

Termin:

Beginn: Dienstag, 22. Oktober 2019
09:00 Uhr

Ende: Donnerstag, 24. Oktober 2019
gegen 16:00

Gebühren:

Je Teilnehmer beträgt die Teilnahmegebühr für

Mitgliedsunternehmen der IFF **€ 890,00**
und für Nicht-Mitgliedsunternehmen **€ 1.190,00**

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

Mitgliedsunternehmen der IFF **€ 720,00**
Nicht-Mitgliedsunternehmen **€ 950,00**

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

Unterbringung:

Wir haben ein Zimmerkontingent im

Best Western Hotel Braunschweig Seminarium,
Hauptstraße 48 b, 38110 Braunschweig-Wenden
Tel.: +49 (0)5307/20 90, Fax: +49 (0)5307/20 94 00
E-Mail: info@braunschweig-seminarium.bestwestern.de
Stichwort: IFF e.V., reserviert.
Preis pro Einzelzimmer: € 79,00 inkl. Frühstück
(Buchungsoption bis 7. Oktober 2019)

Tagungsort:

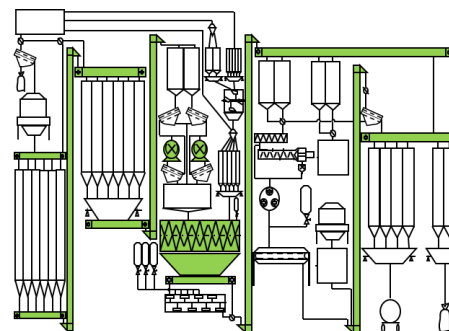
Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
D-38110 Braunschweig

Anmeldung:

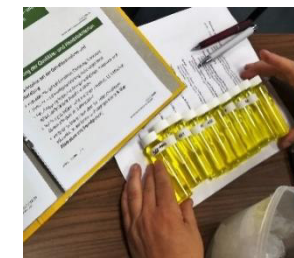
Verbindliche Anmeldung bis **7. Oktober 2019**
beim Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF

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
www.linkedin.com/company/internationale-
forschungsgemeinschaft-futtermitteltechnik/

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Teilnahmebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 € an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.



Kompaktlehrgang



Grundlagen der Mischfutterherstellung

22. bis 24. Oktober 2019
Braunschweig

Inhalt und Zielgruppe

Futtermittel sind als Ausgangsstoff für die Erzeugung sicherer Lebensmittel von besonderer Bedeutung. In unserem Kompaktkurs werden Sachkenntnisse, die zur Herstellung von Mischfutter erforderlich sind, in kurzgefasster Form vermittelt. Folgende Themen werden behandelt:

- Futtermitteltechnologie
- Probenahme und -teilung, Stoffeigenschaften
- Produktsicherheit
- Futtermittelrecht
- Tierernährung und Futtermittelkunde

Die Themen werden von den wissenschaftlichen Mitarbeitern des Institutes sowie von externen Fachreferenten in Vorträgen vermittelt.

Als Praxisreferenten unterstützen uns:
Dr. Sabine Meyer, DMSB, Braunschweig
Hans den Otter, IVS Dosing Technology, Veghel/NL
Nils Rache, Bühler GmbH, Braunschweig

Der Kurs vermittelt u. a. Kenntnisse, die für die Sachkunde erforderlich sind. Die Teilnahme wird bescheinigt.

Zielgruppe

Der Kurs richtet sich vorrangig an Mitarbeiter aller Ebenen der Mischfutterindustrie, die den Gesamtprozess kennen müssen sowie an Mitarbeiter aus Firmen, die mit der Mischfutterindustrie zusammenarbeiten und für die erfolgreiche Zusammenarbeit notwendige Grundlagenkenntnisse benötigen.

Programm

1. Tag / Dienstag, 22. Oktober 2019

Begrüßung und Vorstellungsrunde

Rolf-Michael Blume, IFF, Braunschweig

Probenahme, Probeteilung, Rückstellmanagement

Dr.-Ing. Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Stoffeigenschaften

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Fördern

Nils Rache, Bühler GmbH, Braunschweig

Dosieren

Hans den Otter, IVS Dosing Technology, Veghel/NL

Zerkleinern und Zerkleinerungsmaschinen

Dr.-Ing. Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Mischen, Mischerbauarten, Bewertung der Mischgüte

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

2. Tag / Mittwoch, 23. Oktober 2019

Tierernährung und Futtermittelkunde

Dr. Sabine Meyer, DMSB, Braunschweig

Arbeitsgenauigkeit

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Dampf und Konditionieren

Dr.-Ing. Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Pelletieren, Pressfähigkeit

Dr.-Ing. Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Kühlen

Georg Franke, IFF, Braunschweig

Bewertung der Pelletqualität

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

3. Tag / Donnerstag, 24. Oktober 2019

Expandieren, Extrudieren

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Hygiene im Mischfutterwerk

Verena Kiehne, IFF, Braunschweig

HACCP und Produktsicherheit

Verena Kiehne, IFF, Braunschweig

Futtermittelrecht I und II

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Unerwünschte Stoffe

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Zulässige und praktische Toleranzen

Dr. Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Abschlussdiskussion

(Änderungen vorbehalten)

Forschungsinstitut
Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
D-38110 Braunschweig (Thune)

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

Bitte bis **7. Oktober 2019**
anmelden!

A N M E L D U N G

IFF-Kompaktlehrgang „Grundlagen der Mischfutterherstellung“

Termin: **22. bis 24. Oktober 2019**

Rechnungsanschrift, falls abweichend:

Firma:

Straße:
PLZ, Ort:
Land:

Teilnehmer:

Name:

Vorname:

Berufliche Tätigkeit:

E-Mail:

Gebühr:

Je Teilnehmer beträgt die Teilnahmegebühr für

Mitgliedsunternehmen der IFF	€ 890,00
und für Nicht-Mitgliedsunternehmen	€ 1.190,00

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

Mitgliedsunternehmen der IFF	€ 720,00
Nicht-Mitgliedsunternehmen	€ 950,00

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

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Teilnahmebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von € 50,00 an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Einwilligungserklärung für die Veröffentlichung von Fotos im Internet

Mit der Anmeldung stimmen Sie der Veröffentlichung von Fotos auf unserer Homepage, Facebook und Newsletter zu.

.....
(Datum)

.....
(Name des Anmeldenden)