

WIE KANN DIE FASSBIER-QUALITÄT IM AUSSCHANK SICHERGESTELLT WERDEN?

1. Wenn Sie einen Schankanlagen-reiniger beauftragen möchten, sprechen Sie ihn auf Art und Umfang der auszuführenden Arbeiten an.
2. Schließen Sie einen **schriftlichen Vertrag** mit ihm ab, in dem die Leistung der Arbeiten detailliert beschrieben ist.
3. Kontrollieren Sie die Arbeiten Ihres Schankanlagenreinigers während und nach der Reinigung, denn Sie bezahlen schließlich dafür.
4. Sorgen Sie und Ihr Personal neben der regelmäßigen Reinigung selbst für die notwendige Pflege Ihrer Schankanlage.
5. Schulen Sie Ihr Personal zum hygienebewussten Umgang mit Ihrer Schankanlage.
6. Verantwortlich für die Reinigung und Wartung der Schankanlage ist der Gastronom.

Verantwortlich für die Reinigung und Wartung der Schankanlage ist der Gastronom.

Weitere Informationen (z.B. Mustervertrag für Schankanlagenreinigung, Reinigungsplan, Schankanlagen Dokumentation, Hygieneleitfaden) finden Sie im Internet unter:

www.brauer-bund.de (Rubrik „Ausschank & Pflege“)



Herausgeber:

Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co. KG

An der Streue
59872 Meschede-Grevenstein
Deutschland/Germany

Telefon: +49 - 29 34 - 959 - 0
Fax: +49 - 29 34 - 959 - 493
E-Mail: veltinsinfo@veltins.de



VELTINS



DIE PROFESSIONELLE REINIGUNG DER SCHANKANLAGE

DER WEG ZU EINER
SAUBEREN SCHANKANLAGE!

MAßNAHMEN DURCH DEN WIRT

THEKE:

Tägliche Reinigung der Tropfbleche, der Mulde und der Thekenoberfläche.

ZAPFKÖPFE:

Beim Fasswechsel Getränkereste mit Trinkwasser und Bürste entfernen.

ZAPFHÄHNE:

Täglich mit Reinigungsball innen und außen spülen.

GLÄSERSPÜLEINRICHTUNGEN:

Spülbecken, Bürsten und Gläserspülgeräte täglich reinigen.

BIERLEITUNGEN:

Wöchentliche Reinigung durch den Schankanlagenreiniger (Beauftragung)

SONSTIGE GETRÄNKEBERÜHRTE BAUTEILE:

Wöchentliche Reinigung und Desinfektion durch den Schankanlagenreiniger (Beauftragung).

STAND DER TECHNIK (DIN 6650-6)

METHODEN DER LEITUNGSREINIGUNG

- ▶ chemisch-mechanische Reinigung
- ▶ chemische Reinigung

REINIGUNGSINTERVALLE

- ▶ mindestens wöchentlich
- ▶ bei Bedarf auch häufiger

CHECKLISTE: SCHANKANLAGENREINIGUNG

- Reinigungsgeräte in einwandfreiem Zustand?
- Reinigungsmittel geeignet (SK-Zeichen)?
- Neue, saubere Schwammkugeln im Einsatz? (Querschnitt beachten)
- Einwirkzeit der Reinigungsmittel eingehalten? (Herstellerangaben beachten, mind. 15 min)
- Anschlussteile (Zapfköpfe, Zapfhähne, sonstige Einbauten) zerlegt und gereinigt?
- Nachspülwasser frei von Reinigungsmittel, ohne Trübung und Schwebstoffe?
- Reinigungsumfang (Vertrag, Arbeitsnachweis) eingehalten?
- Schriftlicher Reinigungsnachweis erbracht?

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

CHECKLISTE: REINIGUNGSERGEBNIS

- Getränkelagerraum gereinigt, Boden, Decke, Wände und Aggregate sauber?
- Keine Fremdgerüche im Getränke-lagerraum? (z.B. sauer oder dumpf)
- Zapfköpfe optisch und geruchlich sauber?
- Sichtbare Leitungsteile (CO₂- und Getränkeleitungen) und Armaturen ohne Verunreinigungen?
- Zapfhähne optisch und geruchlich sauber?
- Thekenbereich optisch sauber?
- Keine Fremdgerüche im Bereich der Theke?
- Gläserspüleinrichtungen (Bürsten, Becken, Gläser-spülmaschine bzw. -gerät) einwandfrei sauber?
- Erstes Getränk nach der Reinigung qualitativ in Ordnung?

