

# Großküchen – Hygiene in hochbelasteten Bereichen



Code:  
**HSGH**

- › Abdichten von gewerblich genutzten Küchen
- › Fachgerechter Einbau von Bodenabläufen und Rinnen

In einer gewerblich genutzten Küche werden aufgrund der sehr hohen Einwirkung durch enormen Reinigungsaufwand sowie zusätzliche chemische Belastungen besondere Anforderungen an die Abdichtung und den Fliesenbelag gestellt. Insbesondere bei der Detailausbildung, wie z. B. dem Abdichtungsanschluss an Rinnen und Abläufe oder dem Anschluss an andere Durchdringungen und Bauteile ist höchste Sorgfalt geboten.

Im Rahmen dieses Seminars mit unserem Systempartner ACO werden die Norm DIN 18534 und neue Richtlinien im Hinblick auf das Abdichten von gewerblich genutzten Küchen und hoch beanspruchten Bereichen erläutert. Besonderes Augenmerk liegt hierbei auf den unterschiedlichen zu verwendenden Produkten sowie der fachgerechten Detailausbildung.



Großküche mit Bodenabläufen



Reinigungsgeräte



Ablauf mit Abdichtung

## Seminarinhalte

09:00 Uhr Veranstaltungsbeginn

### Begrüßung/Theorie

- › Die neue DIN 18534 „Abdichtung von Innenräumen“ im Hinblick auf sehr hoch beanspruchte Bereiche, häufig mit zusätzlicher chemischer Beanspruchung
- › Die neue VdF Technische Richtlinie VdF-070 „Fußboden in der Großküche“

### Praktische Vorführung

- › Verarbeitung von reaktionsharzbasierten Produkten
- › Verarbeitung von bahnenförmigen Abdichtungstoffen

### Mittagspause

### Theorie ACO

- › Rinnensysteme und Bodenabläufe in der Großküche

### Theorie

- › Abdichtungsanschluss an Bodenabläufe, Rinnen und Kühlzellen

### Praktische Vorführung

- › Abdichtungsanschluss an Bodenabläufe, Rinnen und Kühlzellen

ca. 16:30 Ende der Veranstaltung



## Termine

08.04.2020 36457 Stadtlengsfeld

05.05.2020 21079 Hamburg

## Zielgruppen

Verarbeiter mit technischem Grundwissen bzw. einer entsprechenden Ausbildung (Fliesenleger, Estrichleger, Installateure etc.)

## Zertifizierung

persönliches Zertifikat

## Dauer

eintägiger Intensivkurs

## Ablauf

Theorie und praktische Vorführung

## Gebühren

60,00 € zzgl. MwSt.

## Teilnehmerzahl

max. 30 Personen

## Anmeldeschluss

bis spätestens

14 Tage vor Seminarbeginn

Bei zu geringer Teilnehmerzahl behält sich Sopro vor, das Seminar kurzfristig abzusagen. Eine Stornierung ist bis zu einer Woche vor Schulungstermin kostenfrei möglich. Danach ist eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30,00 € zzgl. MwSt. zu zahlen. Die Teilnahmegebühr ist sofort nach Erhalt der Rechnung fällig.

## Unterstützt durch



Änderungen vorbehalten!

# Anmeldung

Fax +49 611 1707-280  
Mail [profiakademie@sopro.com](mailto:profiakademie@sopro.com)

Sopro Bauchemie GmbH  
Gabriele Bill / Maike Roland  
Postfach 42 01 52 · 65102 Wiesbaden

Ich melde mich verbindlich zu dem nachfolgenden Fachseminar/Workshop an:

Mein Außendienst (falls bekannt)

**Bitte in Druckbuchstaben schreiben!**

Seminar Code

Veranstaltungsdatum

Veranstaltungsort

Name, Vorname

Firma/Büro (Rechnungsadresse)

Straße

PLZ

Ort

Fon

Fax

E-Mail

Optional: Für angehende SystemProfis, die mit dieser Anmeldung den 3. bestanden Test in Aussicht haben, bitte passende Jackengröße angeben:  S  M  L  XL  2XL  3XL

Ich habe die Datenschutzerklärung auf der Rückseite gelesen und akzeptiert.  
(Ohne Ihre Zustimmung ist Ihre Anmeldung nicht möglich)

**Achtung!** Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass für die oben angegebene Person eine Seminargebühr in Höhe des ausgeschriebenen Betrages zzgl. MwSt. anfällt, die ich sofort nach Erhalt der Rechnung begleiche. Stornierungen sind bis zu einer Woche vor Seminarbeginn kostenfrei. Danach fällt eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30,00 € zzgl. MwSt. an. Wird die Mindestteilnehmerzahl für ein Seminar nicht erreicht, behält sich Sopro eine Absage vor.

Ich willige mit meiner Unterschrift ausdrücklich ein, dass während der Veranstaltung erzeugte Fotografien und/oder Videos, auf denen ich ggf. zu erkennen bin, zur Veröffentlichung durch Sopro Bauchemie GmbH auf ihrer Homepage, Facebook-Seite und in Broschüren sowie zur internen Dokumentation verwendet werden dürfen.

Datum

Stempel/Unterschrift

# Datenschutzerklärung

## **Erhebung personenbezogener Daten zum Zweck der Anmeldung zu einer Seminar- oder Schulungsveranstaltung der Sopro Bauchemie GmbH**

Die von Ihnen bereitgestellten Daten, welche im Rahmen von Seminar- oder Schulungsveranstaltungen von der Sopro Bauchemie GmbH erhoben werden, werden in unserem Haus wie folgt verarbeitet und genutzt:

### **Verarbeitung personenbezogener Daten**

- die Daten aus den Meldebögen werden elektronisch erfasst und gespeichert
- die Daten aus den Meldebögen werden in unsere IT-Systeme übernommen
- die Meldebögen werden anschließend zum Zwecke der Erfüllung von Nachweispflichten aufbewahrt
- nur beim Systemprofi: Für den Fall, dass die Zertifizierung/Rezertifizierung erfolgreich abgeschlossen wird, kann der/die Betroffene neben dem Zertifikat auch noch ein personalisiertes Kleidungsstück erhalten. Dazu kann der/die Betroffene die Konfektionsgröße an die Sopro GmbH übermitteln. Die Übermittlung der Konfektionsgröße ist freiwillig und hat keinen Einfluss auf den Zertifizierungsprozess.

### **Nutzung personenbezogener Daten**

Soweit Sie uns personenbezogene Daten zur Verfügung gestellt haben, nutzen wir diese

- zur Beantwortung Ihrer Anfragen
- zur Klärung von Fragen, die im Zusammenhang mit der Anmeldung von Veranstaltungen stehen
- zum Versenden der Rechnung, wenn das Seminar kostenpflichtig ist
- und eventuell zur Versendung der Seminarbroschüre und weiterer Werbeunterlagen, wenn Sie hierfür explizit Ihre Einwilligung schriftlich gegeben haben
- ggf. zu Zwecken der Marktforschung und des Qualitätsmanagements

### **Weitergabe personenbezogener Daten**

Für den Fall, dass Veranstaltungen mit Unterstützung oder gemeinschaftlich mit anderen Firmen organisiert werden, kann es erforderlich sein, die personenbezogenen Daten zum Zwecke der Durchführung der Veranstaltung weiterzugeben. Dies können folgende Kooperations-/Dienstleistungspartner sein:

- Agenturen
- Ausstatter für Berufsbekleidung
- Hotels
- Kooperationspartner
- Reisebüros
- Systempartner
- Weiterbildungseinrichtungen

Übermittelt werden, unter dem Gesichtspunkt zur Datenminimalhaltung, nur die für den jeweiligen Zweck erforderlichen Daten.

Sie können der Zustimmung zu dieser Verarbeitung jederzeit und formlos widersprechen. Den Widerspruch können Sie an folgende Adresse per E-Mail oder auf dem Postweg an uns senden:

Für die Verarbeitung von Daten verantwortlich ist

Sopro Bauchemie GmbH, Biebricher Straße 74, 65203 Wiesbaden

Fon +49 611 1707-278 oder 269; Fax +49 611 1707-280; Mail profiakademie@sopro.com

Im Zusammenhang mit der Verarbeitung von personenbezogenen Daten haben Sie das Recht

- auf Auskunft (Art. 15 DSGVO)
- auf Berichtigung (Art. 16 DSGVO) oder Löschung (Art. 17 DSGVO). Die Löschung kann nur unter Berücksichtigung möglicher gesetzlicher Aufbewahrungsfristen erfolgen. Ist eine Löschung aus rechtlichen Gründen nicht möglich, tritt stattdessen eine Sperrung der Daten in Kraft
- auf Einschränkung der Verarbeitung (Art. 18 DSGVO)
- auf Widerspruch gegen die Verarbeitung (Art. 21 DSGVO).

Zudem haben Sie das Recht zur Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Die für unsere Unternehmen zuständige Aufsichtsbehörde ist:

### **Der hessische Beauftragte für Datenschutz und Informationssicherheit**

Gustav-Stresemann-Ring 1, 65189 Wiesbaden