

# Tagesseminar Küchenlüftung

Mehr als nur heiße Luft



## Einladung zum Seminar von

- Ansul
- BÄRO GmbH & Co. KG
- DL Lufttechnik
- Halton Foodservice GmbH
- Walpol GmbH
- Wildeboer Bauteile GmbH
- Wolf GmbH

## Agenda

- DIN 2052 / DIN EN 16282 – Kann man das essen?
- Arbeitsstättenrichtlinie / Aerosolabscheider nach DIN
- Küchenlüftungsdecken und Front Cooking. "Darauf kommt es an!"
- Normen und Richtlinien Küchenlöschanlagen
- Planung, Installation und Betrieb in gewerblichen Küchen
- Brandschutz in der Küchenlüftung: Grundlagen und Anforderungen von Brandschutzklappen für gewerbliche Küchen
- Luftleitungen für die Küchenabluft. "Dichtheitsklassen was ist das?"
- RLT-Richtlinien „nicht alles wird so heiß gegessen, wie es gekocht wird“
- Gerüche! Was können Plasmaanlagen? UVC Ozon, der fettfreie Kanal
- Smalltalk im Studio / Ende der Veranstaltung

# Anmeldung

Tagesseminar

Hiermit melde ich mich/uns verbindlich an für

**Dienstag, den 30.08.2022**  
09.00 - 17.00 Uhr

**Donnerstag, den 01.09.2022**  
09.00 - 17.00 Uhr

Henssler's Küche  
Neumühlen 1  
D-22763 Hamburg

Phantasialand  
Berggeiststraße 31-41  
D-50321 Brühl

## Teilnehmer 1

Name, Vorname

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Funktion

Abteilung

Telefon

eMail

Ort, Datum

Unterschrift

## Teilnehmer 2

Name, Vorname

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Funktion

Abteilung

Telefon

eMail

Ort, Datum

Unterschrift

Anmeldeschluss ist der 16.08.2022.

**Veranstaltungsgebühren/Teilnahmebedingungen:**  
Die Veranstaltungsgebühr beträgt 99,00 € ohne MwSt.  
Inkl. Seminarunterlagen, Kaffeepausen, Mittagessen, Getränke.  
Die Anmeldung kann bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenlos storniert werden, danach sowie bei Nichterscheinen wird die volle Gebühr berechnet.

**Bitte senden Sie dieses Formular an:**  
WOLF GmbH  
Industriestraße 1  
D-84048 Mainburg  
T +49 8751 74 1422  
kuechenseminar@wolf.eu  
www.wolf.eu