



Programm.

Wolfsberger  
Müllerei  
Tagung.

26. bis 27. April 2012.



# Programm Mittwoch.

**Mittwoch, 25. April 2012**

---

19.00

Abendessen

---

# Programm Donnerstag.

**Donnerstag, 26. April 2012**

## **Block 1 – Thema: Getreide-Reinigung und -Lagerung**

---

08.30–08.40 Uhr Begrüssung und Tagungseröffnung

---

08.40–09.30 Uhr Präsentationen – Getreidelogistik vom Feld zur Mühle  
– Herausforderungen in der Getreidebeschaffung  
– Hochleistungs-Getreidereiniger Vega

---

09.30–10.00 Uhr Kaffeepause im Foyer

---

10.00–10.50 Uhr Präsentationen – Automatische Feuchtigkeitsregelung für Getreide  
– Optischer Sortierer Sortex A  
– Reinigungs-Diagramme und Konzepte

---

11.00–11.50 Uhr Referat von Ludwig Striewe «Internationaler Getreidemarkt»

---

12.00–13.20 Uhr Mittagessen

---

## Block 2 – Thema: Vermahlung

---

13.30–14.30 Uhr	Präsentationen	<ul style="list-style-type: none"><li>– Antares, Polaris &amp; Sirius</li><li>– Moderne Mühlendiagramme für Weizen</li><li>– Passion für Brotqualität</li></ul>
14.30–15.00 Uhr	Kaffeepause im Foyer	
15.00–15.50 Uhr	Präsentationen	<ul style="list-style-type: none"><li>– Energieoptimierte Mühlenpneumatik</li><li>– Lebensmittelsicherheit beginnt beim Gebäude</li><li>– Lufthaushalt in Mühlen</li></ul>
15.50–16.00 Uhr	Pause	
16.00–17.00 Uhr	Referat von Beatrice Conde-Petit	«Lebensmittelsicherheit»
17.30–18.30 Uhr	Maschinenausstellung im Zelt mit Apéro	
18.30 Uhr	Galaabend	

---

# Programm Freitag.

**Freitag, 27. April 2012**

## **Block 3 – Thema: Fertigprodukte Handling**

---

08.30–08.35 Uhr Tagungseröffnung

---

08.35–09.30 Uhr Präsentationen

- Paddel- und Choppermischer Sanimix
- Kontinuierliche gravimetrische Dosierung
- Mischanlagen für hochwertige Endprodukte

---

09.30–10.00 Uhr Kaffeepause im Foyer

---

10.00–10.50 Uhr Präsentationen

- Vollautomatische Absackstation Maia
- Effiziente Produktlogistik in der Bäckerei

---

11.00–11.50 Uhr Referat von Felix Broecker «Kulinarische Aspekte von Brot und Gebäck»

---

12.00–13.20 Uhr Mittagessen

---

#### Block 4 – Thema: Wertschöpfende Prozesse, Automation und Service

---

13.30– 14.30 Uhr	Präsentationen	<ul style="list-style-type: none"><li>– Hafer Technologie</li><li>– Attritionsmehle für höhere Wasseraufnahme</li><li>– Entkeimung, Verarbeitung und Veredelung von Mais und Maisprodukten</li></ul>
<hr/>		
14.30– 15.00 Uhr	Kaffeepause im Foyer	
<hr/>		
15.00– 15.50 Uhr	Präsentationen	<ul style="list-style-type: none"><li>– Prozessoptimierung mittels Partikelgrössenmessung</li><li>– Anlagensteuerung WinCos</li><li>– Optimale Energienutzung</li></ul>
<hr/>		
15.50– 16.00 Uhr	Pause	
<hr/>		
16.00– 17.00 Uhr	Referat von Georges T. Roos «Trends in der Nahrungsmittelindustrie»	
<hr/>		
17.30– 18.30 Uhr	Maschinenausstellung im Zelt mit Apéro	
<hr/>		
18.30 Uhr	Abendessen	
<hr/>		

# Programm Samstag.

**Samstag, 28. April 2012**

## Anlagenbesichtigungen

---

08.30 Uhr	Abfahrt mit Bühler Bus oder Privatwagen
09.00 – 11.00 Uhr	Meyershans Hotz AG, Weinfelden
09.30 – 11.00 Uhr	Bertschi Bäckerei zum Brotkorb AG, Kloten
11.15 Uhr	Abfahrt mit Bühler Bus nach Zürich Flughafen

---



Meyershans Hotz AG, Weinfelden



Bertschi Bäckerei zum Brotkorb AG, Kloten