



Weizenmüllerei für Schichtmüller

Ihre Lerninhalte

Sie lernen, wie man eine Mühle effizient bedient - über grundlegende Müllereiprozesse, Maschinendesign und Anlagenbedienung. Aber es handelt sich nicht nur um ein theoretisches Training. Sie verbringen zwei Tage in unserer voll funktionsfähigen Schulmühle, um Reinigungs-, Konditionierungs- und Müllereitechniken zu erlernen. Sie haben auch Zugriff auf einige der neusten Müllereimaschinen für einen genauen Blick auf ihre Funktionsweise. Es wird auch Wissen über die Themen Laboranalysen und Getreidekunde vermittelt mit dem Fokus auf Weizen, von der Annahme bis zum Fertigprodukt.

Erforderliche Qualifikationen

Der Kurs ist fokussiert auf Mitarbeiter die neu in der Mehlmüllerei sind oder die bisher geringe bis mittlere Vorkenntnisse haben.



Kursdatum und weitere Informationen

Mit dem QR Code oder: buhlergroup.com/academy

Kurskosten

CHF 1900.00 pro Person / 1 Wochen

→ [Courses and costs 2021](#)

Im Umfang enthalten

- Praktischer Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- Eintägige Praxisschulung in unserer voll betriebsfähigen Schulmühle und eine halbtägige Praxisschulung in unserem Bakery Innovation Center
- Schulungsunterlagen (Hardkopie)
- Gesellige Abendveranstaltung mit Essen
- Unbegrenzter Zugang zu Wi-Fi und Internet



Weizenmüllerei für Schichtmüller

Detailliertes Kursprogramm



Montag

Begrüssung in der Milling Academy

- Programmgespräch, Vorstellen der Bühler AG
- Rundgang Fabrik, Forschungszentren und Laboratorien

Roter Faden Müllerei

- Profunde Erläuterungen zu den Ansprüchen des Bäckers an das Mehl

Rohmaterial Weizen

- Weizenproduktion, Aufbau des Weizenkorns, verschiedene Sorten und deren Verwendung

Aufbau einer Getreidemühle

- Erklärung der verschiedenen Anlageteile
- Annahme, Silo, Reinigung, Mühle, Fertigproduktesilo, Absackung, Magazin

Weizenannahme / Vorreinigung / Lagerung

- Qualitätskontrolle bei der Annahme, Maschinen in der Vorreinigung, sichere Lagerung von Getreide
- verschiedene Annahme- und Silodiagramme

Dienstag

Getreidereinigung

- Maschinen in der Reinigung, Arbeitsprinzip und Anwendung
- Neue Reinigungsmaschinen, deren Funktion und Einsatzmöglichkeiten
- Verschiedene Reinigungsdiagramme

Service und Unterhalt

- Produkte und Optionen für Betrieb und Unterhalt einer Anlage

Sichere Lagerung von Getreide

- Explosionsschutz, Schädlingsbekämpfung

Praktische Arbeiten in der Reinigung

- Optimale Weizenvorbereitung
- Automatische Feuchtigkeitsregulierung, Intensivnetzapparat, Wirbel

Social Event und Nachtessen

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

Mittwoch

Vorbereiten von Weizen für Donnerstag

Müllereimaschinen

- Maschinen in der Vermahlung: Walzenstuhl, Plansichter, Griessputzmaschine, Auflöser und Kleieschleuder

Mühlendiagramm

- Genereller Aufbau: Schrotrei, Griessputzerei, Ausmahlungen
- Mahlverfahren mit Achtwalzenstühlen und Einfluss auf das Diagramm
- Besuch einer modernen Getreidemühle

Donnerstag

Praktische Arbeiten in der Schultmühle

- Aufstarten der Mühle mit folgendem Praxisprogramm:
- Einstellen der Walzen und der Griessputzmaschine
- Arbeit der Auflöser
- Musterauslegen von Plansichter und Griessputzmaschine
- Besprechung der Muster

Freitag

Bakery Innovation Center – Grundwissen der Bäckerei

- Übersicht über die Prozesse der Brotherstellung
- Qualitätskriterien der Hauptinhaltsstoffe und deren Einfluss auf die Eigenschaften der damit hergestellten Backwaren:
- Mehl, Wasser, Salz, Hefe und funktionelle Hilfsstoffe
- Teigbereitung und Backprozess:
- Teilnahme an praktischen Anwendungen in der Bäckerei

Fertigproduktesilo

- Aufgaben des Mehlsilos, Diagramm der Mehlsiloeinfüllung
- Homogenisieren und mischen von Mehl
- Absacken und Palettisieren von Mehl

Qualitätskontrolle

- Qualitätskontrolle am Fertigprodukt Mehl

Kurszeiten

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

