

MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie und Wirtschaft
24. bis 26. Oktober 2024

Katholisches Pfarrheim, Engertstraße 9, 97332 Volkach am Main

Die Tagungsgebühr beträgt in diesem Jahr unverändert für Mitglieder des BAYERISCHEN MÜLLERBUNDES e.V. € 180,00, für Jungmeister und Studenten der DMSB, Meisterschüler sowie Auszubildende € 70,00 sowie für Gäste € 200,00. Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer in Höhe von 19 % und sind als Betriebsausgaben steuerlich absetzbar.

Bei Teilnahme von mehreren Betriebs- und Familienangehörigen ist der Beitrag nur einmal zu entrichten. Lediglich für den Besuch des Fränkischen Abends wird für jede weitere Person der Betrag von € 65,00 inkl. MwSt. gesondert berechnet.

RAHMENPROGRAMM

Donnerstag, 24. Oktober 2024

Abends: Zwangloser Müllerstammtisch im Wein- und Biergarten „S’Hinterhöfle“, Hauptstraße 30, in Volkach/Stadt und anschließend im Techtel Mechtel, Schelfengasse 2, 97332 Volkach

Freitag, 25. Oktober 2024

Bürgerspital Weinstuben
Theaterstraße 19, 97070 Würzburg
www.buergerspital-weinstuben.de

Abfahrt der Busse um **18:45 Uhr und 19:00 Uhr** vom
Schulparkplatz Volkach
Rückfahrt gegen **23.30 Uhr**

Innerhalb des Tagungsgebäudes präsentieren sich renommierte Zulieferer-Firmen für die Mühlenwirtschaft. Die Standbetreuer stehen den Tagungsteilnehmern für individuelle Fachberatung gerne zur Verfügung.

Einladung

49. MÜLLEREI - FACHTAGUNG

für

Getreide, Qualitätsbeurteilung, Technologie
und Wirtschaft

24. – 26. Oktober 2024

Volkach am Main
Unterfranken



Veranstalter:

Bayerischer Müllerbund e.V. - Müllerhaus, Karolinenplatz 5a, 80333 München
Telefon: 089 - 28 11 55 - Telefax: 089 - 28 11 04
E-Mail: kontakt@muellerbund.de - Internet: www.muellerbund.de

Während der Tagung:

Katholisches Pfarrheim, Engertstraße 9, 97332 Volkach am Main / Unterfranken

Zimmerreservierung:

Zimmer können unter www.volkach.de gebucht werden.
Weitere Informationen erhalten Sie bei der Touristinformation in Volkach
Telefon: 0 93 81 - 4 01 12 - Telefax: 0 93 81 - 4 01 16
E-Mail: tourismus@volkach.de - Internet: www.volkach.de

Tagungsleiter:

Vorstandsvorsitzender des Bayerischen Müllerbundes e.V. - Rudolf Sagberger

Themenblockleitung: Siegfried Ebert, Hans Hofmeir, Peter Hirschmann und
Dr. Josef Rampl

Tagungsprogramm der Volkacher Herbstfachtagung

Donnerstag, 24. Oktober 2024

13.00 Uhr **Tagungseröffnung mit Sektempfang** durch **Rudolf Sagberger**

Themenblock: Getreidemärkte & Getreidewertschöpfungskette

- 14.00 Uhr **Martin Unterschütz, Leiter Getreide, BayWa AG, München**
Ernüchternde Bilanz der Getreideernte 2024: Wie steht es um die Versorgungslage mit Qualitätsgetreide?
- 14.40 Uhr **Kurt Fromme, Wilhelm Fromme Landhandel, Salzgitter**
Wie verändern anhaltend steigende gesetzliche Anforderungen in der Getreidewertschöpfungskette die Warenströme der Zukunft?
- 15.10 Uhr **Ulrike Bitzer und Helge Evers, Bitzer Wiegetechnik, Hildesheim**
Effiziente und praxisnahe Digitalisierung der Getreideannahme
- 15.40 Uhr **P a u s e**
- 16.10 Uhr **Jörg Große-Lochmann, Marktgesellschaft Naturland Bauern**
Der Biomarkt endlich wieder im Aufwärtstrend – ist er wirklich stabil?
- 16.40 Uhr **Heinrich Beck, BeckaBeck, Römerstein**
Erfolgsmodell: Qualität und Authentizität zahlen sich beim Bäcker und Müller aus!
- 17.10 Uhr **Georg Zahnen, Kyllburg / Köln**
Betriebsübergaben gestalten – ein Erfahrungsbericht aus der Müllerei

Freitag, 25. Oktober 2024

Themenblock: Nachhaltigkeit, Energie & Wirtschaft

- 9.00 Uhr **Peter Hirschmann, Bayerischer Müllerbund, München**
Unnötige Stromverbraucher in der Mühle erkennen und reduzieren
- 9.40 Uhr **Stefan Prockl, Bühler AG, Uzwil**
Co2-Fußabdruck in der Müllerei ermitteln – einfacher als gedacht!
- 10.10 Uhr **Andreas Hummel, Advactory, Rotkreuz**
Neue Ansätze zur Co2 und Energiereduktion in Mühlenbetrieben
- 10.40 Uhr **P a u s e**
- 11.00 Uhr **Manuel Gehrke, BGN, Hannover**
Aktuelle Unterstützungen und Hilfestellungen der BGN für Mühlen nutzen!
- 11.30 Uhr **Jana Münzing, Führungskräfte Coach & New Work, München**
Führung und Selbstführung – Was zeichnet erfolgreiche Unternehmer*innen aus?
- 12.00 Uhr **DON-Vorerntemonitoring 2024: Herausfordernde Ergebnisse für Weizen der Ernte 2024**

12:15 – 13:30 Uhr: Mittagspause

Freitag, 25. Oktober 2024

13.30 Uhr **Leistungsschau der Ausstellungsfirmen im Vortragssaal**

Themenblock: Getreidequalitäten & Qualitätsmanagement

- 14.00 Uhr **Dr. Jens Begemann, MRI, Detmold**
Besondere Ernteermittlung: Mengen und Qualitäten der Ernte 2024 für die Mühlen
- 14.30 Uhr **Melanie Ruhrländer und Norbert Huintjes, DIGeFa GmbH, Detmold**
Backeigenschaften 2024: Tipps für die richtige Bearbeitung und Behandlung der neuen Ernte
- 15:00 Uhr **Klaus Schröder, Bindewald GmbH, Bischheim**
Bessere Backergebnisse mit Malzmehl optimierten Mehlen erreichen
- 15.30 Uhr **P a u s e**
- 16.10 Uhr **Dr. Lorenz Hartl, LfL, Freising**
Herausforderungen im Qualitätsweizenanbau unter zunehmend erschwerten Rahmenbedingungen meistern
- 16.50 Uhr **Michael Haag und Norman Krug, Saalemühle, Alsleben**
Optimale Mühlenreinigung zur bestmöglichen Reduzierung von Mutterkorn

Samstag, 26. Oktober 2024

Themenblock: Müllereitechnik

- 9.00 Uhr **Stefan Schmitz, Swisca AG, Appenzell**
Innovation in der Getreidevermahlung – Vorteile des Romil Walzenstuhls im energieeffizienten Diagramm einer Zukunftsmühle
- 9.40 Uhr **Paul Bruckmann, MIAG GmbH, Lonnerstadt**
Planung und Bau einer 380t/24h MIAG-Mühle – Die Marke MIAG lebt!
- 10.10 Uhr **Franz Schmid, Kastenmüller GmbH, Martinsried**
Neubau einer Hallenmühle – Vorteile bei der Nutzung alternativer Gebäudekonzepte
- 10.40 Uhr **P a u s e**
- 11.20 Uhr **Michael Litz, Litz Mühle, Gremsdorf**
Gedanken eines Müllers vor und nach dem Mühlenumbau – ein Erfahrungsbericht!
- 11.50 Uhr **Martin Ruckstuhl und Alessandro Fontana, Bühler AG, Uzwil und Mulino Maroggia**
Mulino Maroggia – Eine neue kombinierte Mühle für die italienische Schweiz
- 12.20 Uhr **Christian Rückert, Mühlenbau Rückert, Landshut**
Mühlenumbau mit Mehrwert: Gelungene Praxisbeispiele in der Müllerei

Ende der Tagung ca. 13:00 Uhr