

Naturstein-Expertenseminar in Theuma, Sachsen



Code:
HSN1

› Natursteingewinnung › Natursteinverlegung

Schiefer-Gestein des Jahres 2019 - Jahrhunderte lange Tradition in Deutschland

Theumaer Fruchtschiefer ist ein heimischer Schiefer, der vor ca. 300 Mio. Jahren in Sachsen entstand. In blaugrauen Farbtönen und mit den Eigenschaften sehr verwitterungs-, farb- und frostbeständig zu sein, wird er für Fassaden, den Innenbereich und im Garten- und Landschaftsbau eingesetzt. Auf einem Fußmarsch über das Gelände des Natursteinwerks Theuma erhalten Sie Einblick in die Verarbeitung des Natursteins und den Abbau im Steinbruch. Dabei hoffen wir, die „hydraulische Spaltung“ beobachten zu können, die spannend, aber auch langwierig ist und nur einem hochinteressierten Fachpublikum in seltenen Fällen gewährt wird.

Sie erweitern Ihren Horizont um „Schiefergeschichten“ bei einem historisch-geologischen Rundgang durch Plauen und erhalten die Essenz der Geologie sowie der Verarbeitung des Natursteins mit Sopro-Produkten in angenehmer Tagungsatmosphäre.



Steinbruch in Theuma, Sachsen

Seminarinhalte

Mittwoch, 9. Juni 2021

Gemeinsames Abendessen in der „Matsch“, dem ältesten Wirtshaus des mittelalterlichen Plauens

Donnerstag, 10. Juni 2021

- › 8:30 Uhr: Veranstaltungsbeginn
- › **Geologischer Vortrag** „Entstehung und Verwendung des Theumaer Fruchtschiefers“ (Dr. Anette Ritter-Höll, RITTER Natursteinberatung und -begutachtung GmbH)
- › **Vortrag** „Verarbeitung von Natursteinen und Theumaer Fruchtschiefer im Innen- und Außenbereich“ (Sopro)
- › **Rundgang** Historisch-geologisch durch Plauen: Bau- und Kunstobjekte aus Schiefer sowie Theumaer Fruchtschiefer
- › **Besichtigung** Natursteinwerk Theuma GmbH
- › **Führung** durch den Steinbruch, ggf. Beobachtung einer hydraulischen Spaltung
- › ca. 16:15 Uhr Ende der Veranstaltung



Präsenz-Termin

10.06.2021 Theuma, Sachsen

Zielgruppen

Verarbeiter*innen mit technischem Grundwissen bzw. einer entsprechenden Ausbildung (Fliesenleger*innen, Steinmetz*innen, Estrichleger*innen, etc.)

Zertifizierung

persönliches Zertifikat

Dauer

eintägiger Intensivkurs

Ablauf

Theorie

Gebühren

60,00 Euro zzgl. MwSt./Person

Enthalten:
Ein Abendessen, Führungen, ein Mittagessen, persönliches Zertifikat

Nicht enthalten:
An- und Abreise sowie die Übernachtung im Hotel (DZ/ÜF 104 €, EZ/ÜF 84 €).

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Adresse des Hotels, damit Sie Ihre Buchung selbst vornehmen können. Zimmer und Preise garantiert bis 24.04.2021.

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.

Eigenleistung

Bitte bringen Sie geeignetes Schuhwerk mit!

Anmeldung*

Fax +49 611 1707-280
Mail profiakademie@sopro.com

Sopro Bauchemie GmbH
Maike Roland / Marina D'Avis
Postfach 42 01 52 | 65102 Wiesbaden

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

Sopro Gebietsleiter (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 Seite 31 gelesen und akzeptiert.
(Ohne Ihre Zustimmung ist Ihre Anmeldung nicht möglich)

Achtung! Mit meiner Unterschrift/E-Mail-Signatur 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 /E-Mail-Signatur 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, Social-Media-Kanälen und in Broschüren sowie zur internen Dokumentation verwendet werden dürfen.

Hinweis: Wenn Sie unseren Anmeldebogen als elektronisches Formular digital ausfüllen und uns diesen ausgefüllten Anmeldebogen direkt wieder per E-Mail zusenden, werten wir den Empfang Ihrer E-Mail als verbindliche Anmeldung zu dem Seminar und gehen davon aus, dass Sie den **Hinweis zum Datenschutz** persönlich zur Kenntnis genommen und akzeptiert haben.

Datum

Persönliche Unterschrift oder persönliche E-Mail-Signatur des Teilnehmers/der Teilnehmerin

* Anmeldung für Präsenzseminare.
Onlineseminare bitte über www.sopro.com/Online-Events anmelden.

Senden

www.sopro-profiakademie.com

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

Grundsätzlich erfolgt keine Weitergabe von Daten an Dritte. 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. Zudem können uns gesetzliche Anforderung dazu zwingen, Daten an staatliche Stellen zu übermitteln (z. B.: im Rahmen einer Strafverfolgung, im Zuge der Nachvollziehbarkeit einer Infektionskette). 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