



WARSTEINER TEAM

NACHRICHTEN
REPORTAGEN
TERMINE
MEINUNGEN
RUND UM
WARSTEINER

Reinigungs-Systeme

WARSTEINER
Montgolfiade

Design-Wettbewerb



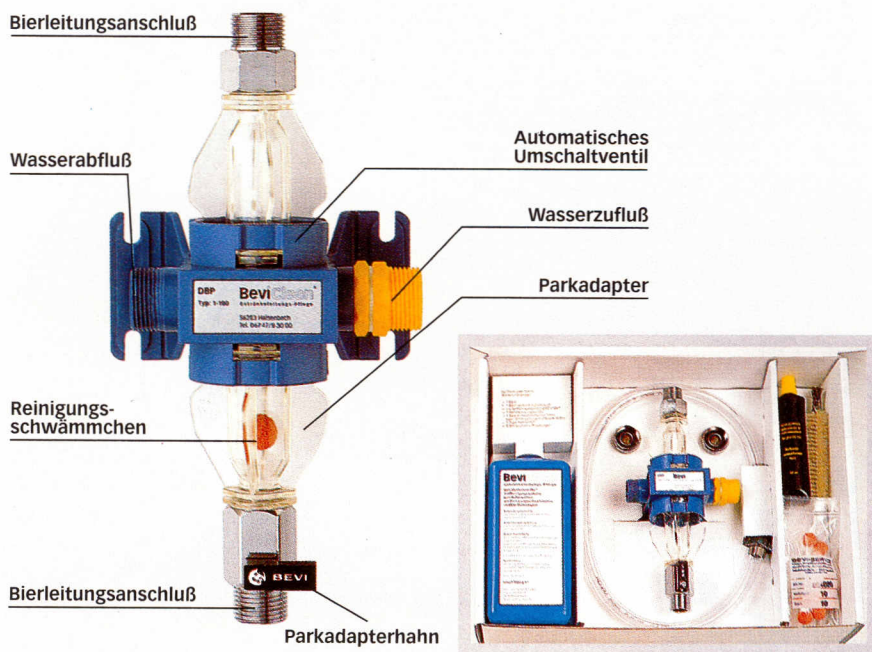
1
'97

GASTRONOMIE INTERN

Bierleitungs-Reinigungssystem so einfach und bequem wie nie zuvor

Über die Bierqualität entscheiden oftmals die letzten Meter

Von der Auswahl nur der besten Rohstoffe über die permanente Qualitätskontrolle vom Sudhaus bis hin zur Abfüllung wird in der Warsteiner Brauerei im Waldpark höchste Sorgfalt darauf verwendet, stets ein WARSTEINER entstehen zu lassen, das allerhöchsten Qualitätskriterien genügt. Dies alles geschieht, um den Freunden eines gepflegten Spitzen-Pilseners mit WARSTEINER ein Produkt anbieten zu können, das zu Recht als „eines der besten Biere unserer Zeit“ bezeichnet wird.



Das sehr effektive und sehr einfach zu bedienende Reinigungssystem der Firma Bevi.

Um dem Gast sein WARSTEINER in der Gastronomie in optimaler Qualität präsentieren zu können, darf die Pflege eines so empfindlichen Lebensmittels wie Bier allerdings nicht am Brauereitor aufhören, vielmehr ist es notwendig, dem edlen Gerstensaft auch weiterhin die notwendige Aufmerksamkeit und Pflege angedeihen zu lassen, bis er endlich frisch und klar aus dem Zapfhahn ins Glas läuft. Nur der Gastronom, der seine Bierleitungen ausreichend und gewis-

senhaft pflegt, kann sicher sein, seinem Gast ein WARSTEINER in der erwarteten Qualität zu präsentieren. Nicht oder nicht ausreichend gepflegte Lei-

Gute Pflege für guten Umsatz

tungen machen die Arbeit des Brauers manchmal zunichte, weil der eine oder andere Gastwirt die Pflege des Lei-

tungssystems in seiner Schankanlage vernachlässigt. Und dann wird nur allzu leicht statt heller Freude dem Gast eine herbe, trübe Enttäuschung serviert. Das drückt auf die Stimmung – und auf den Umsatz.

Diese Aufgabe kann der Wirt professionellen Service-Unternehmen übertragen, durch die Installation ausgereifter, einfach zu bedienender Reinigungsanlagen jedoch auch selbst in die Hand nehmen. Von der halbautomatischen mechanischen Reinigung bis hin zur vollautomatischen chemischen Reinigung bieten Spezialfirmen Reinigungssysteme für jede nur erdenkliche Einsatzsituation an.

Bei der mechanischen Reinigung – hier sei stellvertretend für andere das System „BeviFree“ der Firma BeviClean vorgestellt – wird zum Reinigen der Bierleitungen durch Wasserdruck ein Schwämmchen durch das Leitungssystem gedrückt, das alle Verunreinigungen und etwaige Ablagerungen zuverlässig entfernt. Ein Umschaltventil sorgt dafür, daß der kleine Schwamm permanent im Leitungssystem automatisch die Richtung wechselt.

Beim „BeviClean-Free“-System können auf sehr einfache Art zwei, vier oder auch sechs Bierleitungen auf einmal gereinigt werden. Diese Kreislaufwirkung wird durch eine Schlauchverbin-

ung von Zapfhahn zu Zapfhahn erreicht. Dann brauchen im Faßkeller nur noch die Zapfköpfe an das System angeschlossen zu werden, indem sie auf die Reinigungsadapter gesetzt werden. Nach dem Öffnen der Wasserleitung kann der kleine Schwamm nun auf seine effektive „Saubermann-Tour“ durch das gesamte Bierleitungssystem gehen. Der Wirt, der auf diese Weise ein- bis zweimal pro Woche seine Bierleitungen reinigt, kann sicher sein, seinen Gästen stets ein klares, frisches WARSTEINER zu präsentieren.

Der finanzielle Aufwand für dieses System hält sich mit 428,- DM für das komplette Reinigungsset in bescheidenen Grenzen.

Wer noch ein wenig gründlicher an die Sache herangehen will, kann neben der mechanischen Reinigung auch noch eine chemische Reinigung mit dem BeviClean-Injektor fahren. Dieses System dosiert – nach einmaliger Grundeinstellung – automatisch die Reinigungslö-

sung exakt in Abhängigkeit zur Leitungslänge und zum Leitungsquerschnitt. Nach wenigen Minuten ist die chemisch-mechanische Reinigung abgeschlossen und es erfolgt automatisch die Trinkwassernachspülung. *Die Kombination für perfekte Leitungshygiene.*
