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

Verarbeitung von Hartweizen

Ihre Lerninhalte

Von der Annahme bis zum Endprodukt lernen Sie alles, was Sie müssen, und erfahren, wie Sie eine Mühle effizient betreiben. Sie erfahren, wie Sie eine Mühle effizient betreiben. Wir informieren Sie über die neuesten Prozesse in der Durummüllerei und Sie erfahren Neues zu Maschinenausführungen und Anlagenbetrieb.

Sie werden in Getreideanalyse und -kunde geschult - der Wissenschaft rund um unterschiedliche Getreidesorten inklusive Durumweizen.

Bei diesem praxisnahen Kurs verbringen Sie einen Tag in einer voll betriebsfähigen Durummühle in der Schweiz. Dort stellen wir Ihnen einige der modernsten Müllereimaschinen und ihre Funktionsweise aus nächster Nähe vor.

Erforderliche Qualifikationen

Fundierte Arbeitserfahrung in einer Durummühle. Dieser Kurs ist für Obermüller, Schichtmüller und Produktionsverantwortliche gedacht.

Kurskosten

CHF 2'450.00 pro Person / 1 Woche

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- Verbringen Sie einen Tag in einer voll betriebsfähigen Durummühle in der Schweiz
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Eine gesellige Abendveranstaltung mit Essen pro Kurswoche
- Kostenloser WLAN- und Internetzugang

Bühler AG | Milling Academy, 9240 Uzwil, Schweiz | T +41 71 955 30 58, millingacademy@buhlergroup.com

Verarbeitung von Hartweizen
Detailliertes Kursprogramm

Montag

Willkommen an der Milling Academy
- Formalitäten und administrative Themen
- Besuch der Bühler Fabrik, inklusive Forschungszentren

Getreidewissenschaft
- Getreidesorten und ihre Anwendung für Lebensmittel

Weizen
- Details über Weizen, Sorten, Struktur und Eigenschaften des Korns
- Besuch: Rundgang durch Fabrik, Forschungszentren und Zentrallabor

Dienstag

Weizenreinigung
- Aufbau und Funktionsprinzipien von Maschinen für die Hartweizenreinigung

Mykotoxine
- Lösungen und Ansätze zur Reduzierung von Verunreinigungen

Kundendienst
- Ansätze und Lösungen

Reinigungs-Fließschema
- Grundlagen des Fließschema-Designs und neue Entwicklungen

Betrieb der Reinigungssektion
- Praktische Arbeit in der Reinigungssektion der Schulmühle (inkl. Sortex Farbsortierer)

Geselliges Abendprogramm

Mittwoch

Müllereimaschinen
- Aufbau und Funktionsweise der Müllereimaschinen (Walzenstühle, Plansichter, Sichtmaschinen)

Mahlprozess-Fließschemata
- Hartweizen-Fließschemata: Eigenschaften und Auslegung zur Herstellung von grobem und feinem Grieß

Donnerstag

Besuch der Swissmill in Zürich (Hartweizenmühle)

Freitag

Fertigproduktsilo
- Lagerung und Mischung von Grieß, NIR-Online-Kontrolle
- Lagerung und Handling von Kleie

Teigwarenproduktion
- Grundlagen der Teigwarenproduktion und Qualitätsanforderungen aus Sicht eines Produzenten

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

Bühler AG | Milling Academy, 9240 Uzwil, Schweiz | T +41 71 955 30 58, millingacademy@buhlergroup.com