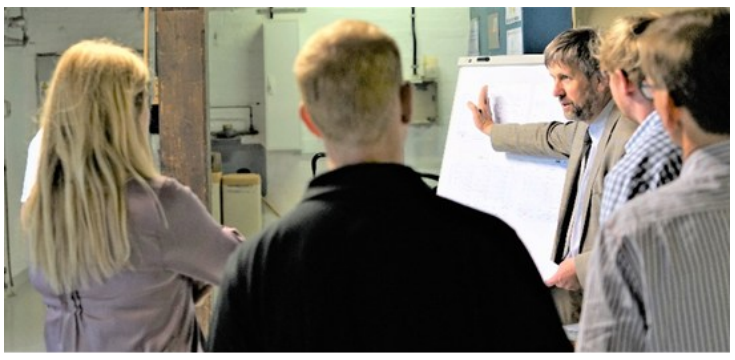
Zertifikatskurs
Grundlagen der Mischfutterherstellung
15. bis 19. März 2027

Futtermittel sind als Ausgangsstoff für die Erzeugung sicherer Lebensmittel von besonderer Bedeutung. Für die Herstellung von hochwertigen Futtermitteln sowie für die Sicherstellung der Qualitätsansprüche sind Sachkenntnisse unerlässlich. Verantwortliche für die Herstellung von Futtermitteln und die Qualitätssicherung müssen die erforderliche Sachkenntnis nachweisen.



In unserem Zertifikatskurs werden von unseren wissenschaftlichen und technischen Mitarbeiter:innen sowie von externen Referent:innen aus der Praxis Sachkenntnisse, die zur Herstellung von Mischfutter erforderlich sind, in Form von Vorträgen vermittelt und anhand von praktischen Übungen sowie Demonstrationsversuchen im Technikum und im Labor vertieft.

Folgende Themen werden behandelt:

- Futtermitteltechnologie
- Probenahme und Probenteilung, Stoffeigenschaften
- Produkt- und Anlagensicherheit
- Futtermittelrecht
- Tierernährung und Futtermittelkunde

Die Überprüfung des erlernten Wissens erfolgt durch einen schriftlichen Test. Bei erfolgreichem Abschluss wird ein Zertifikat als qualifizierte Teilnahmebescheinigung ausgestellt. Mit dem Zertifikat können die Teilnehmenden den Nachweis über den Erwerb der definierten Lerninhalte erbringen.

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

ZIELGRUPPE

Der Kurs richtet sich an:

- Mitarbeiter:innen aller Ebenen der Mischfutterindustrie, die den Gesamtprozess kennen müssen und/oder detaillierte Kenntnisse über einzelne Sachverhalte benötigen (Berufseinsteiger:innen, Quereinsteiger:innen und Mitarbeiter:innen aus Vertrieb, QM u. ä.)
- Mitarbeiter:innen aus Firmen, die mit der Mischfutterindustrie zusammenarbeiten und für eine erfolgreiche Zusammenarbeit notwendige Grundlagenkenntnisse benötigen.

TERMIN

Beginn: Montag, 15. März 2027, 09:00 Uhr
Ende: Freitag, 19. März 2027, gegen 12:00 Uhr

GEBÜHREN

Je Teilnehmer:in beträgt die Teilnahmegebühr:

	Frühbucher-Rabatt bis 31.12.2026	Regulär
Mitgliedsunternehmen der IFF	2.000,00 €	2.150,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	2.700,00 €	2.850,00 €

Ab der zweiten Person reduziert sich die Gebühr wie folgt:

	Frühbucher-Rabatt bis 31.12.2026	Regulär
Mitgliedsunternehmen der IFF	1.800,00 €	1.950,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	2.500,00 €	2.650,00 €

Die Teilnahmegebühr ist nach § 4, Nr. 22 UStG (MwSt.) steuerfrei. In der Gebühr sind Lehrgangsmaterialien, Pausengetränke 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 oder -22
Fax: +49 (0) 5307 / 92 22-37
E-Mail: y.wandrey@iff-braunschweig.de
Internet: www.iff-braunschweig.de

Verbindliche Anmeldung bis 1. März 2027.

Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Teilnahmebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 10 Tage vor Beginn 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:
Belvilla Hotel Braunschweig
(ehemals Best Western Seminarius)
Hauptstraße 48 b, 38110 Braunschweig-Wenden
Tel.: +49 (0)5307/20 90
Fax: +49 (0)5307/20 94 00
E-Mail: reservations.braunschweig@belvilla.com
Stichwort: IFF e.V.
Preis pro Einzelzimmer: 92,00 € inkl. Frühstück
(Buchungsoption bis 1. März 2027)

Jetzt anmelden