



Kompaktlehrgang Grundlagen der Mischfutterherstellung 24.-26. November 2026

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

Die Teilnahme wird bescheinigt.

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



1. Tag / Dienstag, 24. November 2026 Beginn 9:00 Uhr

Begrüßung und Vorstellungsrunde
Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Fördern und Dosieren
Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

Stoffeigenschaften
Christoph Ohmstede, IFF, Braunschweig

Probenahme, Probeteilung, Rückstellmanagement
Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Grundlagen zum Zerkleinern
Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Zerkleinern mit der Hammermühle
Karsten Frese, Tietjen Verfahrenstechnik GmbH, Hemdingen

Mischen, Mischerbauarten, Bewertung der Mischgüte
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Arbeitsgenauigkeit
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

2. Tag / Mittwoch, 25. November 2026 Beginn 08:30 Uhr

Futtermittelrecht I und II
Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

Tiernährung und Futtermittelkunde
Sabine Meyer, Deutsche Müllerschule Braunschweig (DMSB)

Dampf und Konditionieren
Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Pelletieren, Pressfähigkeit
Verena Böschen, IFF, Braunschweig

Kühlen
Christoph Ohmstede, IFF, Braunschweig

3. Tag / Donnerstag, 26. November 2026 Beginn 08:30 Uhr

Bewertung der Pelletqualität
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

Expandieren, Extrudieren
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

HACCP und Produktsicherheit
Verena Kiehne, IFF, Braunschweig

Hygieneregime, hygienischer Zustand und Hygienisieren
Verena Kiehne, IFF, Braunschweig

Unerwünschte Stoffe
Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

Zulässige und praktische Toleranzen
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

TERMIN

Beginn: Dienstag, 24. November 2026, 09:00 Uhr
Ende: Donnerstag, 26. November 2026, gegen 14:30 Uhr

GEBÜHREN

Je Teilnehmer:in beträgt die Teilnahmegebühr:

Mitgliedsunternehmen der IFF	1.450,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	1.850,00 €

Ab der zweiten Person reduziert sich die Gebühr wie folgt:

Mitgliedsunternehmen der IFF	1.300,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	1.700,00 €

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

TAGUNGsort

Forschungsinstitut Futtermitteltechnik der IFF
Frickenmühle 1A
38110 Braunschweig

ANMELDUNG

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

Verbindliche Anmeldung bis 13. November 2024

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Teilnahmebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von EUR 150,00 an. Danach ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung einer Ersatzperson ist möglich.

UNTERBRINGUNG

Die Zimmerreservierung ist selbst vorzunehmen.

Zimmerkontingent:
Best Western Hotel Braunschweig Seminarium,
Hauptstraße 48 b, 38110 Braunschweig
Tel.: +49 (0) 53 07 / 20 90
Fax: +49 (0) 53 07 / 20 94 00
E-Mail:
info@braunschweig-seminarium.bestwestern.de
Stichwort: IFF
Preis pro Einzelzimmer: € 94,00 inkl. Frühstück
(Buchungsoption bis 10. November 2026)

[Jetzt anmelden](#)