KIN Lebensmittel-Institut Roundtable

25. & 26. Juni 2025

4. KIN Roundtable Petfood

Der Treffpunkt für Entscheider der Petfoodbranche

Technologiegetriebene Innovationen, auf das Haustier abgestimmte, personalisierte Ernährung und der anhaltende Wunsch nach nachhaltigen Lösungen stellt die Petfood Branche auch im Jahr 2025 vor tiefgreifende und umfassende Herausforderungen.

Der **KIN Roundtable Petfood am 25. & 26. Juni** bietet auch dieses Jahr wieder die Plattform, um mit Expertinnen und Experten der Branche zusammenzugekommen und sich branchenweit auszutauschen. Gemeinsam arbeiten wir an Lösungen und Wegen diesen Herausforderungen zu begegnen und sie zu meistern.

Melden Sie sich jetzt an für den 4. KIN Roundtable Petfood!

Der KIN Roundtable Petfood geht in die vierte Runde - und ist aktueller denn je!

Schon in den vergangenen Jahren hat der KIN Roundtable großen Anklang gefunden und hat sich zu einem „Branchentreff“ der Petfood Branche entwickelt.
Bereits zum vierten Mal veranstalten wir nun unseren beliebten KIN Roundtable Petfood. Das Programm liefert hochwertige Vorträge, spannende Live-Vorführungen und ausreichend Zeit und Raum zum Netzwerken mit anderen Playern, Experten und Meinungsführern der Branche.

Preis: Die Teilnahme an der Veranstaltung kostet 849€ zzgl. MwSt..
Anmeldeschluss ist der 04. Juni 2025 sofern noch Plätze frei sind.

QR Code scannen
&
zum KIN Event
anmelden!

"Die Petfood-Branche gehört schon seit langem zu den spannenden und aufstrebenden Märkten unserer Industrie. Alleine im Jahr 2023 erzielte der Handel mit Tierfutter in Deutschland einen Umsatz von fast 4,5 Milliarden Euro.

Umso wichtiger ist es zukunftsorientiert zu denken, zu handeln und zu netzwerken."

Patrick Ferrier, Institutsleitung Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Ihre Highlights der Veranstaltung

Auch in diesem Jahr präsentieren wir Ihnen wieder vielseitige und spannende Highlights.

- **Praktische Produkt- und Lösungspräsentationen** unserer Sponsoren und Speaker im KIN Produktentwicklungszentrum.
- **Exklusive Abendveranstaltung**, um im entspannten und angenehmen Ambiente gemeinsam den Tag ausklingen zu lassen und zu netzwerken.
- **Hochkarätige Vorträge** zu den zentralen und wichtigen Themen, die die Petfood Branche bewegen.
- Großartige und vielfältige Möglichkeiten zum **Netzwerken** und **Zusammenkommen**.
- **60 Jahre KIN:** Wir feiern unser Firmenjubiläum und freuen uns bereits seit 60 Jahren Ihr verlässlicher Partner zu sein.

KIN®
Lebensmittel-
Institut

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, Mittwoch 25. Juni 2025

ab 08:30 Uhr	Kommunikatives Warm Up im KIN Produktentwicklungszentrum
11:00 Uhr	Begrüßung & Anti Trust Statement Patrick Ferrier, Lebensmittelinstitut KIN e.V.
11:15 Uhr	Was treibt Beschäftigte heute an? Führung bei Fachkräftemangel neu denken Uwe Grebe, flow account 5.4
12:00 Uhr	Wer jetzt nicht handelt, verliert: Fachkräfte gewinnen in einer neuen Arbeitswelt Stefano Pettinella, Riebensahm Agribusiness Recruiting
12:45 Uhr	Mittagspause
14:15 Uhr	Von der Marke zum Mehrwert: Erfolgsstrategien zur Margenoptimierung Sven Kramer, Pauls Beute GmbH
15:00 Uhr	Beispiele zur gegenwärtigen Rechtsprechung zu Nachhaltigkeits-Claims Dr. Gerd Großheider, H. von Gimborn GmbH
15:45 Uhr	Kaffeepause
16:15 Uhr	Sichere Feuchtigkeit: Schimmelhemmer in nachhaltigem Trockenfutter Dr. Cristina Murcia Garcia, Kemin Industries Inc.
17:00 Uhr	Zusammenfassung
ab 19:00 Uhr	Abendveranstaltung im Best Western Hotel Prisma

KIN Jobbörse wird 1 Jahr alt!

Finden Sie qualifizierte Arbeitskräfte - schnell & unkompliziert

KINderleicht zum nächsten Foodjob!

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!

Programm, Donnerstag 26. Juni 2025

ab 08:30 Uhr	Kommunikatives Warm Up im KIN Produktentwicklungszentrum
10:00 Uhr	Begrüßung & Einleitung Tag 2 Patrick Ferrier, Lebensmittelinstitut KIN e.V.
10:15 Uhr	Der schmale Grat zwischen Bombage und lecker Dipl. Ing. Udo Sager, saturn petcare GmbH
11:00 Uhr	Forever Young? Biohacking für gesundes Altern Monika Leukert, Lallemand Animal Nutrition
11:45 Uhr	Highlight: Auflösung Gewinnspiel und Auslosung der Gewinner Patrick Ferrier, Lebensmittelinstitut KIN e.V.
12:30 Uhr	Zusammenfassung & Ende der Veranstaltung

KIN geprüfte Qualität für die Petfood Branche

Lassen Sie sich durch das KIN Qualitätssiegel prüfen und kommen Sie dem Wunsch der Verbraucher nach transparenter, klarer Prüfung und Kontrolle von Qualität sowie Sicherheit nach.

KIN Lebensmittel-Institut
GEPRÜFTE QUALITÄT

Referenz: FIETE trägt KIN Qualitätssiegel

FIETE Adult Soft Hühnchen ist ein Trockenfutter für ausgewachsene Hunde und trägt das KIN Qualitätssiegel.

Das Erreichen der deklarierten Nährstoffgehalte und die Produktsicherheit garantiert Ihnen das KIN-Siegel - geprüfte Qualität und Sicherheit auf der Verpackung.

Sie wollen auch das KIN Qualitätssiegel auf Ihrem Produkt? Kommen Sie auf uns zu!

Ihre Referenten & Speaker der Veranstaltung

Wir freuen uns, Ihnen ein hochkarätiges Programm präsentieren zu können, bei dem renommierte Experten und führende Speaker aus der Branche ihr Wissen und ihre Erfahrungen teilen. Freuen Sie sich auf spannende Vorträge, inspirierende Einblicke und wertvolle Impulse zu aktuellen Themen und Trends der Branche.

Uwe Grebe
Inhaber & Geschäftsführer, flow account 5.4

30 Jahre ausgeprägte Führungserfahrung sind seine Grundlage für Ihre Unterstützung!
Reflektieren, sich bewusst machen, Kompetenzen Anderer annehmen, planen, organisieren, immer wieder neu justieren - solche alltäglichen Aufgaben und Einflüsse prägen das Berufsleben von Herrn Grebe und sind die Basis für seine erfolgreiche Arbeit im „Flow account".

Stefano Pettinella
Business Lead Pet, Equine & Apriculture, Riebensahm Agribusiness Recruiting

Stefano Pettinella ist Experte für Talentgewinnung und die Entwicklung von Fach- und Führungskräften. Mit über 25 Jahren Erfahrung in leitenden Positionen der Heimtiernahrungs- und Tiergesundheitsbranche in Europa und den USA verfügt er über fundiertes Branchenwissen und ein internationales Netzwerk.

Sven Kramer
Geschäftsführer, Pauls Beute GmbH

Vor seiner jetzigen Tätigkeit hat Sven Kramer als Country Manager das Deutschland- und Europageschäft von Natures Menu maßgeblich aufgebaut und war zuletzt bei der Deutschen Tiernahrung Cremer in Düsseldorf als Key Account Manager für Deuka companion tätig. Pauls Beute beliefert Fachhändler mit Herzhaftem für Hund und Katze.

Dipl. Ing. Udo Sager
Leiter Sterilisationstechnologie, saturn petcare GmbH

Der ehemalige Berufssoldat startete nach seiner 12-jährigen Laufbahn bei der Bundeswehr, direkt bei der saturn petcare gmbh als Dipl.-Ing für Maschinenbau, durch. Für den Bremer Tiernahrungshersteller ist er bereits 30 Jahren lang tätig und in seiner Funktion als Leiter der Sterilisationstechnologie reich an Erfahrungen in der thermischen Haltbarmachung sowie ein exzellenter, geschätzter Fachmann für den gesamten hygienischen Herstellungsprozess.

Ihre Referenten & Speaker der Veranstaltung

Wir freuen uns, Ihnen ein hochkarätiges Programm präsentieren zu können, bei dem renommierte Experten und führende Speaker aus der Branche ihr Wissen und ihre Erfahrungen teilen. Freuen Sie sich auf spannende Vorträge, inspirierende Einblicke und wertvolle Impulse zu aktuellen Themen und Trends der Branche.

Monika Leukert
Product Manager Antioxidants & Mycotoxin solutions,
Lallemand Animal Nutrition

Monika Leukert ist Tierernährerin und Scientific Storytellerin.
Seit 2016 ist sie bei Lallemand Animal Nutrition als Global Product Managerin für antioxidative Lösungen und Postbiotika tätig.
Ihre fachlichen Schwerpunkte liegen in den Bereichen oxidativer Stress, Entzündungsprozesse, Pflanzenstoffe und Spurenelemente.

Dr. Cristina Murcia Garcia
Senior Technical Service Manager, Kemin Industries Inc.

Als Technical Service Manager bei Kemin Nutrisurance Europe konzentriert sie sich auf das Oxidationsmanagement bei Tierkörperbeseitigungs- und Tiernahrungsprodukten und bietet dabei Lösungen zur Verbesserung der Sicherheit und Haltbarkeit von Rohstoffen und Tiernahrung, entwickelt maßgeschneiderte Versuche und Protokolle und führt kundenspezifische Schulungen durch.

Dr. Gerd Großheider
Ehemaliger Leiter QM, heute in beratender Tätigkeit
H. von Gimborn GmbH

Zehn Jahre war Dr. Gerd Großheider als Leiter des Qualitätsmanagements der H. von Gimborn GmbH tätig, die er heute weiterhin als Berater komplettiert. Durch seine vorherigen Tätigkeiten bei Vitakraft Werke sowie der Tetra GmbH bringt er ein breites Know-How aus dem Bereichen der Forschung & Entwicklung und des gehobenen Qualitätsmanagements von Petfoodprodukten mit.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!

Leiber veredelt Bierhefe zu innovativen Produkten für Mensch und Tier. Für ihre Kunden forschen sie in eigenen Laboren und entwickeln passgenaue Produktlösungen für gesunde Ernährung, biotechnologische und landwirtschaftliche Anwendungen.
Diese Produkte liefern sie zuverlässig in exzellenter Qualität – und praktizieren so schon seit 1954 Upcycling auf Weltmarktniveau.

Seit 50 Jahren bietet **Florin** der Lebensmittelindustrie Lösungen von der Produktentwicklung bis hin zum Handelsregal und verkauft gebrauchte wie neue Maschinen für die Lebensmittelproduktion. Im hauseigenen Institut analysieren sie Lebensmittelproben. Zudem bieten sie als Schulungspartner des IFS Schulungen rund um die Themen Lebensmittelsicherheit, Hygiene oder auch Lebensmittelrecht.

Die **MIAVIT GmbH** mit Hauptsitz in Essen Oldb. wurde im Jahr 1964 gegründet und befindet sich heute bereits in dritter Generation.

Als kompetenter Partner für die Bereiche Futtermittel, Zusatzstoffe, Mineralstoffe und Vitamine bieten sie ein hochwertiges und vielfältiges Produktprogramm sowohl in Pulverform als auch in Pasten und flüssigen Varianten.

Ellab bietet Lösungen für die Einhaltung von Vorschriften, die Ihre Abläufe handhabbar machen, die Vorbereitung auf Audits sicherstellen und Ihre Markteinführung beschleunigen. Gemeinsam gestalten sie die Zukunft der Life-Science-Compliance. Ellab ist Anbieter von Validierungs-, Überwachungs- und Kalibrierungsdienstleistungen und -lösungen und versorgt Sie mit dem nötigen Fachwissen, Personal und modernster Technologie.

Doinstruct ist ein innovatives Unternehmen, das sich auf die Entwicklung moderner und praxisnaher Schulungslösungen spezialisiert hat.

Mit einem breiten Spektrum an digitalen und analogen Lernformaten ermöglichen sie Unternehmen, ihre Mitarbeiter effizient und nachhaltig weiterzubilden.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!

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.

Die **Maurer-Atmos Middleby GmbH** ist der globale Technologiepartner und einer der führenden Anbieter im Bereich thermischer Produktbearbeitung. Maurer-Atmos steht für effiziente Produktionssysteme und innovative Engineering-Lösungen.
Ihre Hauptverwaltung und Produktionsstätte befindet sich in Reichenau am Bodensee (Deutschland) – weltweit sind sie mit Geschäftspartnern in über 90 Ländern vertreten.

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.

Seit 1939 ist die **sterilAir AG** eines der weltweit ältesten und erfahrensten Unternehmen im Bereich Anlagen- und Komponenten-herstellung 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.

SCHOLZ Maschinenbau bietet Kunden innovative Ideen und marktgerechte Lösungen aus einer Hand. Als mittelständisches Privatunternehmen verfügen sie über die nötige Flexibilität, um schnell auf Wünsche und Bedürfnisse zu reagieren.
Seit über 100 Jahren ist Maschinenbau Scholz Ihr erfahrener und kompetenter Partner, wenn es um Schnellverschlüsse und Autoklaven geht.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!

GUTOM GmbH & Co. KG ist ein Unternehmen, das für die Lebensmittelindustrie Spitzenlösungen in der Verpackungstechnik, Befüllung und Prozesssteuerung bietet. Das umfassende Portfolio erfüllt alle Maschinenanforderungen einer Nahrungsmittel-Verpackungsstraße – unabhängig von der Art der Verpackung oder des Produktes.

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.

Kemin bietet branchenführende Lösungen für Hersteller von Tiernahrung, Tierkörperbeseitigungsanstalten und Lieferanten von Inhaltsstoffen. Mit spezialisiertem Fachwissen u.a. in den Bereichen Oxidationskontrolle, Lebensmittelsicherheit und Ernährung unterstützt ihr Team aus technischen Experten, Anwendungsingenieuren und Wissenschaftlern jeden Schritt in der Wertschöpfungskette von Tiernahrung und -körperbeseitigung.

Spitzentechnologie, Innovationen und die Orientierung am Menschen bilden den Mittelpunkt der **Handtmann Unternehmensgruppe**. Strategisch, dynamisch, authentisch.
Handtmann ist in sechs Geschäftsbereichen, u.a. Füll- und Portionierungssystemen weltweit tätig. Durch Technologieorientierung und Innovationskraft haben sie mit ihren Produkten führende Positionen auf den Märkten erreicht.

Fasern aus der Natur. Lösungen von JRS.

JRS ist Hersteller, Problemlöser und verlässlicher System- und Technologiepartner für verschiedenste Branchen. Durch Erfindergeist, Mut und Kundennähe haben sie sich zum Know-how- und Weltmarktführer für nachhaltige, funktionale Pflanzenfaser-Technologie entwickelt.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!

Trivium Packaging ist ein weltweit führender Anbieter von Metallverpackungen. Sie bieten ein breites Spektrum an Metallverpackungslösungen für verschiedene Branchen an, darunter Lebensmittel, Getränke, Schönheitspflege und Gesundheitsprodukte.
Besonderen Wert legt das Unternehmen auf Nachhaltigkeit, indem es auf unendlich recycelbare Materialien setzt und seine Produktionsprozesse kontinuierlich optimiert.

Seit ihrer Gründung im Jahr 2009 als Tochterunternehmen der Herbstreith & Fox Unternehmensgruppe (H&F Group) hat sich **Agro Food Solution** auf innovative und ressourcenschonende Lösungen für die Tierernährung spezialisiert. Heute bieten sie ein vielfältiges Portfolio an hochwertigen Zutaten für die individuellen Ernährungsbedürfnisse von Heim- und Nutztieren sowie für die Prozessoptimierung von Futtermittelherstellern.

Von Anfang an war **Lallemand Animal Nutrition** von Wissenschaft und Forschung geprägt. 1989 begründete Lallemand Animal Nutrition eine erste langjährige Forschungspartnerschaft mit dem INRA-Team.
Heute ist Lallemand Animal Nutrition ein weltweit wichtiger Player im Bereich der Futterkonservierung sowie der Ernährung und des Wohlbefindens von Wiederkäuern, Schweinen, Geflügel, Aquakulturen, Pferden und Haustieren.

Biochem wurde 1986 als Einzelhändler für Futtermittelzusatzstoffe gegründet und hat sich zu einem florierenden Unternehmen entwickelt, das die gesamte Kette der Futtermittelzusatzstoffe abdeckt, von der durchdachten Empfehlung geeigneter Zusatzstoffe für die Gesundheit und Ernährung Ihres Tieres bis hin zum Verkauf und Vertrieb dieser Produkte vor Ort.

IQI ist globaler Partner der heutigen Heimtierfutterindustrie.
Die Kunden suchen nach dem besten Futter für ihre Haustiere. IQI wurde mit dem Ziel gegründet, die Heimtierfutterindustrie mit hochwertigen Zutaten zu versorgen. Dieses Ziel haben sie durch die globale Beschaffung reiner Produkte, die Transparenz der Lieferkette und den Aufbau langfristiger Partnerschaften mit Kunden und Lieferanten zu einer wichtigen Spezialisierung gemacht.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!

Die Firma **Förderanlagen-Schlosserei WERFRING GmbH** ist ein österreichisches Unternehmen mit über 65 Mitarbeitern und bietet hochwertige Gesamtlösungen im Förderanlagenbau in bester Qualität an.
Sie haben sich auf Förderanlagen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie sowie Sondermaschinen spezialisiert. Weiterhin sind sie Vertriebspartner bekannter Komponentenhersteller.

Neogen bietet ein umfassendes Angebot an Produkten und Serviceleistungen für die Lebensmittelverarbeitungs-, Tierprotein- und Agrarindustrie. Damit schützen sie die weltweite Lebensmittelversorgung und ermöglichen ihren Kunden einen effizienteren und effektiveren Betrieb. Ihr Angebot richtet sich auch an Unternehmen aus der Haus- und Nutztierindustrie sowie den Bereichen Biowissenschaften und Toxikologie.

Das **Regionale-Produkt-Panel (RPP)** ist ein unabhängiges, inhabergeführtes Marktforschungsinstitut, welches seit 1971 im Kundenauftrag Produkttests im Nahrungsmittel- und Konsumgüterbereich (Food/Non-Food) durchführt.
Die Studien umfassen die Bereiche Produktentwicklung, Produktvergleich, Produktüberprüfung, Verpackungstests, Shoptests und Distributionserhebungen. Kunden sind Hersteller und Handelsketten aus dem EU-Raum.

Die **FASTEC GmbH** mit Sitz in Paderborn ist spezialisiert auf die Digitalisierung von Produktionsprozessen basierend auf dem selbstentwickelten Manufacturing Execution System FASTEC 4 PRO. Die modulare Standardsoftware ist branchenübergreifend konfigurierbar, releasefähig und intuitiv bedienbar.
Rund 400 Unternehmen in über 20 Ländern setzen FASTEC 4 PRO an über 10.000 Produktionsanlagen ein

BENEO bietet pflanzliche funktionelle Inhaltsstoffe für Lebensmittel, Tiernahrung und pharmazeutische Produkte, die die ernährungsphysiologischen und technologischen Eigenschaften einer Vielzahl von Produkten ohne Einbußen bei deren Geschmack oder Textur verbessern. Durch ihre unübertroffene Kompetenzkette bietet BENEO Kunden die Basis für neue Produktideen und erfolgreiche Produkteinführungen an.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!

FarmInsect ist ein Münchner AgriTech-Unternehmen, das modulare Anlagen zur Insektenzucht für Landwirte anbietet. Es ist Experte für nachhaltige, lokale Futtermittelproduktion durch proteinreiche Insektenlarven. Das Unternehmen entwickelt automatisierte und modulare Insektenmastanlagen, die direkt auf Bauernhöfen eingesetzt werden können.

We build your solution - Bereits seit Jahrzehnten arbeitet **VETEC ANLAGENBAU** nach diesem Leitsatz. Durch die konsequente und kundenorientierte Weiterentwicklung der Produktpalette zur thermischen Behandlung von Nahrungsmitteln hat sich das Unternehmen weltweit ein hervorragendes Image erarbeitet. Zu dem anspruchsvollen industriellen Kundenkreis von VETEC ANLAGENBAU zählen viele namhafte Nahrungsmittelproduzenten im In- und Ausland.

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.

Seit 1983 setzt sich **WBG Pooling** leidenschaftlich dafür ein, die Art und Weise wie Lebensmittel europaweit verpackt und transportiert werden, zu revolutionieren. Ihre innovativen Mehrwegtransportverpackungen bieten zahlreiche Vorteile für die Lebensmittelindustrie und Umwelt. Sie bieten eine breite Palette von Mehrweglösungen für die gesamte Lebensmittelbranche – Farm to Fork.

Mettler Toledo ist ein weltweit führender Anbieter von Präzisionsinstrumenten und messtechnischen Lösungen für Labor, Industrie und Einzelhandel. Das Unternehmen bietet hochpräzise Wägetechnik, Inspektionssysteme wie Metalldetektoren und Röntgengeräte sowie Lösungen zur Qualitätskontrolle und Prozessoptimierung. Diese Technologien helfen Herstellern, Produktsicherheit, gesetzliche Konformität und Effizienz sicherzustellen.

Wir bedanken uns bei unseren Sponsoren!

Seit über 100 Jahren befasst sich das Unternehmen **Röchling** mit der Verarbeitung von Kunststoffen. In ihrem Unternehmensbereich Industrial bieten sie eine große Auswahl von thermo- und duroplastischen Kunststoffen für technische Anwendungen. Ihre Kunden erhalten Kunststoffe in Form von Halbzeugen wie Platten, Rund-, Hohl- und Flachstäben, Profilen sowie Formgussteilen bis hin zu präzise bearbeiteten Fertigteilen. Dabei sind Röchling Kunststoffe in nahezu jeder Industrie weltweit im Einsatz.

HYBRIMIN® ist eine Software-Familie für Futtermittelberechnung, -optimierung und -kennzeichnung für Futtermittelhersteller und Tierernährungsexperten. Das 1979 gergründete Unternehmen ist mittlerweile in mehr als 40 Ländern weltweit tätig. In langjähriger Arbeit und mit umfangreichem Know-How wurden und werden Daten aus den verschiedensten Quellen in die HYBRIMIN® eigene Datenbank eingepflegt und ständig aktuell gehalten.

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.

HEUFT Systemtechnik setzt die Maßstäbe in innovativer Kontroll- und Inspektionstechnik für die Getränke-, Food- und Pharma-Industrie. Am Stammsitz Burgbrohl werden auf einer Produktionsfläche von über 20.000 Quadratmetern leistungsstarke Systeme für Kunden in der ganzen Welt hergestellt. Das Ergebnis: Mehr Sicherheit, Qualität und Effizienz bei der Abfüllung und Verpackung von Getränken, Lebensmitteln und Pharmazeutika.

Seit mehr als 40 Jahren ist **Weber Food Technology** im Bereich der lebensmittelverarbeitenden Industrie tätig. Präzise Schneidergebnisse haben bei Weber höchste Priorität. Deshalb setzt das Unternehmen mit ihren Slicern immer wieder neue Maßstäbe in der lebensmittelverarbeitenden Industrie. Ob weicher Butterkäse oder harter Rohschinken – bei Weber finden Kunden für jedes Produkt und jede Anforderung den optimalen Slicer.

60 Jahre KIN - unsere ganz persönliche Erfolgsgeschichte in wenigen Sätzen

Das Lebensmittelinstitut KIN e.V. hat nicht nur das Berufsbild des Lebensmitteltechnikers erfunden und diesen Weiterbildungslehrgang als führende Fachschule in Deutschland ab 1972 etabliert, sondern war auch maßgeblich an der Entwicklung des Ausbildungsberufes zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik beteiligt. Dies erfolgte in einer Zeit, in der es noch keine Fachhochschulen gab und Unternehmen keine eigenen Abteilungen für Produktentwicklung und Qualitätssicherung hatten.

Damals existierten kein HACCP und keine zertifizierten Qualitätsmanagement-Systeme. Vieles lief unbürokratischer ab und erinnert vielfach an die Start-Up-Leichtigkeit und den Start-Up-Charakter.

Das KIN wird heute noch oft auf die Konserve reduziert. Dabei verfügt das Institut über eine anerkannte Kompetenz in allen Dingen rund um Haltbarmachung. Nicht nur mikrobiologisch, sondern auch sensorisch, chemisch, physikalisch und ernährungsphysiologisch.

Und in unserem Jubiläumsjahr 2025 gilt mehr denn je: Wir identifizieren uns mit dem Pioniergeist und der Hingabe für die Lebensmittelbranche. Der Zeitgeist ändert sich genauso wie Tätigkeitsschwerpunkte. Unser Auftrag als Weiterbildungsinstitut ist stets gleich geblieben. Aber vor 50 Jahren hatte beispielsweise die Grundlagenforschung für thermische Haltbarmachung eine andere Bedeutung. Nicht zuletzt auch durch die Arbeit des KIN und anderer Institute sind die meisten dieser Fragen heute beantwortet.

Wir haben uns zunehmend zu einem Netzwerk für und rund um die Bedürfnisse der Lebensmittel- und Heimtierbranche entwickelt. Eins ist aber gleichgeblieben: Wir machen das, was mir machen, mit Begeisterung und Hingabe. Das bieten wir unseren Mitgliedern, Kunden, Schülern und Studierenden in gleichem Maße.

KIN®
Lebensmittel-Institut

Ihr direkter Draht zu uns:

04321 / 601-0

info@kin.de

Weitere KIN Veranstaltungen entdecken: