

Die richtige Zapfhahnpflege und -hygiene

Der Gast weiß, dass er nur in jenen Lokalen, in denen alles blitzsauber ist, ein gepflegtes Bier bekommt. Nur mit einer hygienisch sauberen Zapfanlage lässt sich der herrliche Geschmack ins Glas bringen, den wir Ihnen als Brauerei versprechen. Zur Aufrechterhaltung der Hygiene ist eine regelmäßige Reinigung erforderlich.

Wöchentlich gereinigt werden sollten die **Bierleitungen**; nur so kann das Bier auch perfekt gezapft werden.

Die **tägliche Reinigung** hingegen empfehlen wir für alle Teile, die abwechselnd mit Bier und Luft in Berührung kommen. Dazu zählen die **Tropftasse** und das **Tropfblech**, das **Spülbecken**, der **Zapfhahn (innen und außen)** sowie der **Schantisch** – die Reinigung des **Zapfkopfes** sollte nach jedem Fasswechsel erfolgen.

Mit diesen **fünf täglichen Handgriffen** vor Betriebsschluss bieten Sie Ihren Gästen immer perfekten Biergenuss – jeden Tag!



Handgriff 1+2

1. Spülball mit heißem Wasser füllen
2. Wasser 3x in den Zapfhahn drücken



Handgriff 3

3. Desinfektionsspray in den Zapfhahn und Spülball sprühen



Handgriff 4+5

4. Mit Einweghandtuch Zapfhahn außen reinigen (keinen Wetzex oder Schwamm verwenden)
5. Abtropftrasse und Gläserdusche heiß abwaschen