

WIE KANN DIE FASSBIER-QUALITÄT IM AUSSCHANK SICHERGESTELLT WERDEN?

1. Wenn Sie einen Schankanlagenreiner beauftragen möchten, sprechen Sie ihn auf sein **Leistungsspektrum** an.
2. Schließen Sie einen **schriftlichen Vertrag** mit ihm ab, in dem der Umfang der Arbeiten detailliert beschrieben ist.
3. Kontrollieren Sie die Arbeiten Ihres Schankanlagenreinigers während und nach der Reinigung.
4. Sorgen Sie und Ihr Personal neben der regelmäßigen Reinigung selbst für die notwendige Pflege Ihrer Schankanlage.
5. Schulen Sie Ihr Personal zum verantwortungsbewussten Umgang mit Ihrer Schankanlage.

Verantwortlich für die Reinigung und Wartung der Schankanlage ist der Betreiber (z.B. Wirt).

Weitere Informationen (z.B. Mustervertrag für Schankanlagenreinigung, Reinigungsplan, Reinigungsnachweis) und Kontaktadressen finden Sie im Internet unter:

www.deutsches-bier.net
⇒ Rubrik „Gastronomie“



Überreicht von Ihrem Partner:

[Stempelfeld]

Herausgeber:
Deutscher Brauer-Bund e.V.
Annaberger Straße 28, 53175 Bonn
Telefon: (0228) 95906-32, Fax: (0228) 95906-18
info@brauer-bund.de, www.brauer-bund.de



Die professionelle Reinigung der Schankanlage

Ein echtes Qualitätsmerkmal!



WEGWEISER FÜR DIE REINIGUNG

Theke und Getränkelagerraum:

tägliche Reinigung durch das Betriebspersonal

Zapfköpfe:

beim Fasswechsel Getränkereste mit Trinkwasser und Bürste entfernen
Zerlegen und Reinigen durch den Betreiber oder Schankanlagenreiniger gemäß Reinigungsintervall

Zapfhähne:

Spülen (innen/außen) täglich durch das Betriebspersonal
Zerlegen und Reinigen durch den Schankanlagenreiniger

Gläser, Gläserspüleinrichtungen:

reinigen durch das Betriebspersonal

Bier- und Getränkeleitungen:

Reinigung durch den Schankanlagenreiniger gemäß Reinigungsintervall

Sonstige getränkeberührte Bauteile:

regelmäßige Reinigung durch den Schankanlagenreiniger

STAND DER TECHNIK (DIN 6650-6)

METHODEN DER LEITUNGSREINIGUNG

- ▶ chemisch-mechanische Reinigung
- ▶ chemische Reinigung

REINIGUNGSINTERVALLE

- ▶ mindestens wöchentlich
- ▶ bei Bedarf auch häufiger

CHECKLISTE: SCHANKANLAGENREINIGER

- Reinigungsmittel / Reinigungsgeräte in einwandfreiem Zustand ?
- Neue, saubere Schwammkugeln verwendet ? (Querschnitt beachten)
- Einwirkzeit der Reinigungsmittel eingehalten ? (Herstellerangaben beachten, Indikatornachweis)
- Anschlusssteile (Zapfköpfe, Zapfhähne, sonstige Einbauten) zerlegt und gereinigt ?
- Nachspülwasser ohne Trübung und frei von Partikeln ?
- Reinigungsumfang (Vertrag, Arbeitsnachweis) eingehalten ?

REINIGUNGSMITTEL

- ▶ alkalische Reinigungsmittel, für regelmäßige Leitungsreinigung, beseitigt organische Ablagerungen
- ▶ saure Reinigungsmittel, für Leitungsreinigung alle 6 Monate, beseitigt mineralische Ablagerungen
- ▶ Konzentrationsangaben der Hersteller und Einwirkzeit beachten
- ▶ Reinigungsmittel müssen desinfizierend wirken
- ▶ Für Gläserreinigung geeignete Spülmittel verwenden:
keine Haushaltsspülmittel einsetzen

CHECKLISTE: REINIGUNG/REINIGUNGSERFOLG

- Getränkelagerraum aufgeräumt, Boden, Decke, Wände und Aggregate sauber ?
- Keine Fremdgerüche im Bereich des Getränkelagerraums ? (Essig- oder Milchsäuregeruch)
- Zapfköpfe optisch sauber ?
- Sichtbare Leitungsteile (CO₂- und Getränkeleitungen) ohne Verunreinigungen ?
- Zapfhähne optisch sauber ?
- Thekenbereich optisch sauber und aufgeräumt ?
- Keine Fremdgerüche im Bereich der Theke ? (Essig- oder Milchsäuregeruch)
- Gläser gepflegt und sauber ?
- Gläserspüleinrichtungen (Bürsten, Becken, etc.) einwandfrei sauber ?
- Erstes Getränk nach der Reinigung qualitativ in Ordnung ?
- Schriftlicher Reinigungsnachweis erbracht ?