



# Kompaktlehrgang Grundlagen der Mischfutterherstellung 21.-23. November 2023



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.

## 1. Tag / Dienstag, 21. November 2023 Beginn 9:00 Uhr

**Begrüßung und Vorstellungsrunde**  
Rolf-Michael Blume, IFF, Braunschweig

**Probenahme, Probeteilung, Rückstellmanagement**  
Verena Bösch, IFF, Braunschweig

**Stoffeigenschaften**  
Christoph Ohmstedte, IFF, Braunschweig

**Fördern und Dosieren**  
Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

**Zerkleinern und Zerkleinerungsmaschinen**  
Christoph Ohmstedte, IFF, Braunschweig

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

## 2. Tag / Mittwoch, 22. November 2023 Beginn 9:00 Uhr

**Futtermittelrecht I und II**  
Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

**Tierernährung und Futtermittelkunde**  
Sabine Meyer, Deutsche Müllerschule Braunschweig (DMSB)

**Arbeitsgenauigkeit**  
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

**Dampf und Konditionieren**  
Verena Bösch, IFF, Braunschweig

**Pelletieren, Pressfähigkeit**  
Verena Bösch, IFF, Braunschweig

## 3. Tag / Donnerstag, 23. November 2023 Beginn 9:00 Uhr

**Kühlen**  
Christoph Ohmstedte, IFF, Braunschweig

**Bewertung der Pelletqualität**  
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

**Expandieren, Extrudieren**  
Klaus-Dietrich Neumann, IFF, Braunschweig

**Hygiene im Mischfutterwerk**  
Verena Kiehne, IFF, Braunschweig

**HACCP und Produktsicherheit**  
Verena Kiehne, IFF, Braunschweig

**Unerwünschte Stoffe**  
Patrick Sudwischer, IFF, Braunschweig

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

### TERMIN

Beginn: Dienstag, 21. November 2023, 09:00 Uhr  
Ende: Donnerstag, 23. November 2023, gegen 16:00 Uhr

### GEBÜHREN

Je Teilnehmer:in beträgt die Teilnahmegebühr:

	Frühbucher-Rabatt bis 01.09.2023	Regulär
Mitgliedsunternehmen der IFF	890,00 €	1.090,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	1.250,00 €	1.450,00 €

Ab der zweiten Person reduziert sich die Gebühr wie folgt:

	Frühbucher-Rabatt bis 01.09.2023	Regulär
Mitgliedsunternehmen der IFF	790,00 €	990,00 €
Nicht-Mitgliedsunternehmen	1.150,00 €	1.350,00 €

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  
Fax: +49 (0) 5307 / 92 22-37  
E-Mail: iff@iff-braunschweig.de  
Internet: www.iff-braunschweig.de

### Verbindliche Anmeldung bis 7. November 2023

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 e.V.  
Preis pro Einzelzimmer: € 89,00 inkl. Frühstück (Buchungsoption bis 7. November 2023)

**Jetzt anmelden**