

Hygiene einfach und sicher erfüllen

Uwe Häder von Ecolab im Gespräch

Zum 1. Januar 2006 ist in der EU eine neue Verordnung für Lebensmittelhygiene in Kraft getreten. Damit wurde die bislang in Deutschland geltende Le-

bensmittelhygiene-Verordnung aufgehoben. Eine Frage, die viele Gastronomen beschäftigt: Wie lauten jetzt die Anforderungen an die Reinigung von Getränkeschankanlagen? *gastgewerbe*-Das Branchenmagazin sprach mit Uwe Häder, Marketingleiter Deutschland bei Ecolab. Das Unternehmen – Mitglied im Competence Centrum Gastgewerbe – bietet eine neue und an die Bedürfnisse des Gastronomen angepasste Lösung mit dem Namen BarGuard an.

Uwe Häder von Ecolab: „Die neue Lebensmittelhygiene-Leitlinie des DEHOGA ist unentbehrlich für die Umsetzung geltenden EU-Hygienerichts in der Gastronomie.“

gastgewerbe – Das Branchenmagazin: Bleibt die

Hygiene auf der Strecke, wenn die neue Lebensmittelhygiene-Verordnung keine konkreten Anforderungen an die Reinigung von Getränkeschankanlagen stellt?

Uwe Häder: Die Deregulierung bei Getränkeschankanlagen gibt den Gastwirten mehr Freiheiten, selbst entscheiden zu können, wie das Ziel einwandfreier Produktqualität erreicht werden soll. Sie stellt jedoch

keinen Freibrief dar, die Pflege der Schankanlage einfach zurückzufahren. Der Gastwirt muss den Nachweis führen, dass die Hygiene bei dem von ihm gewählten Verfahren gewährleistet ist. Und außerdem: Geschmack ist Qualität, und das sollte für jeden Gastronom im Vordergrund stehen.

Wie oft soll denn jetzt eine Schankanlage gereinigt werden?

Wie schon gesagt: Die regelmäßige Reinigung beeinflusst die hygienische Situation der Schankanlagen und damit den Geschmack der Getränke aufs äußerste. Wir empfehlen – und da gehen wir konform mit dem DEHOGA –, eine bei Bedarf bzw. mindestens wöchentliche Reinigung vorzunehmen. Die DIN 6650-6, der Deutsche Brauerbund sowie die BGN empfehlen ebenfalls ein Reinigungsintervall von sieben Tagen.

Welche Möglichkeit zur Reinigung empfehlen Sie?

Mit unserem patentierten BarGuard® System wird die Reinigung der Schankanlagen praktisch zum Kinderspiel. Durch Benutzung eines Startschlüssels werden die Fässer automatisch abgeschlagen und der Reinigungsprozess aktiviert. Durch optische Signale wird



Auch die Hausbrauerei „Zum Löwen“ der Bayer Gastronomie in Leverkusen - hier mit Betriebsleiter Raymond Schäfer - zählt zum wachsenden Kundenstamm für das vollautomatische Getränkeleitungsreinigungssystem.

Fotos: Alois Müller

die jeweilige Prozess-Stufe angezeigt. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs ist durch Ziehen des BarGuard®-Schlüssels die Schankanlage sofort wieder einsatzbereit.

„Wir setzen mit BarGuard die DEHOGA-Leitlinien-Empfehlung einer wöchentlichen Reinigung um.“

Uwe Häder

Unser System wird im Mietverfahren vertrieben und von eigenen Technikern installiert und betreut. Der Reinigungszeitpunkt kann an Ruhetagen oder Öffnungszeiten flexibel ange-

passt werden. Die effektiv benötigte Arbeitszeit für die Reinigung beträgt nur ein bis zwei Minuten, die gesamte Prozessdauer nur 30 bis 40 Minuten. Daher ist die Reinigung vor Betriebsbeginn, in einer absatzschwächeren Pause oder nach Ausschankschluss möglich. Zudem können Schankverluste – gleichbedeutend mit Umsatzverlusten – deutlich reduziert werden. Einem frischen Bier steht dann nichts mehr im Wege.

Das Gespräch führte Claudia tom Have-Roes

Uwe Häder von Ecolab eröffnet allen Lesern von „gastgewerbe“ die Möglichkeit, das BarGuard-System kostenlos an ihrer Theke zu testen. Faxorder über das Competence Centrum Gastgewerbe c/o Ecolab:

Einfach faxen an: 06181 / 3600-103

Ja, wir haben Interesse am BarGuard System

- Bitte schicken Sie mir weitere Informationen
- Ich möchte eine kostenlose Demonstration in meinem Betrieb

Terminwunsch: _____

Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

