

# WLS kooperiert mit Fachhochschule

Von Karsten Leng  
02.12.2013

**Angehende Fachangestellte für Lebensmitteltechnik können parallel zur Berufsschule und praktischer Ausbildung an der Fachhochschule Lübeck studieren. Die Walther-Lehmkuhl-Schule (WLS) und die Fachhochschule Lübeck unterschrieben jetzt einen Kooperationsvertrag.**



KIN-Chefin Michaela Oesser (links) assistiert Professor Arne Pietsch von der Fachhochschule Lübeck und Udo Runow, Leiter der Walther-Lehmkuhl-Schule, bei der Unterzeichnung eines Kooperationsvertrages über die duale Ausbildung sowie Studium von angehenden Fachangestellten für Lebensmitteltechnik.

**Neumünster.** „Wir unterschreiben jetzt was wir schon seit zwei Jahren leben“, erklärte Udo Runow, Leiter der WLS, gestern im KIN-Lebensmittelinstitut. Bereits seit dem Wintersemester 2011/2012 haben Schüler der Fachrichtung Lebensmitteltechnik die Gelegenheit, parallel zu ihrer Berufsausbildung an der Lübecker Fachhochschule den Studiengang Food-Processing zu belegen. „Dieses Studium beinhaltet einen großen Bereich praxisorientierten Lernens über Managementaufgaben wie Personal- und Produktionswesen“, erklärte Professor Arne Pietsch.

Zum kommenden Wintersemester haben sich 28 Studenten für diesen Studiengang eingeschrieben. Voraussetzung dafür ist neben der Fachhochschulreife eine abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der industriellen Lebensmittelverarbeitung. Zwei der Jungstudenten sind Schüler der WLS, die die Chance nutzen wollen, in nur viereinhalb Jahren ihren Gesellenbrief als Fachangestellter für Lebensmitteltechnik zu machen und obendrein das Studium in Lübeck als so genannter Bachelor of Engineering abzuschließen.

Den WLS-Schülern, die diese duale Ausbildung wählen, wird dabei eine Menge abverlangt. Sie absolvieren im ersten Lehrjahr drei statt der üblichen zwei Unterrichtsblöcke an der Berufsschule. „Ab dem zweiten Lehrjahr beginnt das Studium in Lübeck und diese Schüler sind von der Anwesenheitspflicht beim Schulunterricht befreit“, erklärte der zuständige WLS-Abteilungsleiter, Karlheinz Wendling.

Die Lehrinhalte des weiteren Berufsschulunterrichtes werden den Schüler-Studenten per Post oder via Mail zugestellt. „Sie müssen sich autodidaktisch die Lehrinhalte in Eigenregie aneignen, da sie alle Prüfungen der beruflichen Ausbildung parallel zum Studium ebenfalls ablegen müssen“, beschrieb Wendling den „Kraftakt“. In den Semesterferien ist ebenfalls nichts mit „Ausruhen“. Dann sind die Auszubildenden in ihren Betrieben und vervollständigen ihre praktische Ausbildung zum Fachangestellten für Lebensmitteltechnik. „Wer diese Roskur erfolgreich besteht, muss sich keine Sorgen mehr über seinen beruflichen Werdegang machen“, so Professor Pietsch. Die norddeutsche Lebensmittelindustrie sei mehr als erpicht darauf, diese dual ausgebildeten Spitzenkräfte verpflichten zu können.