Die neuen Technikerinnen und Techniker wurden vom KIN bestens auf die Anforderungen der Lebensmittelbranche vorbereitet.

Fachschule für Lebensmitteltechnik

Weitere Absolventen verabschiedet

Das KIN hat Ende März nach zweijähriger Fortbildung weitere Lebensmitteltechniker verabschiedet. Von den 16 Absolventen wurden vier aufgrund ihrer Durchschnittsnote besser als 1,5 mit dem Preis der Leistungs-Besten ausgezeichnet. So war es auch in den Abschlussreden Thema, dass es eine Zeit des Lernens, der beruflichen wie auch persönlichen Weiterentwicklung sowie des Schließens von Freundschaften und Netzwerken war. Durch Exkursionen und fachpraktischen Unterricht sind die Verknüpfungen zum theoretischen Unterricht aus der Praxis von Klassensprecher Max Berg ebenso betont worden wie die gemeinsam erlebten Ereignisse.

Durch die im Team zu meisternden Projektarbeiten, die eine Produktentwicklung von der Auswahl der Rohstoffe über das Haltbarmachungskonzept, der sicheren Verpackung, des Prozesses über die Deklaration bis hin zum marktfähigen Produkt beinhalten, sind Innovationstriebkraft unter Anwendung des an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik erworbenen Fachwissens gefragt. Am Ende konnten alle Teams hervorragende Leistungen mit ihren Produkten zeigen, die sich vom Getränke-Kit über alkoholhaltige Eiscreme, ein veganes Burger-Kit auf Bananenbasis, proteinreiche Nudeltaschen mit Pesto-Füllung bis hin zu Fruchtgummis auf Wasserkefir-Basis und ein Ramen-Kit mit Konjak-Nudeln erstreckten. Der nächste Start der Weiterbildung an der Fachschule für Oktober 2025 ist bereits in Planung. **YS/St.**

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Veranstaltungen

17.06.25	Qualitätssicherung für Lebensmittelverpackungen
25. – 26.06.25	4. Roundtable Petfood
02.07.25	Reinigung und Desinfektion: Professionelle und auditsichere Planung
04. – 05.07.25	Produkt- und Innovationsmanagement (Online-Seminar)
07. – 09.07.25	Mikrobiologie I: Grundlagen (Praxis-Workshop)

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

02. – 05.06.25	Einführungspraktikum: Industrielle Feinbackwarenherstellung
12.06.25	Effiziente Wareneingangskontrolle (Web-Seminar)
23.09.25	Sensorik Kakao
24.09.25	Sensorik Schokolade
25.09.25	Sensorik Nüsse
14.10.25	Technologie Walzen und Conchieren
14.– 16.10.25	Einführungspraktikum: Industrielle Zuckerwarenherstellung
02. – 04.12.25	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

17.06.25	Energiekosten senken durch thermische Speicher
01. – 02.07.25	VDB-Brotprüfung 2.0
20.08.25	Betriebsbesichtigung Bäckerei & Konditorei Laudenbach in Gera
18.09.25	Alfred-Kühn-Vorlesung 2025 in Berlin
19.09.25	Forum Ost mit Infotag Backwaren
05.11.25	Qualitätssteigerung glutenfreier Backwaren durch glutenfreien Sauerteig
02.12.25	Betriebsbesichtigung Bäckerei & Konditorei Illgen in Großschirma

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

© ADINAAMERKEL/KIN