



## **Grund- und Fortbildungslehrgänge für die Qualifizierung von „befähigten Personen“ von Getränke- und Tafelwasserschankanlagen**

gemäß der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) sowie der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel (BGN) nach DGUV Grundsatz 310-007 (ehemals BGG/GUV-G 968) (geeignet für Techniker, Verkäufer, Service, Werkstattleiter, etc., ehemals „Sachkundigen“ Lehrgang)



## **Verkäufer-Schulungen**



## **Hygieneschulungen**



## **Beratungen zu Tafelwasseranlagen** (bei Hygieneproblemen, Geräteauswahl, etc.)



## **[Informationen zu den DGUV / BGN Lehrgängen für „befähigte Personen“ :](#)**

Auch Tafelwassergeräte mit einem Festwasseranschluss gehören zu der Gruppe der Getränkeschankanlagen. Hier gibt es seitens der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel (BGN) die Anforderung, dass Techniker die Anlagen in Betrieb nehmen oder Servicearbeiten daran ausführen entsprechend qualifiziert d.h. „befähigt“ sein müssen. Diese Befähigung ist erforderlich, um die notwendige Gefährdungsbeurteilung erstellen sowie sicherheitstechnische Prüfungen durchführen zu können, die bei der Installation und regelmäßig wiederkehrend d.h. alle 2 Jahre zu erfolgen haben. Dies obliegt der Verantwortung des jeweiligen Betreibers (siehe auch Betriebssicherheitsverordnung § 3, 14, 15 und 16).

Um die Beurteilungen und Prüfungen sachgemäß zu gewährleisten, ist eine entsprechende „Befähigung“ nachzuweisen. Voraussetzung für diese Befähigung ist eine entsprechende Berufsausbildung oder Berufserfahrung mit einer zeitnahen Tätigkeit im Umgang mit Schankanlagen sowie die Teilnahme an entsprechenden Fortbildungsseminaren.

Die Berufsausbildung oder Berufserfahrung durch die zeitnahe Tätigkeit im Umgang mit den Geräten bringen die Teilnehmer bereits mit. Der hier angebotene Lehrgang fügt nun den offiziellen Baustein der notwendigen angemessenen Weiterbildung hinzu.

Grundsätzlich stehen Arbeitgeber und Unternehmen die mit Getränkeschankanlagen umgehen in der Verantwortung, die Pflichten und Rechtsvorschriften über die Prüfung von Getränkeschankanlagen zu erfüllen. Sie stehen damit in der Pflicht, die notwendigen Voraussetzungen zu ermitteln und festzulegen, welche die Personen zu erfüllen haben, um eine Getränkeschankanlage sicher zu prüfen.

Setzt der Arbeitgeber / das Unternehmen einen ungeeigneten Prüfer ein, so kann er grundsätzlich für Schäden die durch einen Unfall entstehen haftbar gemacht werden (siehe Betriebssicherheitsverordnung).

Das grundsätzliche Anliegen der Lehrgänge ist eine zielgerichtete Qualifizierung der mit der sicherheitstechnischen Prüfung beauftragten Person.

Jeder Teilnehmer erhält bei erfolgreicher Teilnahme des Lehrganges A oder B ein Zertifikat der DGUV / BGN mit einer eindeutigen und dem Teilnehmer zugeordneten Prüfervummer, die von mir bei der Berufsgenossenschaft gemeldet wird. Dies ist BGN organisatorisch bedingt und verursacht keine weiteren Kosten für Sie. Optional kann sich der Teilnehmer auf Antrag bei der BGN in einer Online Datenbank eintragen lassen, sodass er über eine Internet Suche auf der BGN Internetseite von potentiellen Kunden als zugelassener Prüfer für Getränkeschankanlagen gefunden werden kann.

Die Zulassung hat jeweils eine Gültigkeit von 5 Jahren und muss dann durch ein 1-tägiges Auffrischungsseminar erneuert werden. Erneuert der Prüfer seine Kenntnisse nicht durch den Besuch eines Aufbau-seminars, wird er automatisch bei der BGN aus der Liste der zugelassenen Prüfer entfernt.

Dadurch bedingt, dass ich seit 1990 mit Schankanlagen tätig bin (und hier ganz speziell im Bereich der Tafelwasseranlagen) richte ich meine Lehrgänge sehr praxisorientiert aus. Mein Ziel ist es, dass Sie oder Ihre Mitarbeiter möglichst viele Informationen und Anregungen für ihr Tagesgeschäft mitnehmen können.

Die Teilnehmer erhalten im Nachgang des Lehrganges von mir diverse Dateien im offenen Format zur freien weiteren Verwendung (Muster eines Betriebsbuches und eines sicherheitstechnischen Prüfprotokolls, Übergabeprotokoll an den Betreiber, Hinweisschild Flaschenwechsel, CO<sub>2</sub> Kalkulationshilfe, etc.)

Weitere Details hierzu finden Sie in dem DGUV Grundsatz 310-007 „Ausbildung von Personen und Anerkennung von Lehrgängen für die sicherheitstechnische Prüfung von Getränkeschankanlagen (ehemals BGG/GUV-G 968) sowie in der Betriebs-sicherheitsverordnung (BetrSichV) vom Feb. 2015

### [Folgende Schwerpunkte werden in dem Grundlehrgang im Detail vermittelt :](#)

- Aufbau von Getränkeschankanlagen (Premix, Postmix, Bier, Tafelwasseranlagen)
- Besonderheiten von Tafelwasserschankanlagen, Erklärung der Kühl- und Karbonisierungstechnik
- Einflüsse auf das Karbonisierungsverhalten von Wasser (Wasserhärte, Temperatur, Leitungsführung, etc.)
- die korrekte Geräteauswahl hinsichtlich der Kühl- und Pumpenleistung im Hinblick auf die Betreiberanforderungen
- Vor- / Nachteile unterschiedlicher Kühltechniken (Trockenkühlung, Eisbankkühler, etc.)
- Kühlleistungsvergleich unterschiedlicher Hersteller, welche technischen Daten sind von Bedeutung ?
- der sichere Einsatz, Umgang und Transport von CO<sub>2</sub> Flaschen und Schankgasen. Welche CO<sub>2</sub> Flaschengröße ist sicher einsetzbar beim Betreiber ?
- Funktion CO<sub>2</sub> Druckminderer und Sicherheitseinrichtungen, Arbeiten mit Armaturen
- Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung ([zwingend erforderlich bei einer Geräte-Neuinstallation](#))
- Inhalte der sicherheitstechnischen Prüfung bei der Erstinstallation und wiederkehrend alle 2 Jahre ([zwingend erforderlich bei einer Geräte-Neuinstallation](#))
- Ausfüllen einer Prüfbescheinigung, erforderlichen Maßnahmen bei Mängeln



- Verantwortung des Prüfers / Verantwortung des Betreibers
- Musterinhalte eines Betriebsbuches und Geräte-Übergabe-Dokumentation für den Betreiber
- Hygiene in Tafelwasserschankanlagen, mögliche Fehlerquellen / Schwachstellen bei der Reinigung
- korrekte Beurteilung von Wasserproben aus Tafelwasseranlagen hinsichtlich der Hygiene
- Praktikum 1 : Prüfen von Bauteilen / CO<sub>2</sub> Druckminderer und Dichtigkeit von Schankanlagen
- Praktikum 2 : Praktische Durchführung der Sanitation einer Tafelwasserschankanlage  
(bei einer Tages-Pauschalbuchung können wir dieses Praktikum gerne mit Anlagentypen durchführen, die Sie in Ihrem Alltagsgeschäft einsetzen)
- das aktuelle Schankanlagenrecht, gesetzliche Anforderungen & Grundlagen, Regelwerke, ASI's & Normen

**Dauer „Grundlehrgang“ = 2 Tage (16 Lerneinheiten á 45 Minuten)**

Ablauf meist : 1.Tag 12-18 Uhr, 2.Tag 8-14 Uhr

(für Personen, die bisher noch keinen Lehrgang für befähigte Personen besucht haben)

**Dauer „Auffrischungslehrgang“ = 1 Tag (9 Lerneinheiten á 45 Minuten)**

(für Personen die bereits früher einen Grundlehrgang erfolgreich besucht haben, alle 5 Jahre zur Auffrischung und Erhaltung der Prüfenummer erforderlich)



**Informationen zu der „Verkäufer-Schulung“ :**

Die Verkäufer-Schulung ist ein ca. 3 bis 3,5-stündiger Lehrgang. Er versetzt die Vertriebsmitarbeiter von POU-Tafelwasseranlagen in die Lage, bei einem Erstgespräch mit einem Endkunden eine möglichst umfassende, effiziente und qualifizierte Beratung anzubieten und unterstützt das professionelle Auftreten bei dem Kunden.

Es wird in dem Lehrgang Wissen vermittelt, die es einem Verkäufer ermöglicht :

- die richtige Geräteauswahl entsprechend dem Kundenbedarf zu treffen (z.B. hinsichtlich Kühlleistung, Sodawasserbedarf, etc.)
- eine erste Einschätzung zu treffen, welche CO<sub>2</sub>-Gasversorgung bei einem Kunden gefahrlos umgesetzt werden kann (vermeidet oftmals spätere Unstimmigkeiten mit dem Techniker bei der Geräteinstallation)
- die notwendigen Anschlussvoraussetzungen mit dem Kunden zu besprechen
- frühzeitig etwaige hygienische Anforderungen zu erkennen, die ein Endkunde möglicherweise hat

Der Lehrgang ist ein komprimierter Auszug aus dem Lehrgang 1 für „befähigte Personen“ und konzentriert sich dabei auf die Belange aus Sicht des Verkaufs.

**Dauer „Verkäufer-Schulung“ = 3 bis 3,5 Stunden (4-5 Lerneinheiten á 45 Minuten)**



**Informationen zu der „Hygiene-Schulung“ :**

Die Hygiene-Schulung ist ein ca. 6-stündiger Lehrgang. Er vermittelt alle wichtigen Einflussfaktoren welche die hygienischen Eigenschaften einer POU-Tafelwasseranlage beeinflusst. Gerade in Installationsbereichen mit erhöhten Anforderungen diesbezüglich wie z.B. in Krankenhäusern, Seniorenheimen, Kindergärten, etc. sollte hier eine besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Eine gute Gerätetechnik und Zubehörauswahl, effektive Reinigungsmittel- und Prozesse aber auch die umfassende Einbindung des Betreibers haben einen wesentlichen Einfluss auf die Hygieneleistung einer Anlage.

Folgende Lerninhalte werden in der Hygiene Schulung behandelt :

- Systemaufbau und Funktion von Tafelwasserschankanlagen
- Besonderheiten bei der Montage und Wartung hinsichtlich hygienegerechtem Vorgehen
- Besonderheiten bei der Wasserfilterauswahl
- die Vermeidung von Risiken einer retrograden Verkeimung (vom Auslauf ausgehend)
- die korrekte Beurteilung von Wasserproben aus Tafelwasserschankanlagen
- Wartung und Störungsbehebung an Tafelwassersystemen
- Umfassende praktische Reinigung einer Anlage
- Vorgehen bei der Einweisung von Bedien- und Reinigungspersonal
- Maßnahmen bei hygienekritischen Problemfällen im Feld (Ursachenermittlung, Stufenbeprobung, etc.)

**Dauer „Hygiene-Schulung“ = 6 Stunden (8 Lerneinheiten á 45 Minuten)**



#### **Informationen zu Kundenberatungen bzgl. Tafelwasserschankanlagen**

*Individuelle Berechnung je nach Aufwand und Vereinbarung*

- Beratung bei konkreten Hygieneproblemen an Tafelwasserschankanlagen
- Beratung bzgl. der Auswahl von Tafelwasserschankanlagen
- Beratung bzgl. der Auswahl von geeigneten Zubehörkomponenten
- Beratung bzgl. der korrekten Beurteilung von Wasserproben aus Tafelwasserschankanlagen
- Beratung bzgl. der korrekten Wartung und Störungsbehebung an Tafelwassersystemen

#### **Einzelteilnahme oder Exklusiv-Lehrgang ?**

Es gibt 2 Möglichkeiten an Schulungen teilzunehmen : eine Einzelteilnahme oder eine Exklusiv-Veranstaltung.

Bei einer Einzelteilnahme organisiere ich eine Sammelveranstaltung mit Teilnehmern unterschiedlicher Firmen und richte den Veranstaltungsort regional entsprechend aus (Süd, Ost, West, Nord).

Bei einer Exklusiv-Veranstaltung findet der Lehrgang in Ihren eigenen Räumlichkeiten statt, um die Reisekosten und den Zeitaufwand für Ihr Personal zu minimieren. Die Teilnehmeranzahl ist seitens der BGN auf 15 Teilnehmer je Lehrgang begrenzt. Ein zusätzlicher Vorteil ist, dass wir die Praxisthemen wie die Installation, Reinigungsablauf, etc. an den für Ihre Techniker gängigen Anlagentypen durchführen können. Dabei lässt sich oftmals erkennen, wie z.B. im Feld effektiver oder mit weniger Zeitaufwand gearbeitet werden kann.

Kalkulatorisch günstiger rechnet sich eine Exklusiv-Veranstaltung ab ca. 5 Teilnehmern. Bei einer Berücksichtigung von Reiskosten Ihrer Mitarbeiter evtl. sogar noch früher.

Sollten Sie Interesse an einem Seminar oder einer Beratung für sich oder Ihr Unternehmen haben, würde ich mich freuen wenn Sie mich ansprechen, damit ich Ihnen ein für Ihre Belange passendes Angebot unterbreiten kann.

*Jürgen Hoffmann (Dipl. Ing. Maschinenbau)*

*Anerkannter Lehrgangsträger der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel / DGUV  
Durchführung von Seminaren für die Sicherheitsprüfung von Tafelwasserschankanlagen durch befähigte Personen*

Seite 4 von 4