### WIE KANN DIE FASSBIER-QUALITÄT IM AUSSCHANK SICHER GESTELLT WERDEN

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

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



#### Überreicht von Ihrem Partner:

Georg Riethmüller
Schankanlagenreiniger seit 25 Jahren
und

Anbieter des Reinigungsautomaten für die chemische Reinigung aller Getränkeleitungen

<u>Die professionelle Reinigung</u> <u>der Schankanlage</u> ...



... Ein echtes Qualitätsmerkmal!

# INFO

## **An alle Gastwirtinnen und Gastwirte**

Verbessern Sie Ihr Image und

- entscheiden Sie selbst, an welchem Tag Ihre Schankanlage gereinigt wird.
- bestimmen Sie selbst den Reinigungszeitpunkt.
- verzichten Sie auf die Anwesenheit von Personen
- sparen Sie unnötige Kosten
- befreien Sie Ihre Leitungen von organischen und anorganischen Rückständen.

100 %ige Hygiene in Ihren Getränkeleitungen, einschließlich KEG und Zapfhahn. Keine Keime, Hefen und Bierstein.

Der

### **GR-Reinigungsautomat**

macht's möglich
Wir informieren Sie gern individuell!
Suchen Sie das Gespräch!
Tel: (0 36 06) 61 42 21
(01 72) 28 28 488 oder im web
www.gr-reinigungsautomat.de

#### **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 66 50-6)

#### METHODEN DER LEITUNGSREINIGUNG

- chemisch-mechanische Reinigung
- chemische Reinigung

#### REINIGUNGSINTERVALLE

- mindestenswöchentlich
- bei Bedarf auch häufiger

# CHECKLISTE: SCHANKANLAGENREINIGER

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

#### REINIGUNGSMITTEL

- alkalische Reinigungmittel, für regelmäßige Leitungsreinigung, beseitigt organische Ablagerungen
- saure Reinigungmittel, 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/-SERFOLG

Getränkelagerraum aufgeräumt, Boder 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?
Gläserspüleinrichtung (Bürsten, Becken, etc.) einwandfrei sauber?
Erstes Getränk nach der Reinigung qualitativ in Ordnung?
Schriftlicher Reinigungsnachweis erbracht?