

Erfahren Sie mehr über unsere
Kurstermine: Scannen Sie den
QR-Code oder besuchen Sie
buhlergroup.com/academy



Haferverarbeitung



Ihre Lerninhalte

Sie erfahren, wie Sie eine Haferverarbeitungsanlage effizient betreiben, und lernen alle grundlegenden Aspekte von Mahlprozessen, Maschinenkonstruktion und Anlagenbetrieb kennen, von Annahme bis zum Endprodukt.

Sie besuchen zwei Haferverarbeitungsanlagen in der Schweiz und erfahren mehr über modernste Maschinen.

Sie werden außerdem in Laboranalyse und Getreidekunde, der Wissenschaft rund um unterschiedliche Getreidesorten geschult.

Erforderliche Qualifikationen

Mittlere Arbeitserfahrung in einer Hafermühle. Dieser Kurs eignet sich für Müller, Obermüller und Mühlenleiter.

Kurskosten

CHF 2'450.00 pro Person / 1 Woche

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Praktischer Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- Ausreichend Zeit für praktische Übungen in unserem voll ausgestatteten Ausbildungszentrum und Besuch von zwei Haferverarbeitungsanlagen in der Schweiz.
- Gedruckte und/oder digital Schulungsunterlagen / Kurszertifikat
- Gesellige Abendveranstaltung mit Essen
- Unbegrenzter WLAN- und Internetzugang

Haferverarbeitung

Detailliertes Kursprogramm



Montag

Empfang im Ausbildungszentrum

- Erklärung der administrativen Abläufe
- Firmenrundgang (Montage und Forschungszentren)

Rohmaterial

- Verschiedene Getreidearten und ihre Anwendung für die Nahrungsmittelindustrie
- Zusammensetzung und Aufbau von Hafer

Annahme und Vorreinigung

- Transportelemente und Vorreinigung

Dienstag

Reinigung und Schälung von Hafer

- Analyse verschiedener Diagramme
- Praktische Arbeiten in der Getreidereinigung

Service und Unterhalt

- Produkte und Optionen für Betrieb und Unterhalt einer Anlage

Haferschälung

- Maschinen für die Haferschälung
- Demonstration vom neuen Haferschäler @ GTC

Darre und Grützeschneider

- Analyse verschiedener Diagramme
- Details über die Darre
- Details über den Grützeschneider

Abendveranstaltung mit Nachtessen

Mittwoch

Darre und Grützeschneider (Fortsetzung)

Flockierung

- Dämpfer
- Flockierwalzenstuhl
- Fließbettrockner

Besuch: Hafermühle in der Schweiz

Ernährungslehre und Produktequalität

- Verwendung von Haferprodukten und deren Nährwert

Fertigproduktespezifikationen

- Qualitätseigenschaften von Haferprodukten mit Diskussion

Generelle Themen

- Aspiration und Pneumatik
- Waagen und Dosierelemente im Haferprozess
- Kontrollsysteme

Donnerstag

Freitag

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

