



Schank-Qualified

## Ausbildung zum „Qualifizierten Reiniger“ nach DGUV-Grundsatz 310-010



Lernen vom wahrscheinlich best-informierten Wissens-Netzwerk für Schankanlagen

### Ziele des Lehrgangs

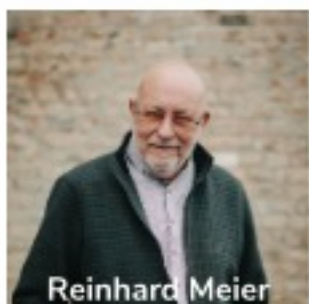
Der Lehrgang vermittelt alle notwendigen Grundlagen, um den Kunden eine professionelle, fachlich richtige und qualitativ hochwertige Reinigung anbieten zu können. Gleichzeitig sorgt die Ausbildung dafür, dass der Reiniger alle Anforderungen des modernen Arbeitsschutzes erfüllt.

Das Zertifikat dient als Nachweis dafür, auf Wunsch kann ein Eintrag in die Reiniger-Datenbank der BGN erfolgen.

### Inhalte

Was muss ich rechtliches wissen zur Reinigung von Schankanlagen?  
Wo sind die kritischen Stellen an den Bauteilen?  
Warum wachsen Mikroorganismen so gern in Schankanlagen?  
Wie geht eigentlich eine richtige Reinigung?  
Was ist an „Papierkram“ zu erledigen?  
Was kostet eine Reinigung?

### Ihre Referenten



Reinhard Meier



Joe Tippmann

### Die nächsten Termine

#### „Bier, Premix, Wein“

In Mühlheim Kärlich – Di. 03.09.24 | Mi. 06.11.24  
in Radevormwald – Di. 15.10.24 | Di. 03.12.24

#### „Postmix und Wasser“

In Mühlheim Kärlich – Mi. 04.09.24 | Mi. 16.10.24  
in Radevormwald – Mi. 25.09.24 | Mi. 05.12.24

### Empfohlener Teilnehmerkreis

Schankanlagenreiniger  
Brauereien  
Gastronomen  
Behördenmitarbeiter

### Kosten und Leistungen

Teilnahmegebühr: 275€ netto

Leistungen:

Umfangreiche Schulungsunterlagen  
Tagesverpflegung (Getränke, Kaffee-Pausen, Mittagessen)  
Bei bestandener Prüfung: Abschlusszertifikat

### Anmeldung über

E-Mail: [akademie@bvsg.de](mailto:akademie@bvsg.de)

Online-Formular:

<https://www.bvsg.de/bvsgakademie>



Mehr Informationen benötigt? Kontaktieren Sie Diana Peer in unserer Geschäftsstelle unter  
+43 5282 5102526 oder [d.peer@bvsg.de](mailto:d.peer@bvsg.de)