



Bundesverband
der Deutschen Vending-
Automatenwirtschaft e. V.



INHALT des LEHRGANGES

Freitag/Samstag 27/28 November 2015, in DÜSSELDORF

Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung, da die Teilnehmerzahl auf 15 Personen begrenzt ist

- * Aufbau von Getränkeschankanlagen (Premix, Postmix, Bier, Tafelwasseranlagen)
- * Besonderheiten von Tafelwasserschankanlagen, Erklärung der Kühl- und Karbonisierungstechnik
- * Einflüsse auf das Karbonisierungsverhalten von Wasser (Wasserhärte, Temperatur, Leitungsführung, etc.)
- * Die korrekte Geräteauswahl hinsichtlich der Kühl- und Pumpenleistung
- * Vor- / Nachteile unterschiedlicher Kühltechniken (Trockenkühlung, Eisbankkühler)
- * Der sichere Einsatz, Umgang und Transport von CO2 Flasche und Schankgasen
- * Welche CO2 Flaschengröße ist sicher einsetzbar?
- * Funktion CO2 Druckminderer und Sicherheitseinrichtungen, Arbeiten mit Armaturen
- * Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung
- * Inhalte der sicherheitstechnischen Prüfung bei Erstinstallation und wiederkehrend
- * Ausfüllen einer Prüfbescheinigung, erforderlichen Maßnahmen bei Mängeln
- * Verantwortung des Prüfers / Verantwortung des Betreibers
- * Musterinhalte eines Betriebsbuches und Geräte-Übergabe-Dokumentation für den Betreiber
- * Hygiene in Tafelwasserschankanlagen, mögliche Fehlerquellen / Schwachstellen bei der Reinigung
- * Korrekte Beurteilung von Wasserproben aus Tafelwasseranlagen hinsichtlich der Hygiene
- * Praktikum 1 : Prüfen von Bauteilen / CO2 Druckminderer und Dichtigkeit von Schankanlagen
- * Praktikum 2 : Praktische Durchführung der Sanitation einer Tafelwasserschankanlage
- * Das aktuelle Schankanlagenrecht, gesetzliche Anforderungen & Grundlagen, Regelwerke, ASI's & Normen
- * Kurze schriftliche Prüfung (Multiple-Choice-Verständnistest)