



Fachverband
Getränkeschankanlagen

Grundlehrgang Getränketechnik

Amorbach 04.05. – 06.05.2026



Was Sie schon immer über Bierschankanlagen wissen sollten.

Fachseminar für die Planung, Errichtung und die Reinigung von Bierschankanlagen. Praxisnahe Vermittlung von Begriffen wie Sättigungsdruck, Förderdruck, Kelleranstich, Thekenanstich etc. Besondere Betrachtung von Schankgasen. Technische Hilfsmittel für einen störungsfreien Betrieb. Dieses und vieles mehr wird vermittelt in einem 3-tägigen Seminar. Der Lehrgang schließt den Grundlehrgang zur befähigten Person gemäß DGUV Grundsatz 310-007 (BGG/GUV-G 968). Die Abschlussprüfung gewährleistet, dass Sie die vermittelten Seminarinhalte sicher beherrschen.

Auszüge aus dem Inhalt

- Hopfen und Malz, Gott Erhalts – Wie Bier entsteht
- Aufbau und Berechnung von Bierschankanlage
- Rechtsvorschriften und Normungen
- Schankgase – Kohlendioxid, Stickstoff und Mischgase
- Bauteilekunde
- Erwerb der Sachkunde für Kundo und Analox Gaswarnanlagen
- Bier im Anstich - aufkarbonisiert, entkarbonisiert, der richtiger CO₂ Druck
- Grundlagen der Schankanlagenhygiene
- Abschlussprüfung

Seminarunterlagen

- Begleitende Unterlagen
- Leitfaden Planung, Errichtung von Schankanlagen
- Schreibmaterial

Zielgruppe

Alle die sich für die perfekte Bierschankanlage interessieren. Das Seminar vermittelt Fachwissen für Techniker und Vertriebsmitarbeiter.

Voraussetzungen Keine.

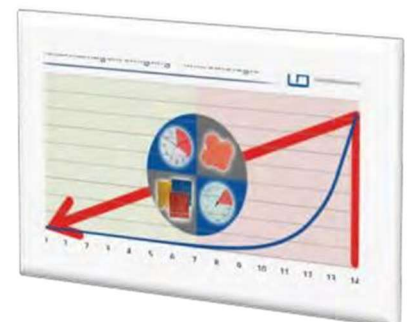
Termin Seminar: Amorbach, 04.05. – 06.05.2026

G0405-26

Das Seminar beginnt am ersten Seminartag um 10.00 Uhr und endet am letzten Tag gegen ca. 16.00 Uhr.

Kosten

Die Kosten für das Seminar betragen 899,00 € pro Person. Im Preis enthalten sind Seminarunterlagen, Pausengetränke und Mittagessen. Mitglieder im Fachverband Getränkeschankanlagen e.V. zahlen nur 699,00 €. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





Anmeldung zum Fachseminar G0405- 26 in Amorbach

Bitte per Fax an 0800-0005739 oder Mail: info@fachverband-getraenkeschankanlagen.de

Firma _____

Straße _____

PLZ Ort _____

E-Mail _____

Mobil _____

**Tagungsort: EMICH'S Hotel,
Schmiedgasse 2, 63916 Amorbach**

Für das Seminar

Teilnehmer

Name, Vorname _____

Geburtsort, -datum _____

E-Mail _____

An alle Vegetarier und Allergiker. Bitte weisen Sie vorher auf Ihre Wünsche hin!

Die Kosten pro Teilnehmer betragen 899,00 €. Mitglieder im Fachverband Getränkeschankanlagen e.V. zahlen nur 699,00 €. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Anmeldung zur Schulung ist verbindlich. Eine Erstattung von Seminargebühren ist nur möglich, wenn der Seminarplatz anderweitig besetzt werden kann. Personenbezogene Daten werden vom Fachverband Getränkeschankanlagen e.V. und gegebenenfalls vom Referenten unter Beachtung der Vorschriften des Bundesdatenschutzgesetzes sowie weiterer einschlägiger Datenschutzvorschriften zur Betreuung und Information von Seminarteilnehmern und Interessenten sowie zur Abwicklung der angebotenen Dienstleistungen erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Seminarteilnehmer ist damit einverstanden, dass seine mit Einreichung der Anmeldung übermittelten Daten (Firmenname, Anschrift, Telefon-/Faxnummer und E-Mail-Adresse) vom Fachverband Getränkeschankanlagen e.V. und gegebenenfalls vom Referenten veranstaltungsbezogen und zu Informationszwecken gespeichert, verarbeitet und genutzt werden.



Ort, Datum

Unterschrift

Vor- und Zuname in Druckschrift

Grundlehrgang nach DGUV 310-007 für die Ausbildung von Personen zur sicherheitstechnischen Prüfung von Getränkeschankanlagen.

Teilnehmerdaten	
Name	
Vorname	
Straße	
PLZ Ort	
Geburtsort und Datum	
Telefon (Handy)	
E-Mail	
Firma	
Inh.	
Straße	
PLZ Ort	
Schulabschluss	
Berufsausbildung (Wann, Was)	
Berufserfahrung Getränketechnik, seit wann	
Teilnahme an Lehrgängen (zutreffende bitte ankreuzen)	<input type="checkbox"/> Sachkundiger § 16 SchankV <input type="checkbox"/> Sachkundiger § 12 SchankV <input type="checkbox"/> Fortbildung „Befähigte Person“, Seit 2005
Prüfervummer	

Ich berechtiqe den Fachverband Getränkeschankanlagen e.V. meine Daten an Dritte weiterzuleiten und zu speichern.

Ort, Datum

Unterschrift des Teilnehmers