



Erfahren Sie mehr und sehen Sie
die Kurstermine: Scannen Sie den
QR-Code oder besuchen Sie
buhlergroup.com/academy



Weizenmüllerei für Obermüller



Ihre Lerninhalte

You will learn the whole process, from grain to bread. Learn how to make a mill efficient - about advanced milling processes, machine design and plant operation. Learn about lab analysis and cereal science – the science behind different grains, particularly wheat. But this isn't just theoretical training. Spend a day at our fully operational school mill to learn cleaning, conditioning and milling techniques. Then experience the art of breadmaking, spending one and a half days at our Bakery Innovation Center. You will also get to know some of our latest milling machines, with close-up access to see how they work.

Erforderliche Qualifikationen

Gute Arbeitserfahrung in der Getreidemüllerei und solider theoretischer Hintergrund. Dieser Kurs ist für Müller, Obermüller und Produktionsverantwortliche mit mehreren Jahren Erfahrung gedacht. Die Schulung Weizenmüllerei für Bediener ist eine gute Vorbereitung.

Kurskosten

CHF 4'450.00 pro Person / 2 Wochen

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Praktischer Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- Praxisschulung mit 1 Tag in unserer voll betriebsfähigen Schulmühle und 1,5 Tagen in unserem Bakery Innovation Center
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Eine gesellige Abendveranstaltung mit Essen pro Kurswoche
- Unbegrenzter WLAN- und Internetzugang

Weizenmüllerei für Obermüller

Detailprogramm Woche 1

Montag

Willkommen an der Milling Academy

- Formalitäten und administrative Themen
- Besuch der Bühler Fabrik, inklusive Forschungszentren

Grundlegende Aspekte der Müllerei

- Detaillierte Erklärung der Anforderungen aus Sicht des Bäckers

Weizen

- Details zu Weizen, Sorten, Kornstruktur und Eigenschaften

Reinigung – Fliessschema-Technologie

- Neue Entwicklungen, Fliessschemata und Ausrüstung
- Anwendung von Sortex in Fliessschemata

Dienstag

Reinigung – Fliessschema-Technologie (Fortsetzung)

- Vergleich verschiedener Oberflächenbehandlungen: Schälen, Perlieren, Bürsten
- Spezielle Reinigungslösungen zur Reduktion von Verunreinigungen, die ein Gesundheitsrisiko darstellen, wie Mutterkorn, Mykotoxine usw.

Kundendienst

- Möglichkeiten und Lösungen

Konditionierung

- Temperiereinrichtungen, Temperierphilosophien, Bau von Konditionierbehältern zur Gewährleistung des First-in-first-out-Flusses

Abendessen

Mittwoch

Müllereimaschinen I + II, Aufbau und Funktion von

- Walzenstühlen
- Plansichtern
- Sichtmaschinen

Kleieputzer und Detacher – Laboranalysen und deren Interpretation

Investitionsentscheidung

- Aspekte, die bei Investitionen in eine Anlage oder Maschinen zu berücksichtigen sind

Donnerstag

Besuch einer Mühle

Vertiefte Fliessschema-Technologie in der Müllerei

- Fliessschemadesign für verschiedene Weizenarten und Mehlgüten
- Fliessschemata mit und ohne Sichtmaschinen
- Anwendung des 8-Walzenstuhls in Fliessschemata
- Anwendungsbeispiele von Detachern, Kleieputzern und Keimrückgewinnungssystemen

Freitag

Prozesskontrolle und Automatisierung

- Funktion und praktische Arbeiten an:
- Kontinuierlichen NIR-Messeinheiten
- Verschiedenen Steuerungssystemoptionen, WinCos

Wiegen und Dosieren

- Funktion und praktische Arbeiten an Wiegesteuerung, Waagen und Transflowtron

Mühlendesign

- Einführung in die Anlagengestaltung von Getreidemühlen

Kurszeiten

08.00 – 09.30 / 10.00 – 12.00
13.15 – 15.00 / 15.15 – 17.00

Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

Weizenmüllerei für Obermüller

Detailprogramm Woche 2



Montag

Reinigung – Praktische Übung

- Weizenreinigung und -konditionierung für die praktische Arbeit an der Schulmühle

Aspirationstechnik

- Erklärung von Systemen und Anwendungen
- Layout und Auslegung eines Aspiration-Systems
- Praktische Messungen von Drücken, Berechnung von Luftgeschwindigkeiten und -volumen
- Funktionsprinzipien von Filter- und Steuereinheiten
- Bestimmung der erforderlichen Filterfläche

Mühlen-Pneumatik

- Grundlagen, Auslegungskriterien, Einstellungen, Messungen

Dienstag

Praktische Arbeiten an der Schulmühle

- Auflösen des Schrots (Break release)
- Umstellung der Mühle auf ein Acht-Walzenstuhlssystem
- Einstellung der Sichtmaschine
- Optimierung der Sichtleistung, Bekämpfung von Bare Dressing
- Überprüfung der Auswirkungen auf Mehl- und Zwischenprodukte mit und ohne Impact Detacher
- Reinigung der gesamten Schulmühle
- Diskussion der Ergebnisse aus der praktischen Müllerei

Mittwoch

Wertschöpfungsprozesse

- Hydrothermale und thermische Behandlung von Mehl
- Stabilisierung von Kleie und Keimen
- Premix-Anlagen
- Materialhandling

Besuch der Swissmill in Zürich

Donnerstag

Bakery Innovation Center – Grundlagen der Bäckerei

- Überblick über die Brotproduktionsprozesse
- Qualitätskriterien der Hauptzutaten und Zusatzstoffe sowie deren Einfluss auf Backwaren
- Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Malz, Sojamehl, Backmittel
- Teigbereitung und Backprozesse
- Praktische Übungen in der Bäckerei

Abendessen

Freitag

Bakery Innovation Center – Grundlagen der Bäckerei (Fortsetzung)

Stärkeschädigung

- Erklärung der Stärke-Struktur, Einfluss der Stärkeschädigung auf die Wasseraufnahme, Vergleich von Methoden zur Erzeugung von Stärkeschädigung

Lebensmittelkontamination

- Gefahren und Gegenmassnahmen zur Vermeidung von Kundenreklamationen

Kurszeiten

08.00 – 09.30 / 10.00 – 12.00
13.15 – 15.00 / 15.15 – 17.00

Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz: Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie buhlergroup.com/academy

