

VEREIN  
DEUTSCHER  
INGENIEURERaumluftechnik  
Küchen  
Reinigung von Abluftanlagen  
Schulungen (VDI-Lüftungsregeln)  
Air-conditioning  
Kitchens  
Cleaning of extract-air systems  
Trainings (VDI Ventilation Code of Practice)

VDI-MT 2052

Blatt 3 / Part 3

Ausg. deutsch/englisch  
Issue German/English*Die deutsche Version dieser Richtlinie ist verbindlich.**The German version of this standard shall be taken as authoritative. No guarantee can be given with respect to the English translation.*

Inhalt	Seite	Contents	Page
Vorbemerkung .....	2	Preliminary note.....	2
Einleitung.....	2	Introduction.....	2
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>3</b>	<b>1 Scope</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Normative Verweise</b> .....	<b>3</b>	<b>2 Normative references</b> .....	<b>3</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>	<b>3 Terms and definitions</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Abkürzungen</b> .....	<b>4</b>	<b>4 Abbreviations</b> .....	<b>4</b>
<b>5 Schulungskonzept</b> .....	<b>4</b>	<b>5 Training concept</b> .....	<b>4</b>
5.1 Allgemeines .....	4	5.1 General .....	4
5.2 Voraussetzungen zur Qualifizierung.....	4	5.2 Qualification requirements .....	4
5.3 Qualitätsmerkmale .....	4	5.3 Quality characteristics .....	4
5.4 Qualifikation der Referenten/Referentinnen .....	5	5.4 Qualification of the instructors .....	5
5.5 Themen und Inhalte der Qualifizierungen .....	6	5.5 Topics and contents of the qualifications .....	6
5.6 Diskussion.....	6	5.6 Discussion.....	6
5.7 Prüfungen.....	7	5.7 Examinations .....	7
5.8 Abschlüsse .....	7	5.8 Certificates.....	7
Schrifttum .....	8	Bibliography .....	8
<b>Anhang</b> Muster für Qualifizierungsnachweise.....	<b>8</b>	<b>Annex</b> Sample qualification certificates.....	<b>11</b>

VDI-Gesellschaft Bauen und Gebäudetechnik (GBG)

Fachbereich Facility-Management

VDI-Handbuch Raumluftechnik  
VDI-Handbuch Facility-Management

## Vorbemerkung

Der Inhalt dieser Richtlinie MT („Mensch und Technik“) ist entstanden unter Beachtung der Vorgaben und Empfehlungen der Richtlinie VDI 1000.

**Anmerkung:** Der Zusatz „MT“ („Mensch und Technik“) dient zur Kennzeichnung einer Richtlinie, die sich nicht ausschließlich mit Technik im Sinne einer *Regel der Technik*, sondern auch mit Fragestellungen gesellschaftlicher Relevanz befasst, beispielsweise Anforderungen an die Qualifikation von Personen beim Umgang mit Technik oder Vorgehen in managementspezifischen Fragen.

Alle Rechte, insbesondere die des Nachdrucks, der Fotokopie, der elektronischen Verwendung und der Übersetzung, jeweils auszugsweise oder vollständig, sind vorbehalten.

Die Nutzung dieser Richtlinie ist unter Wahrung des Urheberrechts und unter Beachtung der Lizenzbedingungen ([www.vdi.de/richtlinien](http://www.vdi.de/richtlinien)), die in den VDI-Merkblättern geregelt sind, möglich.

Allen, die ehrenamtlich an der Erarbeitung dieser Richtlinie mitgewirkt haben, sei gedankt.

## Einleitung

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. Zur Lösung der Aufgabe sind Reinigungsverfahren und -mittel so einzusetzen, dass unter Gesichtspunkten des Brandschutzes, der Hygiene und der Energieeinsparung der sichere und wirtschaftliche Betrieb der Anlage dauerhaft gewährleistet ist. Dabei sind die Aspekte des Arbeitsschutzes für die unterschiedlichen Reinigungsverfahren differenziert aufgeführt.

Während die Technik und der Betrieb von Küchenlüftungsanlagen in VDI 2052 Blatt 1 und das Thema „Reinigung“ dieser Anlagen in VDI 2052 Blatt 2 umfänglich geregelt sind, werden die Inhalte für ein Schulungskonzept zur Reinigung dieser Anlagen in dieser Richtlinie behandelt. Es wird auf die Notwendigkeit hingewiesen, Personen zu qualifizieren, die mit der Reinigung von Küchenabluftanlagen auf verschiedenen Ebenen beschäftigt sind. Inhalte zum Reinigungsprozess, notwendige Inspektions- und Reinigungsintervalle für die unterschiedlichen Komponenten sowie Methoden zur Kontrolle des Reinigungserfolgs werden vermittelt.

Die Richtlinienreihe VDI 2052 gliedert sich wie folgt:

Blatt 1 Küchen

## Preliminary note

The content of this standard MT (“Man and Technology”) has been developed in strict accordance with the requirements and recommendations of the standard VDI 1000.

**Note:** The designation “MT” (“Man and Technology”) serves to identify a standard that does not only deal with technology in terms of a *rule of technology*, but also with questions of social importance, for example requirements for the qualification of individuals when working with technology or procedures in management-specific aspects.

All rights are reserved, including those of reprinting, reproduction (photocopying, micro copying), storage in data processing systems and translation, either of the full text or of extracts.

The use of this standard without infringement of copyright is permitted subject to the licensing conditions ([www.vdi.de/richtlinien](http://www.vdi.de/richtlinien)) specified in the VDI Notices.

We wish to express our gratitude to all honorary contributors to this standard.

## Introduction

The cleaning of kitchen extract-air systems is an important aspect of fire protection, operational safety, and holistic hygiene. Functionality is only ensured if the ventilation system is regularly maintained and, in particular, the extract-air systems are cleaned depending on their load situation. To solve this task, cleaning methods and agents must be used in such a way that the safe and economical operation of the system is permanently guaranteed, taking into account fire protection, hygiene, and energy saving aspects. The aspects of occupational health and safety are differentiated for the various cleaning processes.

While the technology and operation of kitchen ventilation systems are comprehensively regulated in VDI 2052 Part 1 and the subject of cleaning these systems in VDI 2052 Part 2, the contents for a training concept for cleaning these systems are dealt with in this standard. Reference is made to the necessity of qualifying persons who are involved in cleaning kitchen extract-air systems at various levels. Contents on the cleaning process, necessary inspection, and cleaning intervals for the different components as well as methods to control the cleaning success are imparted.

The series of standards VDI 2052 is structured as follows:

Part 1 Kitchens

**Blatt 2** Küchen; Reinigung von Abluftanlagen

**Blatt 3** Küchen; Reinigung von Abluftanlagen; Schulungen

Eine Liste der aktuell verfügbaren und in Bearbeitung befindlichen Blätter dieser Richtlinienreihe sowie gegebenenfalls zusätzliche Informationen sind im Internet abrufbar unter [www.vdi.de/2052](http://www.vdi.de/2052).

## 1 Anwendungsbereich

Diese Richtlinie gilt für die in VDI 2052 Blatt 2 geforderten Inhalte, Qualifizierungen und Unterweisungen. Sie beschreibt die Inhalte und Anforderungen an die Qualifizierungen, die zur Anwendung von VDI 2052 Blatt 1 und Blatt 2 erforderlich sind. Im Einzelnen werden folgende Inhalte beschrieben:

- Kategorien und Zielgruppen der Schulung
- Mindestanforderungen an die Qualifikationen der Schulungsanbieter, der Referenten/Referentinnen und an die zu qualifizierenden Personen
- Inhalte und Rahmenbedingungen der Schulungen, Unterweisungen, Demonstrationen und Praktika
- Prüfungsbedingungen
- Teilnahmebescheinigung oder VDI-Urkunde für die durch die Schulung erworbenen Kompetenzen und deren Grenzen für die verschiedenen hygiene-relevanten Tätigkeiten

Die Zielgruppen dieser Richtlinien sind vorrangig

- betreibende Unternehmen,
- Facility-Management (FM),
- Wartungs- und Reinigungsfirmen sowie
- Schornsteinfeger/-fegerinnen.

Relevante Parameter zur Zuluftqualität sind in der Richtlinienreihe VDI 6022 geregelt.

Hinweise zur Wartung werden hier nicht behandelt (siehe hierzu Richtlinienreihe VDI 3810).

**Part 2** Kitchens; Cleaning of extract-air systems

**Part 3** Kitchens; Cleaning of extract-air systems; Trainings

A catalogue of all available parts of this series of standards and those in preparation as well as further information, if applicable, can be accessed on the Internet at [www.vdi.de/2052](http://www.vdi.de/2052).

## 1 Scope

This standard applies to the contents, qualifications and instructions required in VDI 2052 Part 2. It describes the contents and requirements for the qualifications necessary for the application of VDI 2052 Part 1 and Part 2. In detail, the following contents are described:

- categories and target groups of training
- minimum requirements for the qualifications of the training providers, the instructors, and the persons to be qualified
- contents and framework conditions of the training courses, instructions, demonstrations, and practical courses
- examination requirements
- certificate of attendance or VDI certificate for the competences acquired through the training and their limits for the various hygiene-relevant activities

The target groups of these standards are primarily

- operators,
- facility management (FM),
- maintenance and cleaning companies, and
- chimney sweeps.

Relevant parameters for supply air quality are regulated in the series of standards VDI 6022.

Information on maintenance is not dealt with here (see therefore series of standards VDI 3810).