



Müllerei für Führungskräfte



Ihre Lerninhalte

Sie lernen, wie Sie eine Getreidemühle effizient betreiben, und werden in die Grundlagen der Müllereiprozesse, der Maschinenkonstruktion und des Anlagenbetriebs eingeführt. Die Schulung besteht jedoch nicht nur aus trockener Theorie.

Sie verbringen einen ganzen Tag in unserer voll betriebsfähigen Schulmühle und erfahren, wie eine Mühle funktioniert. Am zweiten Tag führen wir Sie in unserem Bakery Innovation Center in die Kunst des Brotbackens ein.

Ausserdem besprechen wir die Hauptfaktoren, die für Investitionen in moderne Müllereitechnologie und die dauerhafte wirtschaftliche Tragfähigkeit entscheidend sind.

Erforderliche Qualifikation

Es wird kein technisches Wissen vorausgesetzt. Der Kurs eignet sich für Verantwortliche in leitenden Positionen und Mühlenbetreiber.



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. Eintägige Praxisschulung in unserem Bakery Innovation Center
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Gesellige Abendveranstaltung mit Essen
- Unbegrenzter WLAN- und Internetzugang

Müllerei für Führungskräfte

Detailliertes Kursprogramm



Montag

Begrüssung im Ausbildungszentrum

- Programmbesprechung
- Fabrik, Entwicklungszentren und Laboratorien

Roter Faden Müllerei:

- Profunde Erläuterungen zu den Ansprüchen des Bäckers an das Mehl

Aufbau einer Getreidemühle

- Annahme, Silo, Reinigung, Mühle, Mehl Silo, Absackung, Loseverladung

Getreidekunde

- Übersicht über die verschiedenen Getreidearten und deren Verwendung in der menschlichen Ernährung
- Details über die Hauptgetreideart Weizen.

Dienstag

Getreidereinigung

- Reinigungsmaschinen, deren Funktion und Einsatzmöglichkeiten

Service und Unterhalt

- Produkte und Optionen für Betrieb und Unterhalt einer Anlage

Weizennetzung

- Optimale Vorbereitung des Getreides für die Vermahlung

Müllereimaschinen

- Walzenstuhl, Plansichter, Griessputzmaschine, Auflöser, Kleieschleuder
- Aufbau und Funktionsweise der Maschinen

Abendveranstaltung mit Nachtessen

Mittwoch

Reinigen und Netzen des Weizens für Donnerstag

- Einsatz der Farbsortierung Sortex in der Getreidereinigung

Das Mühlendiagramm

- Aufbau eines Diagramms: Schroterei, Griessputzerei, Ausmahlungen
- Zusammenspiel der Müllereimaschinen im Mühlensystem
- Qualitäten Trennung und separate Vermahlung der Zwischenprodukt

Fertigproduktesilo

- Qualitätskontrolle und Qualitätssicherungselemente im Fertigproduktbereich

Mittwoch

Reinigen und Netzen des Weizens für Donnerstag

- Einsatz der Farbsortierung Sortex in der Getreidereinigung

Das Mühlendiagramm

- Aufbau eines Diagramms: Schroterei, Griessputzerei, Ausmahlungen
- Zusammenspiel der Müllereimaschinen im Mühlensystem
- Qualitäten Trennung und separate Vermahlung der Zwischenprodukt
-

Fertigproduktesilo

- Qualitätskontrolle und Qualitätssicherungselemente im Fertigproduktbereich

Investitionen

Aspekte, die bei Investitionen in Anlagen oder Maschinen zu beachten sind

Donnerstag

Praktisches Arbeiten in der Schulmühle

- Einstellen der Schrotwalzen
- Einstellen und Optimieren der Griessputzmaschine
- Musterziehen bei Plansichter und Griessputzmaschine
- Einstellen der Ausmahlpassagen
- Musterziehen bei Plansichter
- Besprechung von Mustern
- Einfluss der Auflöser auf Mahlgut

Besuch der Meyerhans Mühlen, Weinfelden

Freitag

Bakery Innovation Center – Die Herausforderung in einer Bäckerei

- Übersicht über die Prozesse in der Brotherstellung
- Was ist Mehlqualität bezogen auf das Endprodukt
- Innovative Produkte aus der Bäckerei
- Konkretes Beispiel mit praktischer Anwendung
- Beurteilung der Brotqualität
-

Bewertung der Backfähigkeit von Mehl

- Mehlbestandteile, Laboruntersuchungen und deren Interpretation

KPI (Key Performance Indicators)

- Schlüsselfaktoren zur Bewertung einer Getreidemühle
- Diskussion offener Fragen

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.

