



## Hygieneschulung von 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](http://www.fortbildung-hb.de).

### Dauer

1 Tag

### Ihre Investition

520,- EUR zzgl. MwSt.

Inklusive Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränken.



Seminarkürzel: HYGK