



**Lebensmittelinstitut
KIN e.V.**

Veranstaltungen

21. – 22.04.26 Die perfekte Emulsion (Praxis Workshop)
23.04.26 Effizientes Projektmanagement für die Lebensmittelindustrie
28.04.26 Reinigung und Desinfektion: Professionelle und auditsichere Planung
05.05.26 Keine Chance für Listerien
19.– 20.05.26 Hydrokolloide – Einsatz und Anwendung (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

In Arbeitsgruppen befassen sich die Fachschüler gezielt mit neuen Produktentwicklungen.

Praxisnahe Weiterbildung

So entstehen die Fachkräfte der Zukunft!

Theorie ist wichtig – Praxis entscheidet. Genau hier setzt die Weiterbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker an der KIN-Fachschule an. Das zeigt sich vor allem im praktischen Unterricht, welchen die Fachschülerinnen und -schüler durchlaufen. Denn ein zentraler Baustein der Weiterbildung ist der hohe Praxisanteil. In kleinen Arbeitsgruppen entwickeln die Schüler beispielsweise eigene Produktideen, konzipieren Rezepturen und setzen diese im Produktentwicklungszentrum des Lebensmittelinstituts um. Von der Rohstoffauswahl über die Prozessparameter bis hin zur sensorischen Bewertung durchlaufen sie den kompletten Entwicklungszyklus.

Das Besondere hierbei ist, dass diese innerhalb des Unterrichts gemeinsam mit den anderen Arbeitsgruppen verkostet und kritisch analysiert werden. Dabei gilt es für die angehenden Lebensmitteltechniker vor allem auch zu schauen, wie sie ihr Produkt optimieren können. Wie wirkt sich eine veränderte Gewürzkomponente aus? Welche Textur entsteht bei angepasster Prozessführung? Wie lassen sich Stabilität und Geschmack optimieren? Diese Herangehensweise schärft nicht nur das technische Verständnis, sondern fördert auch Teamarbeit, Problemlösungskompetenz und unternehmerisches Denken.

So entstehen Fachkräfte, die die Produktionsrealität kennen, Zusammenhänge ver-

stehen und Verantwortung übernehmen können. Absolventinnen und Absolventen der Fachschule bringen nicht nur fundiertes Fachwissen mit, sondern praktische Erfahrung in Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Prozessoptimierung – gefragte Kompetenzen in der Industrie. Lebensmittelhersteller, die genau solche praxisnah ausgebildeten Leute suchen, bietet sich am 24. April eine ideale Gelegenheit: Beim Recruiting XChange Live treffen Betriebe direkt auf die Fachkräfte von morgen. In Speed-Datings werden erste Kontakte zwischen Unternehmen und den potenziellen Mitarbeitern geknüpft. Die Anmeldung zur Veranstaltung ist über die KIN-Homepage möglich.

MB/St.



**Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft**

Veranstaltungen

13. – 16.04.26 Einführungspraktikum: Schokoladenherstellung
21. – 23.04.26 InterPraline
28. – 29.04.26 Einführungspraktikum: Nougatherstellung
23. – 25.06.26 InterIce
12. – 14.10.26 Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Weichkaramellen
08. – 10.12.26 ChocoTec (in Köln)

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

- 05.05.26 Vortrag "Ist Thermoöl die energetische Freiheit?" in Berlin
11.09.26 28. VDB-Forum Ost und Infotag Backwaren 2026 in Nuthetal
03.11.26 Vortrag "Multifunktionelle Zutaten aus Fasern von Obst für die Bäckerei" in Berlin
08.12.26 Besichtigung des Werks von Bahlsen in Berlin

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