

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Str. 324
24537 Neumünster
Fon: +49 4321 601 24
Fax: +49 4321 601 40
Email: petersen-zernitz@kin.de
Web: www.kin.de

e-mail an: Wirtschaftsausschuss (Landtagsverwaltung SH)

Von: Petersen-Zernitz, Birte - KIN [<mailto:petersen-zernitz@kin.de>]
Gesendet: Mittwoch, 20. Mai 2015 15:37
Ernährungswirtschaft in Schleswig-Holstein

Sehr geehrter Herr Wagner,

in der Anlage übersenden wir Ihnen unsere Stellungnahme zur Großen Anfrage der Fraktion der SPD.

Das KIN hat zu verschiedenen Punkten entsprechend der chronologischen Auflistung Stellung bezogen sowie diese Punkte eine für das KIN bestehende Relevanz hatten.

Mit großer Erwartung sehen wir dem Feedback des Wirtschaftsausschusses entgegen

Mit freundlichen Grüßen

Axel Graefe
Institutsleiter

Aktuelle News und viele weitere Informationen finden Sie jetzt auch auf unserer [Facebook-Seite!](#)



Postadresse:

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Postfach 1820
24508 Neumünster

Institutsleitung: Axel Graefe
Registergericht: Amtsgericht Neumünster
Registernummer: VR 107
Steuernummer: 19.292.80713
Ust-ID-Nr. DE 134855816

Große Anfrage der Landesregierung (Anhörung)

Ernährungswirtschaft in Schleswig Holstein. Kommentare und Beiträge des KIN Lebensmittelinstituts Neumünster.

Punkt 20. Seite 36

Cluster und Netzwerke im Bereich Ernährungswirtschaft

Die Food Regio in Lübeck und das in Kiel ansässige KNE werden demnächst fusionieren. Das Netzwerk des KIN mit seinen 270 Mitgliedern ist um ein Vielfaches grösser, wobei die Bestimmung und damit die inhaltliche Ausrichtung des Angebots als Dienstleister für Fortbildung und Verbraucherschutz anders, aber durchaus komplementär zu den Aktivitäten des Food Regio sein könnten. Dieser Aspekt sollte noch einmal vor der geplanten Fusion (Food Regio und KNE) beleuchtet werden, da sich aus einer engeren und abgestimmten Kooperation zwischen der Food Regio und dem KIN erhebliche Synergieeffekte für das Thema Fachkräftesicherung, Fortbildung und Seminare im Interesse des wichtigen Entwicklungspotentials für das Ernährungscluster in SH entwickeln ließen. Damit könnten auch Landeszuschüsse koordinierter und zielorientierter eingesetzt werden.

Punkt 56. Seite 69

Bildung, Ausbildung und Weiterbildung

Sie wird mit dem „ Staatlich geprüfte/n Techniker/in“, Lebensmitteltechnik abgeschlossen und gibt den Weg frei in ein Bachelorstudium im Studiengang „Biotechnologie – Verfahrenstechnik – Lebensmitteltechnologie“ in Flensburg unter Anrechnung/Verkürzung der Studienzeit von zwei Semestern (60 Creditpoints). Darauf aufbauend kann der Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der CAU/ Kiel oder an einer vergleichbaren anderen Universität aufgenommen werden.

Punkt 58, Seite 73

Duale Ausbildung in der Ernährungswirtschaft

Der Lebensmitteltechniker ist eine Aufstiegsfortbildung und unterliegt nicht, wie unter Punkt 58 angesprochen der dualen Ausbildung. Hinsichtlich der Berufsausbildung sind die Falets und Fachleute für Systemgastronomie bereits aufgeführt.

Punkt 59, Seite 75

Weiterbildungsangebote in der Ernährungswirtschaft in SH

„Um die Themenbreite der Weiterbildungsangebote in den spezifischen Berufen der Ernährungswirtschaft aber exemplarisch darzulegen, werden im Folgenden die Aufstiegsfortbildungsangebote zum Meister- **und zum Lebensmitteltechniker** bzw. zu vergleichbaren Abschlüssen.herausgegriffen.

...das KIN Lebensmittelinstitut speziell die Fachschule für Lebensmitteltechnik, die auf der Ebene der Techniker Fachkräfte für die Lebensmittelproduktion und deren Qualitätssicherung sowie Prozess-technologie ausbildet. Hier ist die Vernetzung zu den Ausbildungsgängen der RBZ als synergetisches Modell zu weiteren Berufen in der Lebensmittelbranche als einzigartig in SH hervorzuheben.

Punkt 60. Seite 76

Schulische/betriebliche/universitäre Ausbildung für Fachkräftesicherung

Ein praxisbezogenes Fortbildungskonzept stellt auch das Angebot des KINs heute und in der Zukunft da. Die Fachschule für Lebensmitteltechnik bildet seit Jahrzehnten staatlich geprüfte Lebensmittel-techniker über einen Zeitraum von 2 Jahren und 4 Semester mit vielen praxisbezogenen Unterrichtsmodulen aus. Der Lebensmitteltechniker ist der nächste Fortbildungsschritt für die im dualen System ausgebildeten Fachkräfte für Lebensmitteltechnik und danach das Sprungbrett für weitergehende Bachelor Studiengänge, die auch das KIN in Zusammenarbeit mit der Steinbeis Akademie zum B.o.A für Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement anbietet. Zertifizierungslehrgänge zu den Themen Prozesstechnik, Qualitätsmanagement und Systemgastronomie sind zusätzliche, berufsbegleitende Angebote zur Fachkräftesicherung in der schleswig-holsteinischen Ernährungsindustrie, die besonders von KMUs genutzt werden können und damit dem Wunsch nach praktischen und zeitlich eingegrenzten Befähigungskonzepten entgegenkommt.

Punkt 64. Seite 82

Maßnahmen der Regierung zur Sicherung qualifizierter Arbeitskräfte in der SH Ernährungswirtschaft

Die Initiative zur Sicherung von Fachkräften begrüßt das KIN, zumal gerade diese Einrichtung als Fachkräfteschmiede für praxisorientierte Aus –und Fortbildung die Erwartungen der in SH angesiedelten Lebensmittelunternehmen erfüllt.

Das Clusterkonzept (Qualifizierungs –und Zertifizierungslehrgänge) des KIN und die Besetzung des Themas Industrie 4.0 für die Kompetenzbereiche des KIN in den Bereichen Prozesstechnik und QM sind zukunftsweisend und hochaktuell und verdienen es deshalb auf der politischen Ebene (Ministerium für Wirtschaft) stärker wahrgenommen und entsprechend gefördert zu werden.

Punkt 75., Seite 95

Gesundheit/Verbraucherschutz

Der hohe Aufwand an privatwirtschaftlicher Initiative zum Thema Lebensmittelsicherheit wird nicht erörtert.

Unternehmen wie die KIN GmbH leisten Ihren Beitrag zum Schutz der Bevölkerung aber auch zur europaweiten Vermarktung von Agrarprodukten.

Durch Analytik in den Bereichen Mikrobiologie, Chemie und Sensorik werden Produkte zur Marktreife geführt.

In enger Zusammenarbeit mit den staatlichen Überwachungsorganen kann ein Netzwerk „Lebensmittelsicherheit“ aufgebaut werden