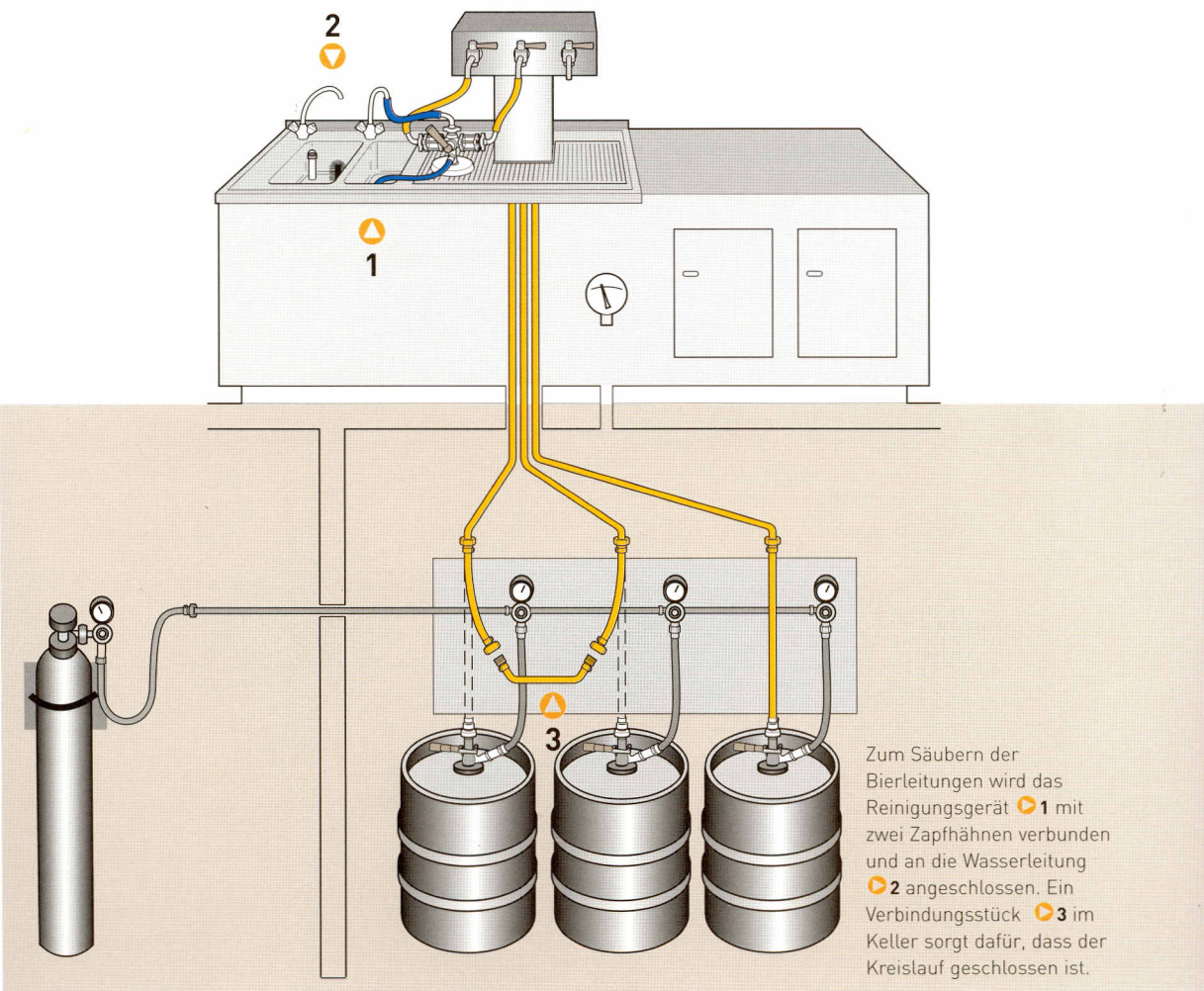


Gepflegtes Bit

Praxiswissen für die Gastronomie





REINIGUNG: SORGFALT ZAHLT SICH AUS

Die gründliche Reinigung der Bierleitungen braucht etwas Zeit, die aber gut investiert ist. Hier die wichtigsten Schritte der konventionellen Methode:

- Bei den Kegs die Verschlusshebel des Zapfkopfes hochziehen, um alle Ventile zu schließen.
- Schlauchverschraubung an zwei Zapfköpfen lösen und Leitungen mit einem Verbindungsstück zusammenschließen.
- Zapfhahn mit Auslaufrohr mit einer Zapfhahnbürste und Wasser reinigen. Luftloch mit einer dünnen Bürste säubern, den Zapfhahn mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- Beim Küenhahn das Hahnküen anschließend dünn mit Schankhahnfett einfetten (Luftöffnung aussparen). Beim Einsetzen der Hahnküen auf die Nummern achten, da vertauschte Küen nicht dicht sitzen.
- Reinigungsgerät zwischen Wasserhahn und Zapfhähne einbauen und Gummischwammkugel in einen der Glaszylinder einlegen.
- Beide Zapfhähne und den Wasserhahn öffnen. Das Wasser drückt die Schwammkugel durch die

8

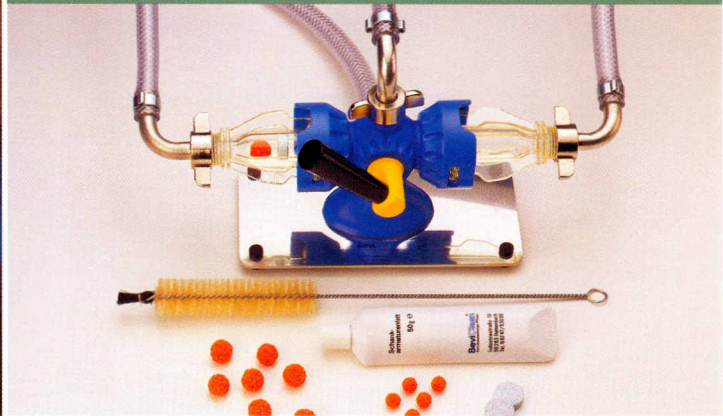
DER BIT-TIPP

Auch die Personalhygiene darf beim Thema Reinigung nicht zu kurz kommen. Auf einen Blick:

- Regelmäßig Hände waschen und desinfizieren.
- Saubere Arbeitskleidung tragen.
- Immer frische Putz- und Handtücher verwenden.
- Hinter der Theke nicht rauchen und essen.
- Nicht mit offenen Wunden arbeiten.



Jede Reinigung sollte im Betriebsbuch erfasst werden.

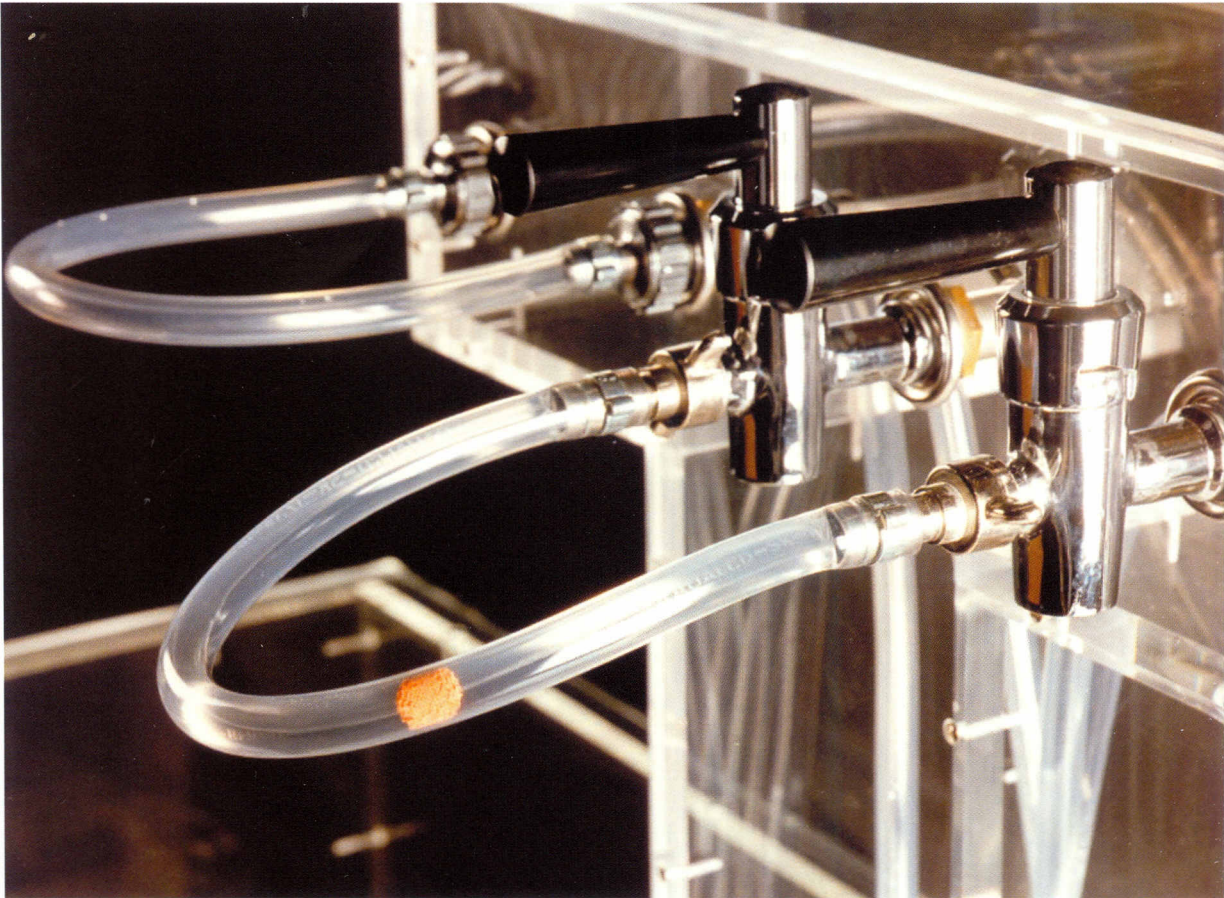


Die gründliche Säuberung der Bierleitungen lässt sich mit einem professionellen Reinigungsgerät schnell und einfach bewältigen.

Bierleitung. Mit dem Umschalthebel mehrmals die Fließrichtung des Wassers ändern. Wenn das Wasser im Glaszylinder klar ist, können Sie die Reinigung beenden. Achten Sie aber darauf, dass die Schwammkugel nicht in der Leitung bleibt. Verwenden Sie bei jeder Reinigung eine neue Schwammkugel entsprechend dem Leitungsdurchmesser.

- Wenn Sie zusätzlich chemisch reinigen wollen, Reinigungs-Tab einlegen, gesamtes System mit Reinigungsmittel füllen, ca. 20 Minuten einwirken lassen. Mit neuer Schwammkugel und klarem Wasser mehrmals nachspülen bis keine Rückstände mehr in der Leitung sind.

- Zapfkopf abnehmen, mit Wasser und Zapfkopfbürste reinigen, Dichtungen überprüfen und wieder aufsetzen.
- Kegs wieder anschließen.
- Reinigung ins Betriebsbuch eintragen.



Automatische Reinigungssysteme besitzen den Vorteil einer kombiniert chemisch-mechanischen Reinigung.

SAUBERE LÖSUNGEN: REINIGUNGSGERÄTE

Die vorschriftsmäßige Reinigung der Bierleitungen ist eine zeitaufwändige und unter Umständen auch teure Pflicht. Und manchem Wirt, der im Interesse seiner Gäste gern mehr täte als nur das, was der Gesetzgeber fordert, schreckt aus diesem Grund davor zurück. Es gibt inzwischen allerdings technische Lösungen, die das Reinigen der Leitungen zu einer schnellen und bequemen Sache machen. Das Angebot reicht von relativ einfachen Geräten für wenige hundert Euro bis hin zu vollautomatischen Systemen, die sich vor allem für große Betriebe anbieten.

Der große Vorteil dieser Systeme liegt in der einfachen Handhabung der kombinierten chemisch-mechanischen Reinigung, die – das haben umfassende Versuche deutlich gemacht – der rein mechanischen oder chemischen Reinigung vorzuziehen ist. Eine lohnende Investition in die Bier-Qualität, die auch Ihren Absatz steigert.

1. Das System **Bevi Clean** wird für die tägliche Reinigung eingesetzt.
2. Das System **Bevi Free Fix** arbeitet im Schwammkugel-Umlaufverfahren. Ein Umschaltventil sorgt für den automatischen Richtungswechsel des Reinigungsschwamms. Das Bevi-Free-Fix-System wird in einem Reinigungsset 2-, 4- oder 6-leitig angeboten. Wird die Reinigung von einem gewerblichen Reinigungsunternehmen vorgenommen, muss die Reinigung von Zapfkopf, Leitung und Zapfhahn komplett erfolgen. Es empfiehlt sich, dass der Gastwirt die Reinigung öfters selbst kontrolliert.