



Frisches Veltins vom Fass
Empfehlung für den gepflegten Birausschank.

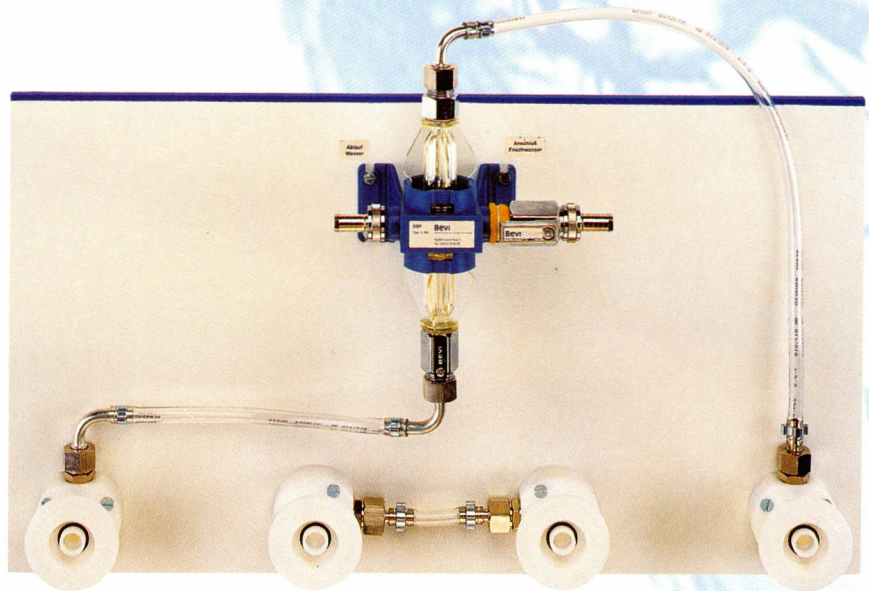
Bei Reinigung Sorgfalt walten lassen

Kontinuität in der Schankanlagenpflege ist unerlässlich und im übrigen auch gesetzlich vorgeschrieben. Auf diese Weise kann der Gastronom gewährleisten, dass seine aufwendige Schanktechnik lebensmitteltechnisch einwandfrei funktioniert – einem optimalen Geschmackserlebnis des bierfreudigen Gastes steht nichts mehr im Wege. Das „Was-Wie-Wann-Wer“ des Reinigungsplanes kann dem Gastronom bei seiner Tagesarbeit behilflich sein, um alle Details berücksichtigen zu können und entsprechende Sorgfalt walten zu lassen.

Die Brauerei C. & A. VELTINS favorisiert die chemisch-mechanische Reinigung, die nach übereinstimmender Meinung von erfahrenen Schanktechnikern eine einwandfreie Pflege der Schankanlage gewährleistet. Die mechanische Reinigung - also lediglich Wasser und ein Bällchen alleine - erreicht nicht das gewünschte Optimum. Es sollte zusätzlich in regelmäßigen Abständen mit einem entsprechenden Reinigungszusatz gearbeitet werden. Und wie bei jeder Reinigung gilt auch hier, je öfter desto besser.

Spezialreinigungsgerät

Im Praxisbetrieb erweist sich natürlich nur dann eine Lösung als durchsetzbar, wenn sie durch einfache Handhabung geschehen kann. So konstruierte BeviClean ein praxisgerechtes Reinigungsgerät zur Einbindung in das Bierleitungssystem. Das angeschlossene Leitungswasser strömt über eine ins Gerät eingelegte Tablette, vermischt sich entsprechend portioniert und nimmt die im Parkadapter I befindliche Schwammkugel mit durch die gesamte



Das Reinigungsgerät für Bierleitungen, das im Bierkeller bedienungsfreundlich an die Wand montiert ist.

Schankanlage bis zum Adapter II, so dass der Wasserhahn zuge dreht werden kann. Bei diesem Vorgang wird die gesamte Schankanlage effizient vorgereinigt und mit entsprechendem Reinigungs- und Desinfektionsmittel befüllt. Diese Lösung etwa 15 Minuten einwirken lassen, anschließend dreht man den Wasserhahn wieder auf und es erfolgt die mechanische Nach-

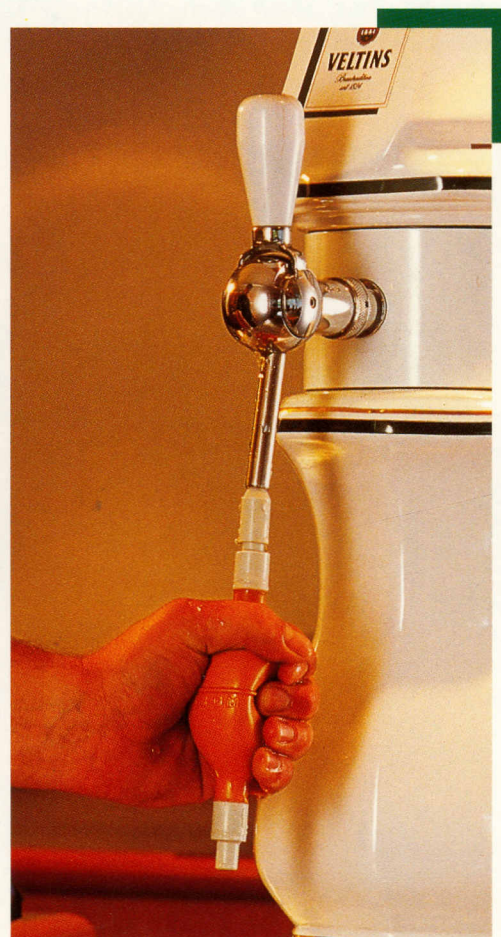
spülung mit frischem Trinkwasser. Nachdem der Reinigungsvorgang beendet ist, lässt sich die neue Schwammkugel in eine desinfizierende Lösung im Parkadapter legen, wo sie bis zum nächsten Reinigungsdurchgang verbleibt.

Reinigungsplan

Was?	Wie?	Wann?	Wer?
Zapfhahn Auslauftülle innen und aussen	Heißwasser, Zapfhahnbürste Handpumpe	mindestens täglich nach Betriebs- schluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Zapfhahn aussen	Heißwasser, Zapfhahnbürste	mindestens täglich nach Betriebs- schluss und vor Betriebsbeginn	Betreiber
Schantisch und Gläserpölbürsten	Heißwasser mit geeignetem Reinigungsmittel	mindestens täglich	Betreiber
Zapfkopf innen und aussen	mit Heißwasser spülen	bei jedem Fasswechsel	Betreiber
Fitting	mit Heißwasser abbürsten und spülen	bei jedem Neu- und Wiederan- schluß des Fasses insbes. nach Leitungsreinigung	Betreiber
Zapfhahn innen	Heißwasser, Zapfhahnbürste, geeig- netes Reinigungsmittel	wöchentlich	Betreiber oder Leitungsreiniger
Bierleitung incl. Zapfkopf innen und aussen	mechanisch und chemisch/mechanisch	mindestens wöchentlich mindestens monatlich	Betreiber oder Leitungsreiniger Betreiber oder Leitungsreiniger
Bierkeller: Fußboden Wände Einbauten	Die Räume und die Einbauten stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand halten. Insbesondere müssen Bier- und Getränkereste entfernt werden, um einer Schimmelbildung vorzubeugen.		Betreiber
Kühlbox/ Thekeneinschub			



Reinigen des
Zapfkopfes



Reinigung des Zapfkopfes
mit Handpumpe („Ball“).