

Sachkunde für den Betrieb, die Kontrolle und Wartung von Abscheideranlagen für Fette

Sachkunde gemäß DIN 4040-100 — Lehrgang für Betreiber von
Fettabscheideranlagen und deren Beauftragte (z.B. Entsorger)

KOSTEN SPAREN — RECHTS- UND HAFTUNGSRISIKEN VERMEIDEN

Pflanzliche oder tierische Öle und Fette müssen vor dem Ableiten von Abwässern mittels eines Fettabscheiders entfernt werden. Solche Anlagen müssen nach EN 1825 bemessen und mit Sicherheitseinrichtungen versehen sein. Des Weiteren müssen sie regelmäßig von einem Sachkundigen kontrolliert, gewartet und geprüft und in festgelegten Intervallen entleert, gereinigt und von einem Fachkundigen generalinspektiert werden.

Diese eintägige Schulung richtet sich an alle Personen, die für den Betrieb, die Kontrolle und Wartung von Fettabscheidern zuständig und/oder verantwortlich sind. Sie werden umfangreich und anschaulich über die gesetzlichen und technischen Anforderungen an den Betrieb von Fettabscheideranlagen informiert. Weiterhin werden die Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Kontroll- und Wartungsarbeiten ausführlich erläutert, so dass diese im Anschluss von jedem selbst fachgerecht und sicher durchgeführt werden können. Außerdem ist die vorzugsweise 2-wöchentliche bzw. monatliche Kontrolle und Wartung der Anlage durch eine sachkundige Person und das Führen eines Betriebstagebuchs nach der neuen Euronorm eine unabdingbare Pflicht! Auch müssen die Entleerungsintervalle gemäß der Vorgaben der EN 1825 in Verbindung mit der DIN 4040-100 von einer sachkundigen Person überwacht werden.

Durch Ihre Teilnahme an dieser Schulung erwerben Sie die durch die EN 1825/DIN 4040-100 definierte und von den Behörden geforderte Qualifikation einer sachkundigen Person. Das Wissen eines sachkundigen Mitarbeiters ermöglicht erhebliche Kosteneinsparungen für den Betrieb und die Vermeidung von nicht zu unterschätzenden Rechts- und Haftungsrisiken.

IHRE DOZENTEN

DIPL. ING. MARKUS BRZOSKA

Wupperverband (Wuppertal)

DIPL. ING. FRANK BÜSER

Abteilungsleiter bei der Enni Stadt und Service Niederrhein AÖR
(Moers)

IHR PROGRAMM

- **Gesetzliche Anforderungen an die Ableitung von Abwässern, die mit verseifbaren Ölen und Fetten (pflanzliche und tierische Öle und Fette) verunreinigt sind**
- **Fettabscheider nach EN 1825**
 - Aufbau
 - Wirkungsweise
 - Bemessung
- **Wasserrechtliche und technische Anforderungen an den Betrieb von Fettabscheideranlagen**
- **Ausführliche Anleitung zur Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Kontroll- und Wartungsarbeiten**
- **Einübung des Erlernten unter Praxisbedingungen an einer realen Fettabscheideranlage**
- **Führen des Betriebstagebuchs**
- **Maßnahmen zur Arbeitssicherheit bei Arbeiten an Fettabscheidern**

Termine: 22.04.2024 | 04.07.2024 | 23.09.2024 | 12.12.2024 (BEW-Duisburg)

jeweils von 9:00 bis 17:00 Uhr

Internet
www.bew.de/ua080

ZIELGRUPPE

Alle Personen, die in Industriebetrieben, Dienstleistungsunternehmen und im öffentlichen Dienst für den Betrieb, die Kontrolle und Wartung von Fettabseidern zuständig bzw. verantwortlich sind.

ABSCHLUSS

BEW-Teilnahmebescheinigung

KLIMANEUTRALITÄT

Das BEW nimmt eine Vorreiterrolle im Bereich der Nachhaltigkeit und des Klimaschutzes ein. Im Rahmen dieses Engagements ist auch diese Veranstaltung klimaneutral gestellt. Weitere Informationen unter www.bew.de/klimaneutralitaet.

ANMELDEBEDINGUNGEN UND DATENSCHUTZHINWEIS

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Der Teilnahmepreis gilt pro Person – Veranstaltungsunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke sind enthalten. Es gelten ausschließlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der BEW GmbH, zu finden auf www.bew.de/agb.

Die Datenspeicherung unterliegt den datenschutzrechtlichen Bestimmungen. Die persönlichen Angaben werden des Weiteren vom BEW genutzt, um unsere Kunden in dem geltenden rechtlichen Rahmen per E-Mail und Post über Weiterbildungsangebote des BEW zu informieren, die den vorher genutzten Leistungen ähnlich sind. Ausführliche Informationen zu unseren Datenschutzrichtlinien finden Sie unter www.bew.de/datenschutz. Sie können der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke jederzeit per E-Mail an kundenbetreuung@bew.de oder telefonisch unter 0201-8406-6 widersprechen.

- Ich möchte weitere Informationen zu Fortbildungsangeboten des BEW nur per E-Mail erhalten.
- Ich möchte keine weiteren Informationen zu Fortbildungsangeboten des BEW erhalten.

ANSCHRIFT BEW DUISBURG

BEW - Das Bildungszentrum für die Ver- und Entsorgungswirtschaft gGmbH
Dr.-Detlev-Karsten-Rohwedder-Str. 70
47228 Duisburg

> Telefax für die Anmeldung: 02065-770-117
> Online-Anmeldung: www.bew.de/anmeldung

ANSPRECHPARTNER/-INNEN

Inhaltliche Fragen

Dr. Edgar Tschsch, 02065-770-124, tschsch@bew.de

Organisation

Karina Grusen, 02065-770-115, grusen@bew.de

Adressänderungen

Marianne Busse, 0201-8406-873, busse@bew.de

ANMELDUNG ZUR VERANSTALTUNG

Sachkunde für den Betrieb, die Kontrolle und Wartung von Abscheideranlagen für Fette

TERMINE

<input type="checkbox"/> 22.04.2024 BEW-Duisburg	UA080D2404
<input type="checkbox"/> 04.07.2024 BEW-Duisburg	UA080D2407
<input type="checkbox"/> 23.09.2024 BEW-Duisburg	UA080D2409
<input type="checkbox"/> 12.12.2024 BEW-Duisburg	UA080D2412

PREISE IN €

<input type="checkbox"/> Regulär*	435,-
<input type="checkbox"/> Verbandsmitglieder* (Bitte einkreisen)	395,-

AAV, BDE, BDG, BVB, BWK, DGAW, DVGW, DWA, EdDE, InwesD, ITAD, ITVA, VDRK, vero, VKS im VKU, WFZruhr
→ Mitgliedsnummer: _____

*zzgl. gesetzl. MwSt. auf MwSt.-pflichtige Leistungen

DATEN DER/DES TEILNEHMENDEN

Anrede, Titel**

Nachname, Vorname**

Geburtsdatum**

(Gemäß den Vorgaben des UStG und für Zertifikate)

Funktion/Position

Abteilung

Firma**

Anschrift**

Teilnehmer E-Mail**

Telefon**

OPTIONAL: ABWEICHENDE RECHNUNGSANSCHRIFT

Firma, Ansprechpartner

Anschrift

Rechnung E-Mail

** Pflichtfeld

ÜBERNACHTUNGSANFRAGE BEW-HOTEL

<input type="checkbox"/> Anreise am Vortag, <input type="checkbox"/> nach 19:00 Uhr	
<input type="checkbox"/> ____ x Übernachtung EZ inkl. Frühstück*	88,00
<input type="checkbox"/> ____ x Abendessen*	15,00

*zzgl. gesetzl. MwSt. auf MwSt.-pflichtige Leistungen

Ort, Datum

Unterschrift