



**Lebensmittelinstitut  
KIN e.V.**

**Veranstaltungen**

- 25. – 26.06.25 4. Roundtable Petfood
- 02. – 03.07.25 Entwicklungsprojekte und Innovationen überzeugend präsentieren (Workshop)
- 04. – 05.07.25 Produkt- und Innovationsmanagement (Online-Seminar)
- 07. – 09.07.25 Mikrobiologie: Grundlagen (Workshop)
- 10.07.25 Reinigung und Desinfektion: Professionelle und auditsichere Planung

**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

**Bei einem KIN-Besuch werden Berufsschüler umfassend und praxisbezogen über Weiterbildungsmöglichkeiten informiert.**

**Weiterbildung**

**Basis für den beruflichen Aufstieg**

Wenn Berufsschulklassen aus Plön ans KIN kommen, um sich über die Weiterbildung zum Staatlich geprüften Techniker zu informieren, ist es immer wie ein kleines Familientreffen. Der Lehrer selbst hat die Fachschule nach seiner Fleischerlehre erfolgreich absolviert und dadurch den Weg in den Beruf einschlagen können. Und auch einige der aktuellen und ehemaligen Fachschülerinnen und Fachschüler sind schon bei ihm zu Fleischern und Fleischerfachverkäufern ausgebildet worden.

Dass nach der Ausbildung noch nicht Schluss ist, ist sicherlich den meisten klar, aber dass es

auch noch neben dem Meister oder einer teils völlig anderen Ausbildung die Möglichkeit zur zweijährigen Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker und vielfältige Chancen zum Aufstieg über diesen Weg gibt, das konnte den Berufsschülerinnen und -schülern an diesem Tag auch mit einem Einblick in das Produktentwicklungszentrum und ins Schülerlabor sowie im Erfahrungsaustausch mit derzeitigen Fachschülern und Absolventen eindrucksvoll vermittelt werden.

Nach wie vor ist es für Unternehmen wichtig, die Schnittstellen mit praxiserfahrenen

Mitarbeitern zu besetzen, und da ist die Ausbildung in lebensmittelaaffinen Berufen ein wertvolles Fundament, auf das an der Fachschule für Lebensmitteltechnik aufgebaut wird, um für Positionen in der Produktentwicklung, im Qualitätsmanagement, in der Anwendungstechnik oder im Vertrieb gewappnet zu sein. Ob Berufsschulklassen, Unternehmen mit ihren Azubis oder Weiterbildungshungrige – alle sind willkommen am KIN. Lohnend dürfte auch der Besuch der Netzwerkveranstaltungen wie den Roundtables oder des Symposiums im September sein.

**YS/St.**



**Zentralfachschule  
der Deutschen  
Süßwarenwirtschaft**

**Veranstaltungen**

- 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 Eisherstellung
- 27. – 31.10.25 Einführungspraktikum: Industrielle Zuckerwarenherstellung
- 03. – 06.11.25 Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Dragieren
- 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 Der Backbranche**

**Veranstaltungen**

- 01. – 02.07.25 VDB-Brotprüfung 2.0
- 08.07.25 Feldtag der Uni Hohenheim
- 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