walraven

TGA Erlebnisseminar 2025

Feuer & Eis im Griff

Brandschutzseminar meets
Wintergrillen

weber | GRILL ACADEMY THE ORIGINAL BY WEBER

Kontakt

Walraven GmbH
Karl-von-Linde-Str. 22
D-95447 Bayreuth

Ansprechpartnerin:
Frau Marion Brendel

Telefon: +49 (0)921 7560220
Mail: marion.brendel@walraven.com

Allgemeine Teilnahmebedingungen:
Der Eingang Ihrer Anmeldung wird Ihnen per E-Mail bestätigt. Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Tagungsdokumentation, das Teilnahmezertifikat, Verpflegung und den Weber®-Grillkurs "Wintergrillen". Der Teilnahmebetrag zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig. Eine Stornierung der Teilnahme ist gegen eine Bearbeitungsgebühr von 15,- € (zzgl. MwSt.) bis 4 Wochen vor dem Seminar möglich. Bei einer späteren Abmeldung oder Nichterscheinen ist die volle Seminargebühr zu entrichten. Ein Ersatzteilnehmer wird ohne zusätzliche Kosten akzeptiert. Die maximale Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Der Veranstalter behält sich vor, bei einer zu geringen Teilnehmerzahl die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall wird die Gebühr in voller Höhe erstattet. Bei Änderung des Programmablaufes oder bei Ausfall eines Referenten entsteht kein Anspruch auf Rückerstattung der Teilnahmegebühr.

walraven.com

Anmeldung

Hiermit melden wir folgende(n) Teilnehmer zum Preis von 119,00 € (zzgl. MwSt.) pro Person an:

Veranstaltung (bitte Termin und Ort angeben - siehe Rückseite)

Firma

Vorname | Name

Position

Firmenadresse (Straße | Hausnr.)

Firmensitz (Land | Postleitzahl | Ort)

Telefon | Fax

E-Mail

Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die allgemeinen Teilnahmebedingungen

Anmeldung per Mail an:
marion.brendel@walraven.com

Info

Das etwas andere Schall- und Brandschutzseminar für TGA-Planer, TGA-Projektleiter, SHK-Meister und Inhaber von Installationsbetrieben.

Expertenwissen kombiniert mit Erlebnischarakter:

- Aktuelle rechtliche Grundlagen und Lösungen
- Aufbau und Ablauf einer Brandprüfung (tbd)
- Verwendbarkeitsnachweise und ihre Tücken (tbd)
- Erlebnisgrillen Winteredition

Wenn die Temperaturen sinken und die Tage kürzer werden, beginnt die perfekte Zeit für ein ganz besonderes Grillerlebnis. In diesem Kurs zeigen wir Ihnen, wie Sie auch in der kalten Jahreszeit köstliche winterliche Menüs vom Grill zubereiten.

In diesem Kurs lernen Sie:

- Die richtige Handhabung und Reinigung von Gas-, Holzkohle- und Elektrogrills sowie Zubehör
- Verschiedene Grillmethoden für perfekte Ergebnisse
- Die Zubereitung eines köstlichen Weihnachtsmenüs und winterlicher Rezepte vom Grill
- Wichtige Tipps und Tricks rund um das Grillen in der kalten Jahreszeit

---

Der Grillkurs findet im Freien statt. Bitte denken Sie daher an entsprechende Kleidung und festes Schuhwerk.

Themen und Programm

- **13.00 – 13.15 Uhr:** Einlass | Begrüßung

- **13.15 – 15.00 Uhr:** Brandschutzseminar

Baulicher Brandschutz & Rohrabschottungen in der TGA

- Rechtliche Grundlagen – MBO/MLAR
- Lösungen für Rohr- & Kabelabschottungen
- Spezialanforderungen an Nullabstandslösungen
- Aufbau und Ablauf einer Brandprüfung (tbd)
- Verwendbarkeitsnachweise und ihre Tücken (tbd)

- **15.30 – 19.30 Uhr:** Weber „Wintergrillen"

Referenten

- Ansbach: **Mathias Heinl**
  Fachplaner Brandschutz (EIPOS)
  GVL Nordbayern
- Hamburg: **Jonas Peters**
  Fachplaner Brandschutz (EIPOS)
  GVL Hamburg, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern
- Remagen: **Torsten Jung-Stephan**
  Fachplaner Brandschutz (EIPOS)
  GVL Rheinland-Pfalz, Saarland

Termine und Orte 2025

11. November
ANSBACH

S-Kultur
Residenzstr. 2-6
91522 Ansbach

13. November
HAMBURG

StarKüche OHG
Stahltwiede 20
22761 Hamburg

13. November
REMAGEN

Kochschule la cucina
Konrad-Zuse-Ring 25
53424 Remagen