



Sachkunde und Hygieneschulung Küchenabluftanlagen nach VDI 2052



Zielgruppe

Entsprechend den Vorgaben des VDI richtet sich diese Schulung an Personal für Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten an Küchenabluftanlagen.



Ihr Nutzen

Bei der Schulung VDI 2052 "Wartungs- und Kontrolltätigkeiten Küchenabluft" werden alle Punkte der Richtlinie nach Vorgaben des VDI 2052 Blatt 3 behandelt.
Erarbeitung von:

- notwendigem Wissen zur Durchführung von Instandhaltungsarbeiten an der Küchenabluft
- theoretischen Grundlagen für Instandhaltungsarbeiten
- Anleitung zur Umsetzung des Wissens in der Praxis



Seminarinhalte

- Grundlagen
 - Einführung in die Richtlinien VDI 2052 Blatt 1 und Blatt 2
 - Bauformen und Funktionsprinzipien von Küchenabluftanlagen
 - Relevante hygienische Grundlagen im Zusammenhang mit dem Betrieb von Küchenabluftanlagen
 - Relevante sicherheitstechnische Grundlagen im Zusammenhang mit dem Betrieb von Küchenabluftanlagen
- Überwachung von Anlagen
 - Kontrolle physikalischer Kenngrößen
 - Kontrolle der Überwachungssysteme und Regelgrößen
- Instandhaltung von Anlagen
 - Instandhaltungsplan
 - Wartungsplan, Dokumentation
 - Reinigung
 - Steuerung
 - Inbetriebnahme und Wiederinbetriebnahme
- Maßgebende Rechtsvorschriften, technische Regeln für den Betrieb und die Wartung von Küchenabluftanlagen
 - Gefährdungsbeurteilung und Verkehrssicherungspflicht
 - Rechtsgültigkeit und Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
 - persönliche Schutzausrüstung
- Abschließende Leistungskontrolle



Voraussetzungen

- Ein Zertifikat zu einer erfolgreichen Teilnahme kann nach Abschluss einer technischen Berufsausbildung (z. B. Techniker, Schornsteinfeger, Bauingenieure, Industriemechaniker, Verfahrenstechniker etc.) oder mehrjähriger Erfahrung in der Instandhaltung von Küchenabluftanlagen ausgestellt werden.

Termine

und Orte finden Sie
unter **www.fortbildung-hb.de**.

Dieses Seminar als Inhouse-Schulung durchführen?
Gerne, rufen Sie uns an.

Seminar Kürzel: HYGK

Dauer

1 Tag

Ihre Investition

395,- EUR zzgl. MwSt.

Inklusive Seminarunterlagen,
Mittagessen und Pausengetränken.

