

Sachkundiger für den Betrieb, die Kontrolle und die Wartung von Fettabscheideranlagen nach EN 1825-1/2 sowie DIN 4040-100

Zielsetzung

Als Betreiber von Abscheideranlagen für Fette werden Sie und Ihre verantwortlichen Mitarbeiter darüber informiert, wie diese Abscheideranlagen entsprechend den rechtlichen und kommunalen Vorschriften und den Anforderungen nach DIN EN 1825-2 bzw. DIN 4040-100 betrieben und kontrolliert werden. Sie erlangen Sicherheit bei der Umsetzung der Vorschriften im eigenen Betrieb und bekommen praxisnahe Anregungen für Ihre tägliche Arbeit. Sie erhalten die Sachkunde zur Eigenüberwachung von Abscheideranlagen für Fette und können damit nicht nur fundierter arbeiten, sondern durch die erworbenen Kenntnisse auch dazu beitragen, die Wartungs- und Entsorgungskosten Ihres Betriebs erheblich zu reduzieren und zu optimieren.

Seminarinhalt

- Gesetzliche Grundlagen an die Ableitung von Abwässern, die mit tierischen und pflanzlichen Ölen und Fetten verunreinigt sind
- Behördliche Anforderungen an das Ableiten von fett- und ölhaltigem Abwasser

- Technische Anforderungen an den Betrieb von Fettabscheideranlagen
- Fettabscheider nach EN 1825
 - Aufbau
 - Wirkungsweise
 - Bemessung
- Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Kontroll- und Wartungsarbeiten
- Führen des Betriebstagebuches

Teilnehmer

Meister, Gesellen

Seminarort

SHK-Kompetenzzentrum Berlin

Dozenten

Fachdozenten der KESSEL AG

Anzahl der Unterrichtsstunden	ca. 8
Seminar - Nr. 01	13.05.2020
Seminar - Nr. 02	28.10.2020
Preis	
Mitglieder	360,00 €
Nichtmitglieder	470,00 €

In Kooperation mit der KESSEL AG



	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Theorie						
Termin			<u>Nr. 01</u> 13.05.			
			<u>Nr. 02</u> 28.10.			
Beginn			09:00			
Ende			16:00			

Hinweis:

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.