



WICHTIGE HINWEISE FÜR BETREIBER VON GETRÄNKE-SCHANKANLAGEN



Bedingt durch die staatlichen Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie waren Gaststätten, Biergärten, Hotels, Kneipen, Bars, Bistros und Diskotheken über Wochen geschlossen. Sämtliche öffentliche Festveranstaltungen wurden abgesagt. Die Wiederinbetriebnahme der Schankanlagen stellt vor diesem Hintergrund eine besondere Herausforderung dar.

Der Deutsche Brauer-Bund, der als Dachverband der Brauwirtschaft den Themen Schankanlagenpflege und Ausschankqualität einen hohen Stellenwert beimisst, hat eine Übersicht erstellt über notwendige Maßnahmen zur Wiederinbetriebnahme von Getränkeschankanlagen vor Wiedereröffnung eines Lokals. Die nachfolgenden Hinweise entsprechen dem aktuellen Wissensstand und ersetzen nicht die Anleitungen der Hersteller von Geräten und Anlagen.



Die Wiederinbetriebnahme einer Getrankschankanlage

- ✓ Bevor das erste Bier gezapft wird, muss die Schankanlage gründlich gereinigt werden. Hierbei sind die Hinweise der Arbeitssicherheitsinformation 6.84 der BGN („Hygienischer Betrieb von Getrankschankanlagen“ https://medien.bgn.de/catalogs/asi_6-84/pdf/complete.pdf) zu beachten. Achtung: Im Zeitraum der Nichtbenutzung kann es zu hohem Keimwachstum kommen, besonders wenn die Anlage unmittelbar nach Stilllegung nicht gereinigt wurde.
- ✓ Bei einem längeren Stillstand der Getrankschankanlage müssen nicht nur die Bierleitungen gereinigt werden, sondern besonders auch der Zapfkopf und der Zapfhahn. Diese müssen beim Säubern zerlegt werden.
- ✓ Es muss auf jeden Fall daran gedacht werden, rechtzeitig einen Schankanlagenreiniger zu bestellen, da nach der Wiedereröffnung vorauszusehen ist, dass die kurzfristige Nachfrage nach Serviceterminen der Schankanlagenfachbetriebe das Angebot übersteigen dürfte.
- ✓ Anlagen zur Abgabe von alkoholfreien Getränken, besonders im Post-Mix-Bereich, müssen unter Befolgung der Herstellerangaben gereinigt werden.
- ✓ Fässer, die bereits vor der Schließung angestochen waren, dürfen auch keinen Fall nochmals angezapft werden. Im Bier sind möglicherweise, besonders bei ausgeschalteter Kühlung, Keime gewachsen, welche die Schankanlage infizieren können. Zudem sollte dem Gast grundsätzlich niemals Bier angeboten werden, welches bereits seine Qualität verloren hat.
- ✓ Die Bierkühlung muss rechtzeitig wieder angeschaltet werden, damit die Fässer wenigstens 48 Stunden durchkühlen können. Sind sie noch zu warm, kommt es zwangsläufig zu Zapfstörungen.
- ✓ Ebenso darf der Betrieb der Begleitkühlung (falls vorhanden) nicht vergessen werden. Der Füllstand des Wassertanks und das Erreichen der notwendigen Betriebstemperatur sind zu prüfen.
- ✓ Die Gläserspüleinrichtungen sind vorbereitend zu säubern: bei der Spülmaschine vor allem die Dichtungen, bei einem manuellen Gerät die Bürsten und das Innere der Töpfe.
- ✓ Die Gläserspülmaschine mindestens einmal ohne Gläser laufen lassen, damit sie durch die Temperatur desinfiziert und das alte, verbliebene Wasser ausgetauscht wird. Auch beim manuellen Gerät muss Restwasser ausreichend entfernt werden, am besten durch längeres Öffnen des Wasserhahns bei angeschlossenem Zulaufschlauch.
- ✓ Das alte, stagnierte Wasser in den Trinkwasserleitungen muss zuerst abgezapft werden, bis wieder frisches Wasser kommt. Es könnten sich gesundheitsschädliche Keime während der Nichtbenutzung des Wassers in der Leitung gebildet haben.

Die Wartung einer Getränkeschankanlage

Für die Wartungsarbeiten und die gesetzlich vorgeschriebene regelmäßige sicherheitstechnische Überprüfung der Schankanlage wird grundsätzlich der Abschluss eines Vertrags mit einer Fachfirma empfohlen. Dies erhöht die Lebensdauer der Anlage und trägt dazu bei, dass das frische Bier mit guter Qualität aus der Leitung kommt.

In einigen Fällen können aber auch selbst kleinere Wartungs- und Prüfungsaufgaben übernommen werden, wie folgende Hinweise zeigen:

- ✓ Die Temperatur des Kühlraums muss regelmäßig überprüft werden, es dürfen keine größeren Schwankungen als 1 bis 2° C auftreten.
- ✓ Ebenfalls wichtig ist die Kontrolle des Wasserstandes und der Temperatur (zwischen 0 und 2° C) in der Begleitkühlung.
- ✓ Genauso notwendig ist die regelmäßige Überprüfung der sichtbaren Schlauchverbindungen von der Druckgasflasche bis zum Zapfkopf auf Undichtigkeiten. Zischt es irgendwo ungewöhnlich? Schlägt das Gaswarngerät öfters im Voralarm an? Eine regelmäßige Prüfung kann Leben retten!
- ✓ Die Kühlmaschine muss immer sauber gehalten werden. Das spart Energie und schützt vor hygienischen Problemen.



Die Reinigung einer Getränkeschankanlage

Um die Qualität des Bieres dauerhaft zu erhalten, ist eine regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage unerlässlich. Nur so wird eine gute Hygiene gewährleistet und damit auch der frische Geschmack des Bieres.

- ✓ Der Betreiber ist stets für die gute Hygiene der Schankanlage verantwortlich, diese Verantwortung kann der Reiniger nicht übernehmen.
- ✓ Der Zapfhahn muss täglich innen und außen mit einem Reinigungsball gesäubert werden.
- ✓ Ebenso sind die Tropfbleche, die Mulde, die Thekenoberfläche und die Spülbecken inklusive der Bürsten zu reinigen.
- ✓ Auch der Zapfkopf und der Fassanschluss müssen bei jedem Fasswechsel mit Wasser und Spezialbürste oder einem Tuch gereinigt werden, eine anschließende Sprühdesinfektion verhindert das Keimwachstum.
- ✓ Eine chemische Reinigung der Schankanlage alle 14 Tage reicht in den wenigsten Fällen aus, mindestens eine wöchentliche Reinigung sollte Standard sein.
- ✓ Auch der Getränkelagererraum gehört zur Schankanlage und sollte mindestens einmal im Monat ausgewischt und ggf. desinfiziert werden.
- ✓ Ein Vertrag mit dem Betrieb für Schankanlagenreinigung, der Art und Umfang der Dienstleistung regelt, wird dringend empfohlen.



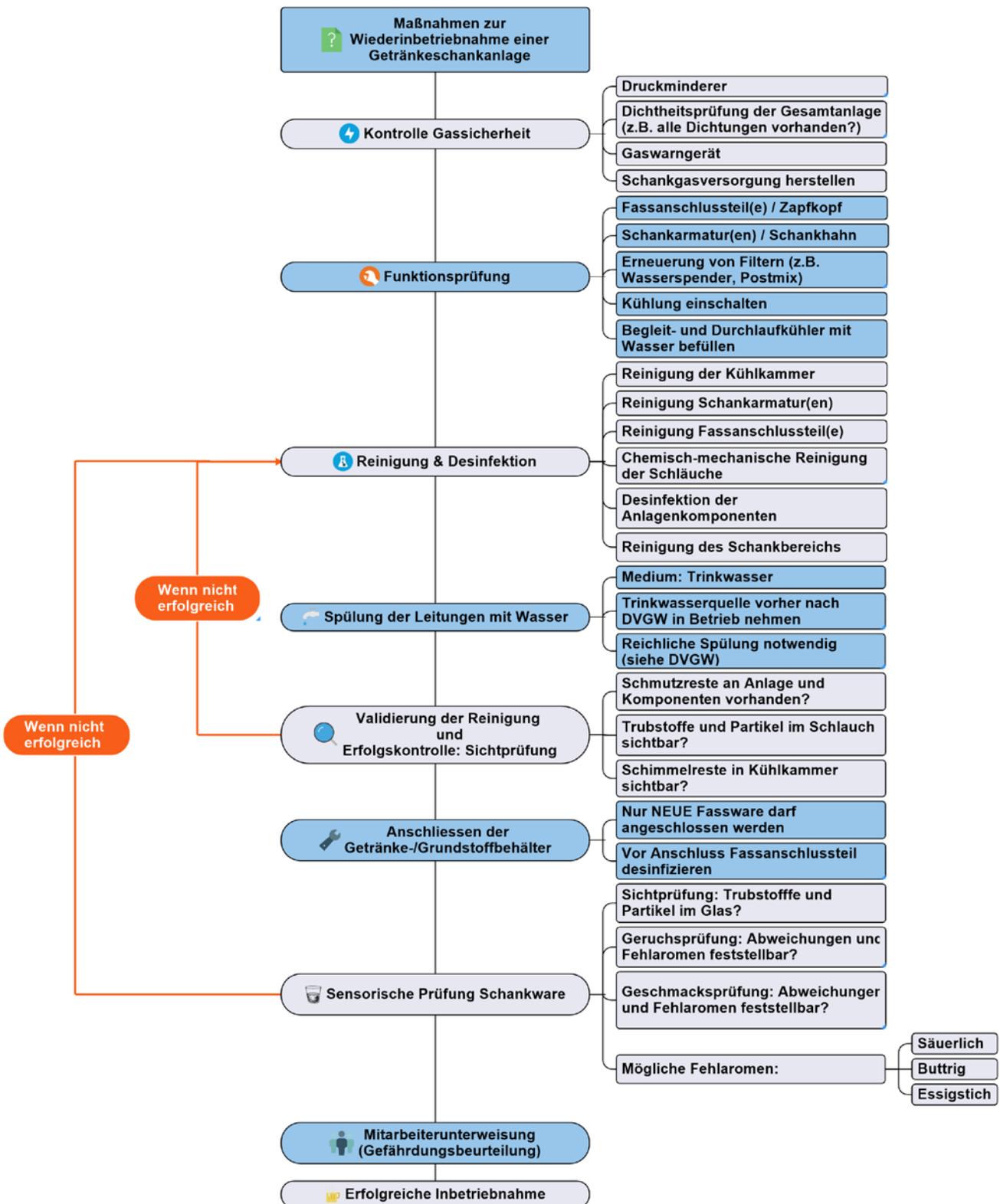
Die richtige Lagerung der Bierfässer

Nur eine sachgerechte Lagerung der Bierfässer führt zu einer guten Qualität des ausgeschenkt Bieres, deshalb sollten folgende Hinweise dringend beachtet werden:

- ✓ Die Fässer müssen nach der Anlieferung mindestens 48 Stunden vorgekühlt werden, sonst kommt es mit hoher Wahrscheinlichkeit zu Zapfstörungen durch zu warmes Bier.
- ✓ Die Fässer sind nach der Reihenfolge ihrer Anlieferung zu verbrauchen (Prinzip: „first in – first out“), damit kein Bier im Keller alt wird.
- ✓ Im Kühlraum dürfen keine anderen Lebensmittel gelagert werden, damit keine Keime über den Fassanschluss auf das Bier übertragen werden.
- ✓ Wenn die Anstichzeit des Bieres über fünf Tage liegt, dann ist der Wechsel auf kleinere Fässer oder Flaschen zu überdenken.
- ✓ Die Temperatur des Kühlraumes sollte immer bei ca. 5° C konstant liegen. Das muss regelmäßig (z. B. am digitalen Thermometer) überprüft werden.
- ✓ Der einmal nach Brauereivorgaben korrekt eingestellte Betriebsdruck darf nicht mehr eigenständig verändert werden. Notfalls muss ein Fachmann bei der Einstellung zu Rate gezogen werden.



Ablaufschema für die Wiederinbetriebnahme einer Getränkeschankanlage



Quelle: M.Sc. Roman Werner/TU München

Weiterführende Informationen

Der „Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen“ des Deutschen Brauer-Bundes enthält viele hilfreiche Tipps, darunter auch ein Kapitel über Personalhygiene. Der Leitfaden ist kostenlos im Internet abrufbar:

<https://bit.ly/2KBLBb3>

Die DBB-Broschüre „Vom Fass ins Glas“ zeigt, wie Bier perfekt serviert wird:

<https://bit.ly/2VZLDUH>

Die wichtigsten Eckpunkte für die Grundreinigung einer Schankanlage werden in dieser Handreichung zusammengefasst:

<https://bit.ly/2Y8TMnd>

Videos

Wie werden Gläser richtig gereinigt – wie wird Bier perfekt gezapft? Unsere Kurzvideos auf Youtube:

www.reinheitsgebot.de/startseite/genuss/bierausschank/kurzfilme-reinigung-und-ausschank



Herausgeber

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e.V.



Die deutschen Brauer · Deutscher Brauer-Bund e. V.

Abteilung Technik

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

info@brauer-bund.de

www.reinheitsgebot.de

