



Berner
Fachhochschule



SLV Weiterbildungskurs Käsereimilch

Wie sauber ist sauber genug?
Erfahren Sie von Profis mehr über Anforderungen und
Massnahmen zur richtigen Melk- und Reinigungstechnik.

Donnerstag, 12. Dezember 2024 | 8.30 – 17.00 Uhr

**HALAG Chemie AG
Weiernstrasse 30
8355 Aadorf**

Kursprogramm Käseemilch

8.00 – 8.30	Eintreffen, Kaffee und Gipfeli	HALAG
8.30 – 8.45	Übersicht über das Programm Gegenseitige Vorstellung	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
8.45 – 9.45	Auswirkungen von Bakterien auf Käsequalität	A. Wiedmer, Casei
9.45 – 10.05	Pause	
10.15 – 11.00	Verschiedene Milchproben im Käseerbetrieb	A. Wiedmer, Casei
11.00 – 11.50	Hygienische Schwachstellen in Melkanlagen Praxiserfahrungen aus Sicht der Beratung	B. Forrer BAMOS
11.50 – 13.30	Mittagessen, Restaurant El Capone, Hauptstrasse 50, 8355 Aadorf	
13.30 – 15.00	Betriebsführung Halag Chemie AG	R. Diem, HALAG
15.00 – 15.20	Pause	
15.20 – 16.00	Wie sauber ist sauber genug Einsatz verschiedener Reinigungsprodukte mit praktischen Beispielen	D. Aebischer HALAG
16.00 – 16.30	Was läuft am Melkforum	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
16.30 – 16.45	Kursevaluation	
16.45	Ende der Veranstaltung	



Verbindliche Anmeldung unter www.melkforum.ch

