozesse oder ganze Produktionen. Die Gesellschaft und Politik erhob zunehmend ihr Wort und übte Druck auf die Branche aus.

Und das KIN? Das KIN war stets am Puls der Zeit - anpassungsfähig, up-to-date und zu jeder Zeit ihr verlässlicher Partner zu allen Fragen der Branche. Unser diesjähriges Symposium findet daher unter dem Motto „Die Lebensmittelbranche im Wandel der Zeit“ statt. Wir blicken zurück, nach vorne und auf heute. **Jetzt anmelden für das KIN Symposium 2025!**

KIN Symposium - Die Mischung aus Networking, Innovation & Feierlichkeiten

Das KIN Symposium ist bereits seit 6 Jahren die etablierte Veranstaltung, die Experten und Entscheider der Lebensmittelbranche am KIN zusammenbringt und die aktuellen und brisanten Themen, welche die Branche bewegen, thematisiert.

Dieses Jahr ergänzen wir diesen Schwerpunkt durch einen Rückblick auf 60 Jahre Entwicklung in der Lebensmittelbranche, einen Ausblick auf das was uns erwarten könnte und auf das, was schon heute für Innovationen sorgt: Das KIN und seine angehenden Technikerabsolventen.

Preis: Die Teilnahme an der Veranstaltung ist für KIN Absolventen und KIN Mitglieder für zwei Teilnehmer kostenlos. Ab der dritten Person zahlen KIN Mitglieder 49€ pro Person. Der Preis für Nicht-Mitglieder beträgt 399€.

QR Code
scannen
&
zum KIN Event
anmelden!



Highlights der Veranstaltung

In unserem Jubiläumsjahr bieten wir ein einzigartiges Programm und Highlights für unser KIN Symposium 2025!

- **Vergangenheit - Gegenwart - Zukunft:** Unsere Speaker geben Einblick in die Geschichte der Lebensmittelbranche.
- **Projektpräsentation der KIN Absolventen:** Entdecken Sie die kreativen Produktinnovationen und -entwicklungen unserer angehenden Lebensmitteltechniker und entscheiden Sie mit, welche Gruppe mit dem KIN Innovationspreis ausgezeichnet wird.
- **Ausstellung unserer Sponsoren:** Das KIN Netzwerk bietet eine Vielfalt an spannenden Unternehmen. Finden Sie neue Kontakte und Partner durch die Ausstellung im KIN Produktentwicklungszentrum.
- **Eine Reise in die Vergangenheit:** Nutzen Sie unsere historische Ausstellung und entdecken Sie Maschinen, Bilder und Eindrücke aus 60 Jahren Lebensmittelsicherheit.
- **Wiedersehen** mit alten KIN Persönlichkeiten, Absolventen & Experten der Branche: Eine bessere Gelegenheit zum Networking innerhalb der Lebensmittelbranche gibt es kaum!



Innovation hautnah: Die Projektpräsentation unserer KIN Absolventen

Das Highlight der Weiterbildung: Die eigene Produktinnovation! Im Zuge ihrer Weiterbildung zum Staatl. geprüften Lebensmitteltechniker entwickeln die KIN Fachschüler ein eigenes Produkt, welches einen besonderen Innovationsaspekt tragen muss. Dabei kann die Besonderheit im Herstellungsprozess, in der Zusammensetzung des Produktes oder aber auch im Produkt selbst stecken.

Zum Abschluss der Weiterbildung wird dieses Produkt von den Absolventen in einer Pitch Präsentation vorgestellt. Das Ziel: Der heißbegehrte KIN Innovationspreis! Dieser wird vom Publikum für das innovativste Produkt vergeben und bietet den Gewinnern eine erste finanzielle Grundlage, um mit ihrem Produkt live zu gehen.



KIN Mitgliedschaft: Seien Sie Teil eines der größten Netzwerke der Lebens- & Futtermittelindustrie

Schon heute verfügt das KIN über ein deutschlandweites Mitglieder-
netzwerk. Als KIN Mitglied profitieren Sie von exklusiven Vorteilen
und Mehrwerten, welche in dieser Form in unserer Branche einzigartig
sind:

- Zugang zu unserem Unternehmensnetzwerk mit über
290 Mitgliedsunternehmen
- Direkter Draht zum Fachkräftenachwuchs, unseren KIN Absolventen
- Kostenfreier Zugriff auf die KIN Jobbörse
- Exklusive & vergünstigte Teilnahme an KIN Veranstaltungen und
Seminaren
- Wertvolle Mitgliedsurkunde
- Aktuelle News aus der Lebensmittelbranche mit dem
KIN Newsletter

**Werden Sie jetzt KIN Mitglied und nutzen Sie
direkt alle Vorteile!**



Schon gewusst?

Sie können Ihren
Mitgliedsbeitrag
auf Null setzen!

Lassen Sie Ihren
Beitrag in der KIN
Akademie
anrechnen und
bilden Sie so Ihr
Personal
bedarfsgerecht
weiter.



**Seien Sie Teil der
KIN Erfolgsgeschichte**

Programm, Donnerstag 18.09.2025

- ab 08:30 Uhr Kommunikatives Warm Up im KIN Produktentwicklungszentrum
- 10:00 Uhr Begrüßung & Start in den Tag
- 10:15 Uhr Ein Blick in die Vergangenheit: 60 Jahre Lebensmittelsicherheit
- 11:00 Uhr Das KIN heute: Innovationstreiber in der Erforschung von alternativen Proteinquellen & ressourcensparenden Prozessen
- 11:45 Uhr Back to the Future: Wie wird sich die Lebensmittelbranche in den kommenden Jahrzehnten entwickeln?
- 12:30 Uhr Mittagspause & Ausstellung der Sponsoren und Absolventen im KIN Produktentwicklungszentrum sowie KIN Zeitreise Ausstellung

14:00 Uhr **Highlight:** Pitch Präsentation der angehenden Lebensmitteltechniker und -technikerinnen und Vergabe des Innovationspreises

ca. 15:30 Uhr Ende der Veranstaltung & KIN Jubiläums Party



**KIN Jobbörse
wird 1 Jahr alt!**

Finden Sie
qualifizierte
Arbeitskräfte -
schnell &
unkompliziert

KINderleicht
zum nächsten
Foodjob!

Für KIN Mitglieder findet am Folgetag, den 19. September 2025, die 65. ordentliche Mitgliederversammlung statt, wozu wir Sie herzlich einladen!

Bedarfsgerecht, praxisnah, aktuell: Unsere KIN Events

Entdecken Sie spannende online & offline Events zu allen Themen der Lebensmittelindustrie!

Das KIN hält für Sie dieses umfangreiche Weiterbildungs- und Seminarangebot in verschiedenen Formaten bereit!



Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!



dft technology steht für jahrzehntelange Erfahrung in der thermischen Haltbarmachung, Basis für die kompetente Kundenbetreuung. Der Firmensitz befindet sich auf dem STOCK-Firmengelände mit über 100 Jahren Maschinenbautradition. STOCK-Chargenautoklaven und Autoklaven-Anlagen sind der Schwerpunkt des Angebots.



Seit 1939 ist die **sterilAir AG** eines der weltweit ältesten und erfahrensten Unternehmen im Bereich Anlagen- und Komponentenerstellung für UVC-Entkeimungssysteme. Die Stärken liegen in lösungsorientierten und auf Kundenbedürfnisse individuell abgestimmten Hygienekonzepten. Die umweltschonende sterilAir-UVC-Technik wird vorrangig zur Entkeimung von Luft, Oberflächen und Flüssigkeiten eingesetzt.



Die **EURODUNA Food Ingredients GmbH** mit Sitz in Barmstedt wurde 1996 gegründet. Als Vertriebspartner renommierter internationaler Hersteller verfügt die EURODUNA Food Ingredients GmbH über ein umfangreiches Know-how in der Vermarktung und der technischen Anwendung von Lebensmittelrohstoffen und Tierfuttermitteln.



Ellab ist Ihr Partner für präzise Mess- und Prüftechnik sowie Validierungs- und Qualifizierungsservices entlang der gesamten Prozesskette. Die kabellosen und kabelgebundenen Validierungssysteme unterstützen bei der zuverlässigen Überwachung und Dokumentation thermischer Prozesse wie Pasteurisation, Sterilisation und Gefriertrocknung. Ergänzt wird das Portfolio durch Monitoringlösungen zur kontinuierlichen Umgebungsüberwachung und Kalibrierservices - On-Site oder im Labor. Ob in der Produktion, im Qualitätsmanagement oder beim Audit – mit Ellab erfüllen Unternehmen regulatorische Anforderungen sicher und effizient.



Seit 1844 gehört **VOSS Pro GmbH** zu den erfolgreichen Marken in der thermischen Behandlung. Das Team konzentriert sich heute auf die professionelle Sterilisation und Pasteurisation von Lebensmitteln und Tiernahrung. Sie begleiten Gründer, Handwerker und Industrieunternehmen vom Einzelgerät bis hin zu komplexen und automatisierten Anlagen. Das Unternehmen liefert maßgeschneiderter Geräte und Anlagen zur thermischen Behandlung und ist damit Ansprechpartner für die, die sichere Lebensmittel vermarkten.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!



Chemische Fabrik Dr. Weigert hat den Prozess von maschinellen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in Gewerbe und Industrie von Anfang an begleitet. Ihre innovativen Produkte und Konzepte waren und sind Maßstab für erstklassige Ergebnisse. Das Unternehmen ist führend in der Entwicklung professioneller Systemlösungen bei der maschinellen Reinigung und Desinfektion in der Labor- und Medizintechnik, auf dem Großküchensektor sowie in der Pharma-, Kosmetik- und Lebensmittelindustrie.



Die **CLK GmbH** mit Sitz in Altenberge ist seit 1996 Ihr Ansprechpartner für intelligente Lösungen in der industriellen Bildverarbeitung und der flexiblen Robotik. Sie entwickeln, produzieren und vertreiben berührungslos arbeitende Qualitätskontroll- und Positioniersysteme für die unterschiedlichsten Anwendungsgebiete, vorrangig im Bereich der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie.



AnimalPro nutrition liefert erstklassige, qualitätskontrollierte und zu 100% rückverfolgbare Rohstoffe und Halbfertigprodukte für die Heim- und Nutztierindustrie.

Sie agieren mit jahrzehntelanger Erfahrung im internationalen Lebensmittel- und Futtermittelrohstoffhandel für den europäischen Markt und dem Anspruch, die Tierfutterindustrie in drei Belangen besser zu machen: fairer für die Produzenten, verlässlicher für die Hersteller und wertvoller für die Tiere.



WALTER Cleaningsystems bietet leistungsstarke Lösungen für die effiziente Entfernung von starken Verschmutzungen in verschiedenen Branchen, darunter Lebensmittel-, Pharma-, Beton-, Kosmetik- und Automobilindustrie. Ihre industriellen Reinigungsanlagen sind darauf ausgelegt, selbst die härtesten Reinigungsherausforderungen zu meistern und sind somit die ideale Wahl für eine Vielzahl von Industrien.

Zudem sind sie spezialisiert auf die Entwicklung maßgeschneiderter automatisierter Reinigungssysteme, die präzise auf Ihre individuellen Anforderungen zugeschnitten sind.



Seit 1904 entwickelt und produziert das Familienunternehmen **Friesenkrone Feinkost** aus Marne innovative Fischspezialitäten.

Dank ausgeprägter Fischfeinkost-Kompetenz, jahrzehntelanger Erfahrung und hoher Qualitätsansprüche ist Friesenkrone der perfekte Partner für den Großverbraucher und den Einzelhandel.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!



Keunecke ist ein mittelständisches Familienunternehmen in der fünften Generation. Seit 1891 stellen Sie hochwertige Fertiggerichte her. Dabei achten sie besonders auf Frische und die regionale Herkunft der Zutaten. Die Produkte der Firma Keunecke sind in den Regalen der meisten Handelsketten Deutschlands präsent, einige von ihnen sogar im Ausland.



Hela setzt auf eine klare Mission: Ihre Kunden mit maßgeschneiderten und praxisnahen Lösungen zu begeistern. Als verlässlicher Partner der Lebensmittelindustrie bieten sie innovative, auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Produkte und umfassende Beratung. Mit einer breiten Palette an Gewürzen, Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen, funktionalen Zutaten, Flavour-Systemen, Flüssigwürzungen und Low-Bacteria-Mischungen schaffen sie Mehrwert für unterschiedlichste Produktsegmente.



Getragen von der Motivation, höchstmögliche garantierte Qualität zum besten Preis anzubieten, hat sich die **BLOCK HOUSE Fleischerei** zu einem starken Partner des Großhandels, des Lebensmitteleinzelhandels, der Hotellerie, der Gastronomie sowie des Caterings auch über die Grenzen Deutschlands hinaus entwickelt. Heute werden allein in den über 55 BLOCK HOUSE Restaurants jährlich mehr als 6 Millionen Gäste mit ihren Produkten verwöhnt.



„**Zum Dorfkrug**“ ist ein familiengeführtes Unternehmen, das sich auf die Herstellung hochwertiger Feinkostprodukte spezialisiert hat. Bekannt wurde es insbesondere durch die beliebte Salatsauce „Sylter Salatfrische“, das nach hauseigener Rezeptur entwickelt wurde. Mit einer Kombination aus traditionellen Rezepten, natürlichen Zutaten und moderner Produktion steht Zum Dorfkrug für Qualität, Authentizität und Genuss.



Seit Anfang 2018 offiziell eröffnet, braut die **Wittorfer Brauerei** eine Vielzahl verschiedener Bierstile von Pils bis New England India Pale Ale. Besonders am Herz liegt ihnen die Braugeschichte der Stadt Neumünster und der alten Hinselmann Brauerei, die bis 1922 die Arbeiter der Tuch- und Lederfabriken mit leckerem Bier versorgt hat. Sie versuchen, die alten Bierstile und Rezeptideen aufzugreifen und auf ihre eigene Art neu zu interpretieren.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!



Ebro ist Hersteller hochwertiger und präziser Messinstrumente und Datenlogger für Temperatur, Druck und Feuchte. Sichere Sterilisation und Pasteurisation beginnt mit zuverlässiger Temperaturkontrolle! Ob in der Getränkeabfüllung, Molkerei oder Konservenproduktion - die Einhaltung definierter Temperatur-Zeit-Verhältnisse ist entscheidend für Produktsicherheit, Haltbarkeit und regulatorische Konformität. Bereits geringe Abweichungen können das mikrobiologische Risiko erhöhen oder die Produktqualität beeinträchtigen.

zur Mühlen Gruppe

Zur Mühlen Gruppe ist eines der führenden europäischen Unternehmen der Fleisch- und Wurstbranche mit dem Anspruch, ihren Kunden jeden Tag das beste Produkt zu bieten. Mit ihren Wurstmarken Gutfried, Böklunder, Lutz, Könecke, Redlefsen oder Schulte sind sie in Deutschland führend im SB-Wurst- und Wurstkonserven-Markt. Sie produzieren jährlich mehr als 2 Milliarden Verbraucherverpackungen.



HM Software sind Ihre Spezialisten für Laborsoftware und Auftragsverwaltung. Wenn Sie eine umfassende Datenmanagementlösung für Ihr Labor- und Auftragsverwaltung suchen, die individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten werden kann und echten Mehrwert bietet, dann ist HM-Software genau das Richtige für Sie. Ihre standardisierte und anpassbare Lösung richtet sich speziell an Laboratorien aller Bereiche und deckt alle Aufgaben Ihres Geschäftsbetriebs ab.

Stephan

Hochleistungs-Universalmaschinen für die Nahrungsmittelindustrie

Stephan steht seit über 60 Jahren für maßgeschneiderte Maschinen und Anlagen in der Lebensmittelprozessindustrie – insbesondere für Convenience-Produkte, Milch- und Süßwaren. Als Teil der ProXES-Gruppe beliefert Stephan führende Lebensmittelmarken weltweit mit kundenindividuell optimierten Lösungen zur Effizienzsteigerung und Prozessunterstützung – von der Idee bis zur fertigen Applikation.



Stadtwerke Flensburg GmbH ist ein kommunales Energie- und Versorgungsunternehmen mit Sitz in Flensburg. Das Unternehmen versorgt Kundinnen und Kunden in der Region sowie bundesweit mit Strom, Fernwärme, Erdgas und energienahen Dienstleistungen. Ein besonderes Alleinstellungsmerkmal ist das Fernwärmenetz, das mit über 90 % Anschlussgrad eines der größten und effizientesten in Deutschland ist und seit Jahren als Vorbild für klimafreundliche Energieversorgung gilt.

Hier ist Platz für Ihre Notizen!