

# Ausschank

## Qualität und Hygiene im Bierausschank

### Lagerung und Anschluss der Fässer

- Fässer nach der Anlieferung mindestens 24 Stunden, je nach Außentemperaturen sogar bis zu 48 Stunden, vorkühlen
- Die Fässer einer Sorte nach der Reihenfolge ihrer Anlieferung verbrauchen ("first in first out"-Prinzip)
- Keine anderen Lebensmittel im Bierkühlraum lagern
- Lange Standzeiten der angeschlossenen Fässer vermeiden (ggf. kleinere Keg-Größe oder Übergang zum Flaschenbierausschank bei Randsorten)
- Temperatur des Kühlraumes konstant halten (meist üblich 5° bis 8° Celsius)
- Den einmal vom Fachmann korrekt eingestellten Betriebsdruck nicht mehr verändern

### Bierausschank

- Vor dem Zapfen die gereinigten Gläser mit kaltem Wasser vorspülen
- Beim Zapfen den Hahn ganz öffnen
- Kein "7-Minuten-Pils" zapfen, ein frisches Pils ist in 3 Minuten fertig
- Den "Nachtwächter" auf keinen Fall dem Kunden anbieten
- Nicht vorzapfen und keine halbvollen Gläser zusammenschütten

### Gläserpflege

- Spezielle Spülmittel für Biergläser verwenden
- Kein Polieren bzw. Abtrocknen der gespülten Gläser auf der Innenseite
- Spülbecken bzw. Spülgerät inklusive Spülbürsten täglich reinigen und desinfizieren
- Bei Gläserspülbecken kontinuierliche Frischwasserzufuhr sicherstellen (Unterspülrohr), bei einem Spülgerät den Wasserinhalt mehrmals täglich austauschen
- Bei Gläserspülmaschinen Gläser direkt nach dem Spülgang aus der Maschine nehmen
- Nur spezielle Gläserspülmaschinen verwenden

## **Reinigung der Schankanlage**

- Der Betreiber ist stets für die Reinigung der Schankanlage verantwortlich
- Täglich den Zapfhahn außen, Zapfhahnauslauf auch innen (mit durchsichtiger Handpumpe), Tropfblech und Spülbecken reinigen und desinfizieren
- Zapfkopf und Fitting bei jedem Fasswechsel mit Heißwasser und Spezialbürste reinigen
- Eine Reinigung der Bierleitung alle 14 Tage reicht in den wenigsten Fällen aus. Die wöchentliche Reinigung sollte Standard sein.
- Regelmäßig die Bierleitung chemisch reinigen, da die mechanische Reinigung weder keimhemmend wirkt, noch die entstehenden Beläge ausreichend entfernt.
- Bei chemischer bzw. chemisch-mechanischer Reinigung richtige Dosierung des Reinigungsmittels beachten und mit ausreichender Menge Frischwasser nachspülen
- Zur Reinigung der Bierleitung gehört auch das komplette Zerlegen und chemische Reinigen von Zapfhahn und Zapfkopf
- Hygiene beim Bierausschank bedeutet auch: regelmäßige Reinigung von Schanktisch und Umgebung, von Bierkühlraum, Personalhygiene
- Wenn Sie einen professionellen Reiniger beauftragen, sollten Sie dessen Arbeit regelmäßig überprüfen

## **Wartung**

- Bierschläuche von Zeit zu Zeit austauschen
- Zapfkopfstößel und Zapfhahnküken nach jeder Reinigung mit speziellem Hahnenfett einfetten
- Regelmäßig die Temperaturen von Kühlraum und Begleitkühlung prüfen
- Regelmäßig Wasserstand der Begleitkühlung prüfen