

Termin:

Beginn: Montag, 6. März 2017,
09:00 Uhr

Ende: Freitag, 10. März 2017,
gegen 15:00 Uhr

Ort:

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik
der Internationalen Forschungsgemeinschaft
Futtermitteltechnik e.V.
Frickenmühle 1A
D-38110 Braunschweig

Gebühren:

Je Teilnehmer beträgt die Teilnahmegebühr für

Mitgliedsunternehmen der IFF	€ 1.400,00
Nicht-Mitgliedsunternehmen	€ 1.900,00

Ab dem zweiten Teilnehmer reduziert sich die Gebühr für diesen und jeden weiteren Teilnehmer wie folgt:

Mitgliedsunternehmen der IFF	€ 1.100,00
Nicht-Mitgliedsunternehmen	€ 1.500,00

Bei Anmeldung bis zum 31. Januar 2017 gewähren wir einen **Frühbucherrabatt von 10 %** auf die Lehrgangsgebühren.

Die Teilnahmegebühr ist nach § 4, Nr. 22 UStG (MwSt.) steuerfrei. In der Gebühr sind Lehrgangsmaterialien, Pausengetränke und Mittagessen enthalten.

Service:

Nach Anmeldeschluss werden wir Ihnen eine vorläufige Teilnehmerliste übermitteln.

Eine Anfahrtsskizze zu unserem Institut finden Sie unter www.iff-braunschweig.de

Anmeldung:

Verbindliche Anmeldung bis **24. Februar 2017** beim Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF Frickenmühle 1A, D-38110 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 5307 / 92 22-0
Fax: +49 (0) 5307 / 92 22-37
E-Mail: iff@iff-braunschweig.de
Internet: www.iff-braunschweig.de
www.facebook.com/IFF.Forschungsinstitut

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Teilnahmebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von € 150,00 an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Die Teilnahme an der Veranstaltung wird bescheinigt und gilt als Nachweis der Sachkenntnis gemäß Futtermittelhygiene-Verordnung.



Intensivkurs



Grundlagen der Mischfutterherstellung

6. bis 10. März 2017

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik
der IFF
Braunschweig, Frickenmühle 1A



Themen

Der Intensivkurs „Grundlagen der Mischfutterherstellung“ vermittelt Kenntnisse in allen relevanten Gebieten, die zum erfolgreichen Betrieb von Mischfutterwerken erforderlich sind. Die Lerninhalte werden in Modulen vermittelt und beinhalten folgende Themen:

Modul 1: Grundoperationen im Mischfutterwerk

- Lagern, Fördern, Agglomerieren (Pelletieren, Expandieren, Extrudieren)
- Hygienisierung
- Zusatzstoffe (Vitamine, Enzyme, Spurenelemente), Mischungsstabilität

Modul 2: Messtechnik/Labor

- Probenahme, Dokumentation
- Prozesstechnik
- Pelletqualität

Modul 3: Betrieb von Mischfutterwerken

- Futtermittelrecht
- Grundlagen der Betriebswirtschaft

Modul 4: Qualitätsmanagement und Anlagensicherheit

- QMS und HACCP im Mischfutterwerk
- Energie- und Anlagenmanagement
- Brand- und Staubexplosionsschutz
- Emissionsschutz: Staub, Lärm, Geruch

Modul 5: Tierernährung

- Futteraufnahme und -verwertung
- Nutztierfütterung (Rind, Schwein, Geflügel, Pferd)



Zielgruppen

Die Themen werden von Fachkräften des Institutes und externen Referenten in Vorträgen behandelt und anhand von praktischen Versuchen im IFF-Technikum und im Labor vertieft.

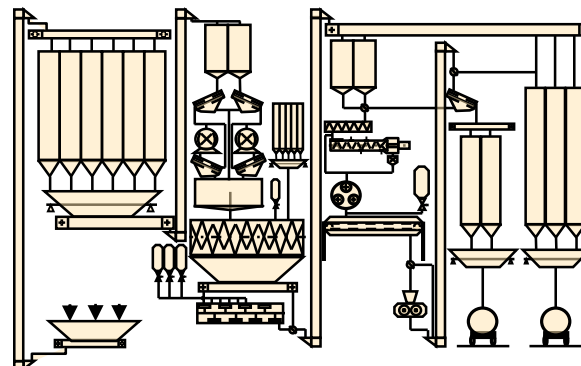
Zielgruppen:

Mitarbeiter aller Ebenen der Mischfutterindustrie, die den Gesamtprozess kennen müssen und/oder detaillierte Kenntnisse über einzelne Sachverhalte benötigen:

- Berufseinsteiger
- Quereinsteiger
- Mitarbeiter aus Vertrieb, QM u. ä.

Mitarbeiter aus Firmen, die mit der Mischfutterindustrie zusammenarbeiten und für eine erfolgreiche Zusammenarbeit notwendige Grundlagenkenntnisse benötigen.

Sie haben spezielle Beratungswünsche oder Problemstellungen, die erörtert werden sollen? Sprechen Sie uns an! Gerne nehmen wir auch im Vorfeld Ihre Anregungen und Fragen auf.



Inhalt

Marktentwicklungen, Wettbewerb und rechtliche Regelungen stellen hohe Anforderungen an die Sachkenntnisse der Mischfutterhersteller. Kostengünstige Produktion, hohe Rezepturflexibilität, garantierte Qualität, einwandfreier hygienischer Zustand, Produkt- und Anlagensicherheit sowie Umweltverträglichkeit erfordern breit gefächerte Grundlagenkenntnisse und die Beherrschung moderner sicherer Verfahrenstechnik.

Mit dem Intensivkurs werden in konzentrierter Form ausführlich jene Grundlagen der modernen Mischfutterherstellung vermittelt, die ein Fundament für die geforderte Sachkenntnis sind. Er soll sowohl der Ausbildung von Nachwuchskräften als auch den gestandenen Praktikern zur Auffrischung ihrer Kenntnisse dienen.

Der Intensivkurs schließt mit einem schriftlichen Leistungsnachweis ab, der den Teilnehmern bei Erfolg beurkundet wird.

Der erfolgreiche Abschluss dient dem Nachweis der gemäß Futtermittelverordnung (FuttMV) und Futtermittelhygieneverordnung (VO (EG) 183/2005) für die Herstellung von Futtermitteln erforderlichen Sachkenntnis.

Forschungsinstitut
Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
38110 Braunschweig

Telefon: +49 (0) 53 07 / 92 22-0
Fax: +49 (0) 53 07 / 92 22-37
E-Mail: iff@iff-braunschweig.de
Internet: www.iff-braunschweig.de
www.facebook.com/IFF.Forschungsinstitut

Bitte bis **24. Februar 2017**
anmelden!

A N M E L D U N G

IFF-Intensivkurs „Grundlagen der Mischfutterherstellung“

Termin: **6. bis 10. März 2017**

Firmenanschrift: Rechnungsanschrift, falls abweichend:

Umsatzsteuer-Identifikations-Nr.:

Teilnehmer:

Name:

Vorname:

Berufliche Tätigkeit:

E-Mail-Adresse:

Gebühr:

Die Teilnahmegebühr für den Lehrgang beträgt für

Mitgliedsunternehmen der IFF	€ 1.400,00
Nicht-Mitgliedsunternehmen	€ 1.900,00

Ab dem zweiten Teilnehmer je Firma reduziert sich die Gebühr für diesen und jeden weiteren Teilnehmer wie folgt:

Für Teilnehmer aus Mitgliedsunternehmen der IFF	€ 1.100,00
Für Teilnehmer aus Nicht-Mitgliedsunternehmen der IFF	€ 1.500,00

Bei Anmeldung bis zum 31. Januar 2017 gewähren wir einen **Frühbucherrabatt von 10 %** auf die Lehrgangsgebühren.

Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von € 150,00 an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Die Teilnehmergebühren sind steuerfrei gemäß § 4, Nr. 22 UStG (MwSt.).

.....
(Datum)

.....
(Firma/Unterschrift)