



SLV Weiterbildungskurs Alpkäserei und Melktechnik Hygiene als Erfolgsfaktor

Erfahren Sie von Profis mehr über Anforderungen und Massnahmen zur richtigen Melk- und Reinigungstechnik.

Montag, 16. November 2026 | 8.30 – 17.00 Uhr

Plantahof | Kantonsstrasse 17
7302 Landquart

Alpkäserei und Melktechnik

8.30 – 8.40	Begrüssung und Programmübersicht Gegenseitige Vorstellung	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
8.40 – 9.50	Auswirkungen von Bakterien auf Käsequalität	Stefan Bless, Plantahof
9.50 – 10.10	Pause	
10.10 – 10.45	Verschiedene Milchproben im Käsereibetrieb Live-Punktierung von Alpkäse	Stefan Bless, Plantahof
10.45 – 11.45	Wie sauber ist sauber genug?	Dario Candrian, HALAG
11.45 – 13.00	Mittagessen	
13.00 – 15.30	Durchführen und Beurteilung einer Reinigung in einer Melkanlage. Reinigungsparameter kennenlernen und beurteilen	Dario Candrian, HALAG Stefan Bless, Plantahof
15.30 – 16.15	Projekt AMS am Plantahof. Vom Kauf bis zur Montage. Führung durch das Umbauprojekt «Automatisches Melken»	Stefan Bless, Plantahof
16.15 – 16.45	Aktuelles aus dem Melkforum	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
16.45 – 17.00	Kursevaluation	

Anmeldeschluss

6. November 2026

Kosten

Für Mitglieder des SLV CHF 460.–

Für Nichtmitglieder CHF 520.–



Verbindliche Anmeldung unter www.melkforum.ch

