



Weizenmüllerei für Produktionsleiter

Ihre Lerninhalte

Sie lernen, den Mühlenbetrieb so effizient wie möglich zu gestalten, und erlangen Expertenwissen zu Diagrammtechnologie und Anlagenoptimierung. Auch Wertschöpfungsprozesse wie Extrudieren oder die Wärmebehandlung von Mehl gehören zum Programm.

Die Schulung besteht jedoch nicht nur aus trockener Theorie. Sie werden einen ganzen Tag lang Gelegenheit haben, Experimente in unserer voll betriebsfähigen Schulmühle durchzuführen. Zudem stellen wir Ihnen einige der modernsten Maschinen und ihre Funktionsweise aus nächster Nähe vor.

Erforderliche Qualifikation

Solide theoretische Kenntnisse und Praxiserfahrung (Müllereifachschule oder höhere Qualifikation in der Müllereitechnologie). Dieser Kurs ist für erfahrene Müller, Obermüller und Produktionsverantwortliche gedacht.



Kursdaten und weitere Informationen

Über den QR Code oder: buhlergroup.com/academy

Kosten

CHF 2'100.00 pro Person / 1 Woche

→ [Courses and costs 2021](#)

Im Umfang enthalten

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



Weizenmüllerei für Produktionsleiter

Detailliertes Kursprogramm



Montag

Begrüssung in der Academy

- Administrative Erklärungen
- Besprechung Kursprogramm

Fabrikrundgang, Forschungszentren, Laboratorien

Roter Faden Müllerei

- Profunde Erläuterungen zu den Ansprüchen des Bäckers an das Mehl.

Getreidearten und Weizen

- Kornaufbau und Inhaltsstoffe, Einsatz für die menschliche Ernährung, der Gesundheit zuträgliche Inhaltsstoffe

Dienstag

Reinigung, Netzung von Weizen

- Diagrammtechnologie
- Einsatz verschiedener Reinigungsmaschinen
- Farbsortierung
- Oberflächenbehandlung
- Netzung

Service und Unterhalt

- Produkte und Optionen für Betrieb und Unterhalt einer Anlage

Müllereimaschinen

- Vergleich von Konstruktionsmerkmalen von Walzenstühlen und Plansichtern verschiedener Generationen
- Detaillierte Diskussion über Riffelung und Glattwalzenoberflächen
- Sichterschema

Abendveranstaltung mit Nachtessen

Mittwoch

Praktische Arbeiten in der Reinigung

- Einstellung der Reinigung, Überprüfen der Effizienz durch Siebtests
- Vorbereiten von Weizen für die Vermahlung am Dienstag

Vertiefte Diagrammtechnologie Mühle

- Einsatz von Griessputzmaschinen, Kleieschleuder und Prallauflöser
- Erörterung des Einflusses von Rohmaterial-spezifikationen und Fertigprodukthanforderungen auf die Diagrammgestaltung.
- Diskussion über Ausführungsdiagramme verschiedener Regionen.

Mittwoch

Optimale Schrotführung

- Qualitätsbeurteilung von Zwischenprodukten mit verschiedenen Schroteinstellungen
- Optimierung der Schrotführung, um hochqualitative Mehle zu produzieren.

Mechanische Stärkebeschädigung

- Aufbau von Stärke
- Mahlsysteme zur Stärkebeschädigung und Produktion von Attritionsmehl
- Einfluss der Stärkebeschädigung auf die Wasseraufnahme von Mehl

Donnerstag

Praktische Arbeiten in der Mühle

- Optimale Einstellung der Schrotrei für die Maximale Griessproduktion
- Einsatz der Griessputzmaschine
- Vermeiden von Übersichtung / Feinabstimmung der Mehlsiebe im Plansichter
- Beurteilung durch Pekar Test und Testsichtung von Abstößen
- Versuche in der Ausmahlung für eine hohe Stärkebeschädigung
- Einsatz und Effekt der Prallauflöser

Freitag

Bakery Innovation Center

- Regionale Brote in einer globalisierten Welt
- Praktischen Arbeiten in der Bäckerei
- Diverse Rezepte / Prozesse / Produkte
- Konkrete Beispiele mit praktischen Anwendungen
- Facettenreiche Kundenwünsche in einer multikulturellen Welt
- Mehlbehandlungsmitteln / Einfluss auf die Eigenschaften von Backwaren
- Aspiration / Pneumatik
- Anwendungsbeispiele aus der Müllerperspektive, Optionen der Förderung
- FU-gesteuerte Ventilatoren, Druckmessungen

Mühlenbeurteilung

- Schlüsselfaktoren zur Evaluierung eines Mühlenbetriebs

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.

