

Lagerung von Rapssaat und Rapskuchen

M,O,C, München

www.oils-and-fats.com/Rahmenprogramm

19. November 2008

9:00 – 13:00 Uhr

Seminarinhalt

Ergänzend zu einem weiteren Thema der oils+fats 2008 bieten wir in Zusammenarbeit mit der Bundeslehranstalt Burg Warberg ein Praxisseminar zur QS-konformen Lagerung von Rapssaat und Rapskuchen an. Um auch zukünftig hochwertige Öle und Rapskuchen herstellen zu können, muss der Ölmüller nicht nur die Presstechnik beherrschen, sondern auch im Lager und Warenannahme die Voraussetzungen schaffen. 80% der Ölqualität sind von einer reifen trockenen Saat abhängig. Ebenso ist diese gesunde Saat Voraussetzung für hochwertigen Rapskuchen. Auch dieser bedarf einer sorgfältigen Lagerung, um als hochwertiges Futtermittel dauerhaft Absatz zu finden. Die Referenten bieten Hinweise und Know How für die praktische Umsetzung in der Ölmühle. Das Seminar ist auf die Praxis der dezentralen Ölmühlen ausgerichtet. Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung, die als Nachweis für erfolgte Fortbildungen z.B. für die Zertifizierung geeignet ist.

Referenten

Gerhard Humpisch
Bundeslehranstalt Burg Warberg

Bernd Kleeschulte
Ölmühle Kleeschulte Büren

Veranstalter

Bundesverband Dezentraler Ölmühlen e.V.
Stephan v. Felbert
Hofgut Harschberg
66606 St. Wendel
Deutschland
Tel.: 08431 – 5365 – 435
Fax: 06851 – 8029 – 972
E-mail: stephan.v.felbert@gmx.de
www.bdoel.de