



Praktikerlehrgang „Pelletieren von Mischfutter“ + Werksbesichtigung der SALMATEC GmbH in Gödenstorf 29. und 30. Januar 2024

In der EU werden ungefähr 75 % des industriell hergestellten Mischfutters pelletiert. Wesentliche Beurteilungsgröße für die Pelletqualität ist die Abriebfestigkeit, die von einer Vielzahl von Einflussgrößen abhängt. Physikalische und chemische Eigenschaften der Futterrezepturen sind ebenso zu beachten wie Dampfqualität, Konditionierung, Pressenparameter, Kühlung sowie die Stabilität thermolabiler Zusatzstoffe.

Beim Konditionieren, Pressen und Kühlen wird mehr als die Hälfte der zur Mischfurtherstellung erforderlichen Energie verbraucht. Die steigenden Energiekosten erfordern die Nutzung von Einsparpotenzialen. Es lohnt sich also, Kenntnisse und Fähigkeiten zu erweitern, um den wirtschaftlich erfolgreichen Betrieb der Mischfurtherstellung zu gewährleisten!

Fachkenntnisse zum Pelletieren werden in leicht verständlicher Form in Vorträgen von wissenschaftlichen und technischen Mitarbeiter:innen des Instituts sowie mit externer Unterstützung aus der Praxis präsentiert und in praktischen Übungen im Technikum des Instituts vertieft.

Die Teilnehmer:innen werden in die Lage versetzt, in ihrer täglichen beruflichen Praxis den Pelletierprozess besser zu beherrschen und mit einfachen Mitteln zu kontrollieren.

Die Veranstaltung beinhaltet am zweiten Tag eine geführte Werksbesichtigung bei der SALMATEC GmbH (Hauptstraße 79, 21376 Gödenstorf). Die Anreise zu SALMATEC kann mit eigenem PKW oder mit Fahrgemeinschaften durch IFF-Mitarbeiter:innen vorgenommen werden.

ZIELGRUPPE

Zielgruppe sind vorrangig Mitarbeiter:innen, die direkt mit dem Pelletierprozess beschäftigt und für die Qualität der hergestellten Pellets verantwortlich sind. Der Lehrgang ist besonders zur Aus- und Weiterbildung von Quereinsteiger:innen in die Mischfutterbranche konzipiert.

INHALT

- Agglomerationsverfahren
- Kühlen
- Pelletqualität
- Stabilität von Zusatzstoffen
- Dampferzeugung
- Energiemanagement
- Betriebsparameter Pelletieren
- Praktikum (Technikum)

TERMIN

Beginn: Montag, 29. Januar 2024, 09:30 Uhr
in Braunschweig
Ende: Dienstag, 30. Januar 2024, gegen 15:00 Uhr
in Gödenstorf

TAGUNGSORT

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
38110 Braunschweig

ANMELDUNG

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A, 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

Verbindliche Anmeldung bis 19. Januar 2024.

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung fällt eine Gebühr von EUR 150,00 an. Danach ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.



GEBÜHREN

Je Teilnehmer:in beträgt die Teilnahmegebühr:

Mitgliedsunternehmen der IFF	875,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	1.175,00 €

Ab der zweiten Person reduziert sich die Gebühr um 10 %.

Die Teilnahmegebühr ist nach § 4, Nr. 22 UStG (MwSt.) steuerfrei. Enthalten sind Mittagessen, Getränke sowie Kursunterlagen.

UNTERBRINGUNG

Die Zimmerreservierung ist selbst vorzunehmen.

Zimmerkontingent:

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

Preis pro Einzelzimmer: € 91,00 inkl. Frühstück
(Buchungsoption bis 15. Januar 2023)

[Jetzt anmelden](#)