

Lebensmittelinstitut KIN e.V

Fachschule für Lebensmitteltechnik



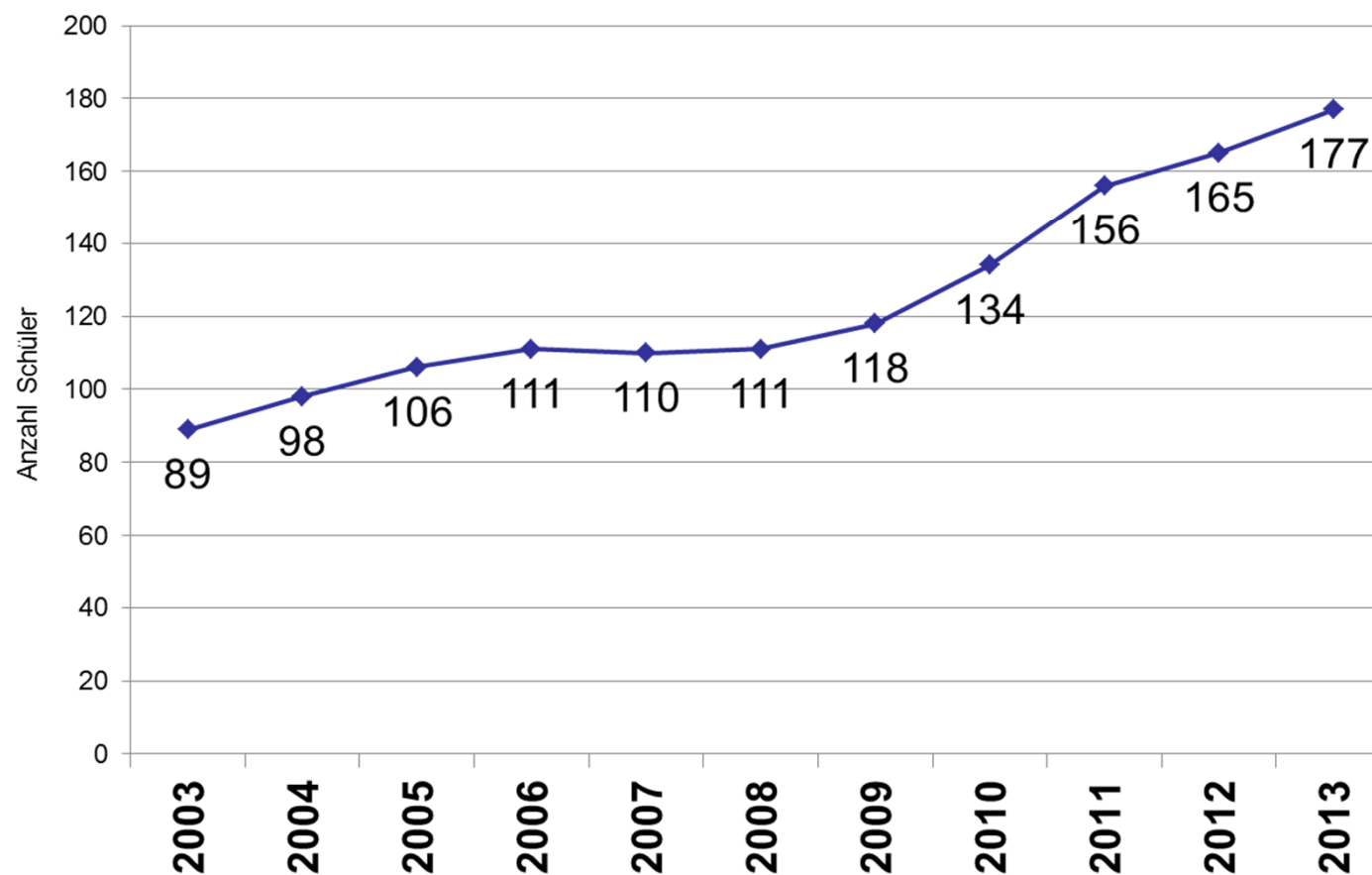
For better food

Daten und Fakten

- Gegründet 1965 als privatwirtschaftliches Institut auf Initiative der Lebensmittelindustrie
 - Lebensmittelinstitut KIN e.V.
 - gemeinnützig
 - Fachschule für Lebensmitteltechnik
 - staatlich anerkannt und zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008/AZAV
 - 296 Mitglieder aus der Lebensmittelindustrie
 - davon ca. 25% in SH
 - davon 75 % produzierendes Gewerbe
 - davon 79 % K- und M-Unternehmen
- 30 Mitarbeiter



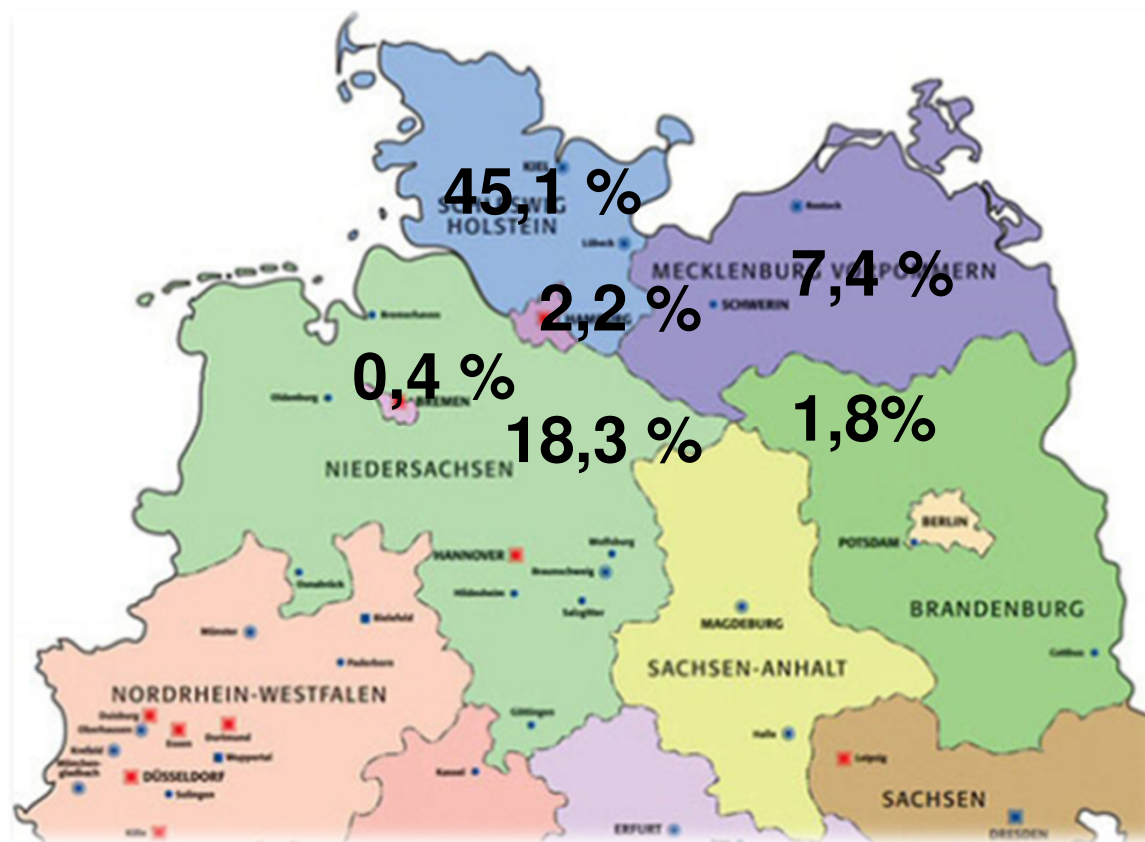
Entwicklung der Schülerdurchschnittszahlen



Schüler kommen aus dem Norden..... der Metropolregion



über 70 %



For better food



1000 m² Technikum

hoher Praxisanteil (> 40%)
industriabezogene Praktika



For better food

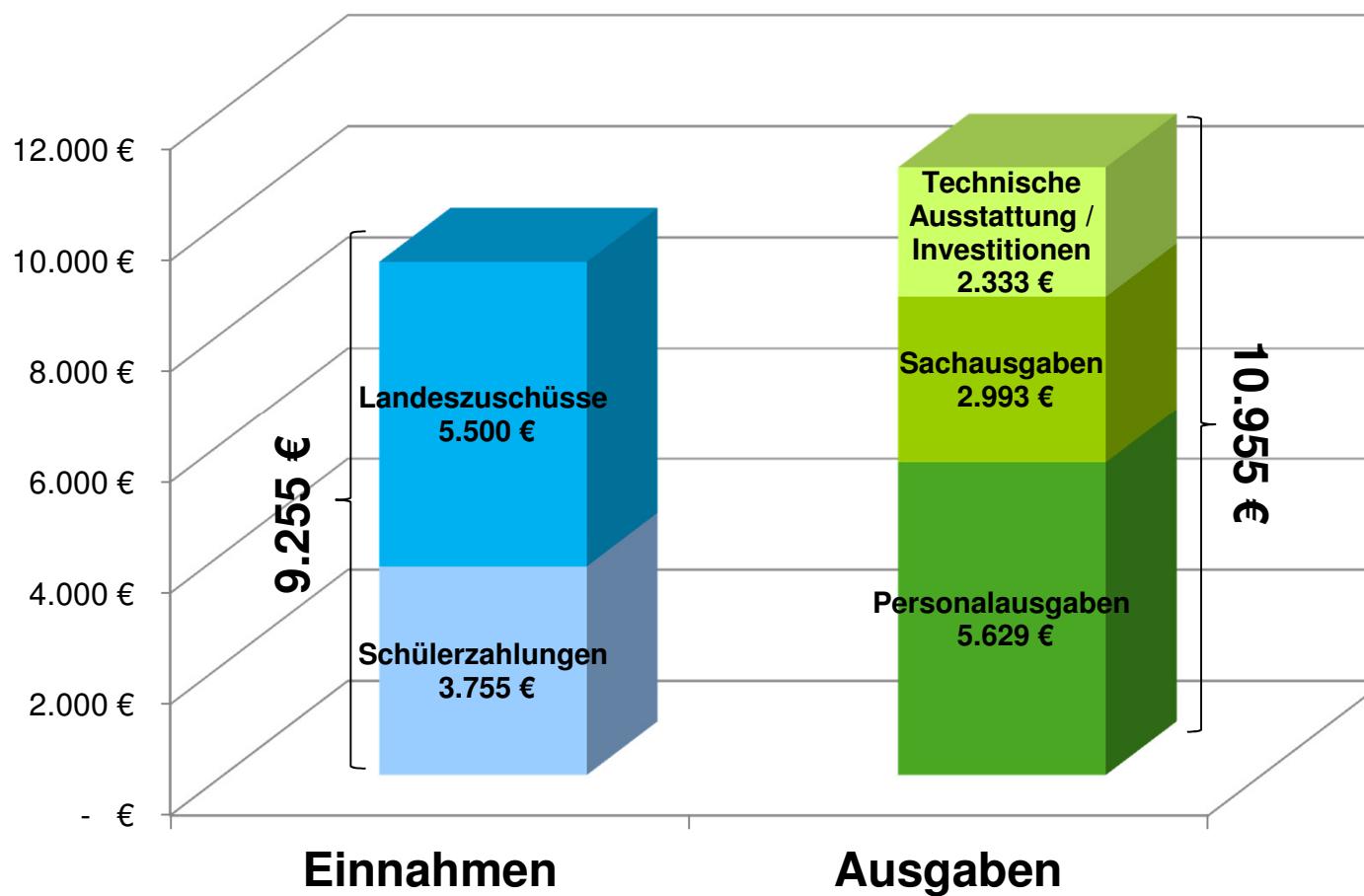
Absolventen in der Wirtschaft SHs bei.....



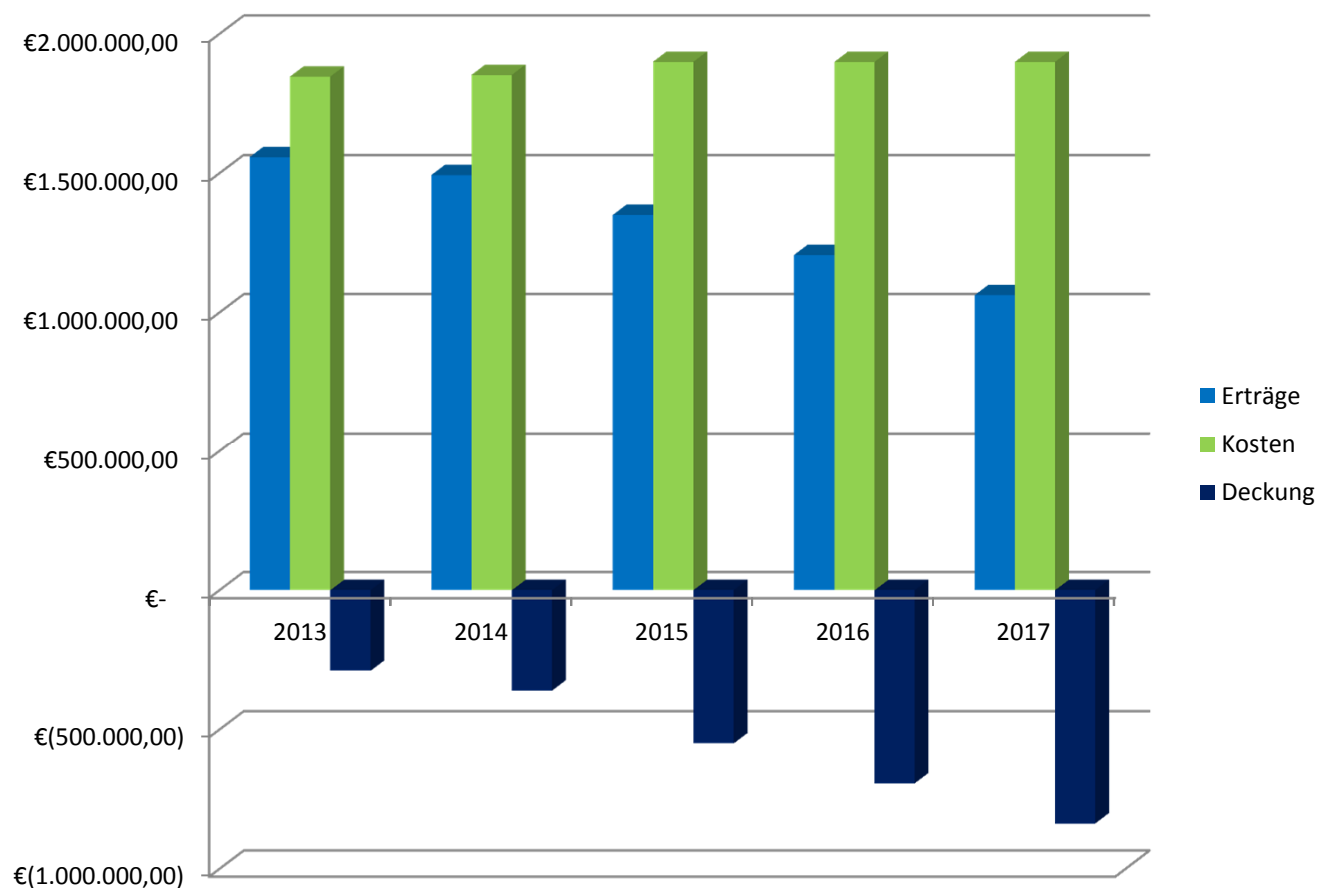
.....eine Auswahl

For better food

Einnahmen / Ausgabensituation 2013



Entwicklung der Schülerkosten 2013 bis 2017





Lebensmittelinstitut KIN e.V. als Fachschule der Zukunft

- Substanzverbesserung
- Modernisierung der Schule
(Kostenstruktur inkl. Invest)
- Inflationsrate

**Fazit: Nicht weniger Zuschüsse sind notwendig,
sondern mehr**

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Fachkräfteinitiative des Landes Schleswig-Holstein

Leistetauch künftig einen Beitrag zur Begegnung
des Fach- und Führungskräftemangels?



For better food

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

Prof. Dr. Michaela Oesser

Wasbeker Straße 324

24537 Neumünster

04321-601-0

oesser@kin.de – www.kin.de

