Hygieneschulung nach VDI 2052 - Wartungs- und Kontrolltätigkeiten Küchenabluft (WKT).

Qualifizierung für Wartungs- und Kontrolltätigkeiten Küchenabluft (WKT) in Anlehnung an die VDI-MT 2052 Blatt 3.

Seminar	5 Termine verfügbar	Zertifikat
Präsenz / Virtual Classroom	8 Unterrichtseinheiten	Online durchführbar

Seminarnummer: 14115

Stand: 01.11.2026. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter https://akademie.tuv.com/s/14115

Die Reinigung von Küchenabluftanlagen ist ein wichtiger Aspekt für den Brandschutz, die Betriebssicherheit und eine ganzheitliche Hygiene. Die Funktionsfähigkeit ist nur gegeben, wenn die Lüftungsanlage regelmäßig gewartet und insbesondere die Abluftanlagen in Abhängigkeit von ihrer Belastungssituation gereinigt werden.
Betreiber von Küchen mit einer Gesamtanschlussleistung von mehr als 25 kW der wärme- und feuchteabgebenden Geräte, imüssen sich hinsichtlich raumlufttechnischer Anlagen (RLT-Anlagen) für Großküchen professionell schulen lassen. Die maßgebende Richtlinie hierfür ist die VDI 2052.

Nutzen

- Sie erwerben mit diesem Seminar praxisnah die notwendigen Fachkenntnisse nach VDI-MT 2052 Blatt 3, um einfache festgelegte Wartungs- und Kontrolltätigkeiten an Küchenabluftanlagen durchführen zu können.
- Als qualifizierte Person heben Sie sich fachlich vom Wettbewerb ab.

Zielgruppe

Die Hygieneschulung ist notwendig für Personen, die RLT-Küchen-Abluftanlagen und -Geräte hygienebewusst betreiben, instandhalten, reinigen etc., z.B. betreibende Unternehmen, Facility-Management (FM) Unternehmen, Wartungs-, Reinigungsunternehmen, Schornsteinfeger, Arbeitsschutzbeauftragte.

® TÜV, TUEV und TUV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.

Voraussetzungen

- Die Teilnahme an der Qualifizierung nach VDI 2052 Blatt 3 setzt voraus:
  - eine technische Berufsausbildung oder
  - eine jahrelange Erfahrung im Betrieb und in der Wartung von Küchenabluftanlagen

Abschluss

Zertifikat

Nach bestandener Prüfung erhalten Sie ein Zertifikat der TÜV Rheinland Akademie.

Inhalte des Seminars

- Grundlagen
  - Einführung in die Richtlinien VDI 2052 Blatt 1 und Blatt 2
  - Bauformen und Funktionsprinzipien von Küchenabluftanlagen
  - Relevante hygienische Grundlagen im Zusammenhang mit dem Betrieb von Küchenabluftanlagen
  - Relevante sicherheitstechnische Grundlagen im Zusammenhang mit dem Betrieb von Küchenabluftanlagen
- Überwachung von Küchenabluftanlagen
  - Kontrolle physikalischer Kenngrößen
  - Kontrolle der Überwachungssysteme und Regelgrößen
- Instandhaltung von Küchenabluftanlagen
  - Instandhaltungsplan
  - Wartungsplan, Dokumentation
  - Reinigung
  - Steuerung
  - Inbetriebnahme und Wiederinbetriebnahme
- Maßgebende Rechtsvorschriften, technische Regeln für den Betrieb und die Wartung von Küchenabluftanlagen
  - Gefährdungsbeurteilung
  - Verkehrssicherungspflicht
  - Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
  - Sicherheitsdatenblätter
  - persönliche Schutzausrüstung

® TÜV, TUEV und TUV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.

- Diskussion
- Abschlussprüfung

Wichtige Hinweise

- Dieses Seminar wird **in Anlehnung an die VDI 2052** geschult. Nach bestandener Abschlussprüfung erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat der TÜV Rheinland Akademie. Wir sind kein VDI-Schulungspartner.
- Die Voraussetzungen werden nicht im Vorfeld geprüft - allerdings ist das Zertifikat im Sinne der VDI 2052 nur in Zusammenhang mit diesen Qualifikationen gültig.
- Die VDI 2052-Schulung ist nicht zu verwechseln mit der VDI 6022-Lufthygieneschulung. Sie bildet die Besonderheiten der Küchenabluft ab, die nicht durch die Schulungskategorien nach VDI 6022 erfasst sind.

Terminübersicht und Buchung

Buchen Sie Ihren Wunschtermin jetzt direkt online unter https://akademie.tuv.com/s/14115 und profitieren Sie von diesen Vorteilen:

- Schneller Buchungsvorgang
- Persönliches Kundenkonto
- Gleichzeitige Buchung für mehrere Teilnehmer:innen

Alternativ können Sie das Bestellformular verwenden, um via Fax oder E-Mail zu bestellen.

® TÜV, TUEV und TUV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.