



## Wichtige Informationen für Betreiber von Getränkeschankanlagen

Bedingt durch die staatlichen Massnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie, waren Restaurants, Beizen, Bars, Bistros und Diskotheken über Wochen geschlossen. Die Wiederinbetriebnahme der Schankanlagen stellt vor diesem Hintergrund eine besondere Herausforderung dar.

Die Technische Kommission des Schweizer Brauerei-Verbandes hat sich mit dem Thema auseinandergesetzt. Der Deutsche Brauer-Bund (DBB) hat eine Übersicht erstellt über notwendige Massnahmen zur Wiederinbetriebnahme von Getränkeschankanlagen vor Wiedereröffnung eines Lokals. Gerne übermitteln wir Ihnen nachfolgend die entsprechenden Informationen. Die nachfolgenden Hinweise entsprechen dem aktuellen Wissensstand und ersetzen nicht die Anleitungen der Hersteller von Geräten und Anlagen:

- Bevor das erste Bier gezapft wird, muss die Schankanlage gründlich gereinigt werden (siehe auch <https://bier.swiss/rund-ums-bier/broschueren/>, ab Seite 66 und [https://medien.bgn.de/catalogs/asi\\_6-84/pdf/complete.pdf](https://medien.bgn.de/catalogs/asi_6-84/pdf/complete.pdf)). 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 Getränkeschankanlage 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 nach 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, die 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 ist 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 dieses 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 SBV-Broschüre "Bier und Ausschank" zeigt u. a., wie Bier perfekt serviert wird: <https://bier.swiss/rund-ums-bier/broschueren/>

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://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user\\_upload/Ausschank\\_und\\_Pflege/Hygieneleitfaden\\_Getraenkeschankanlagen.pdf](https://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user_upload/Ausschank_und_Pflege/Hygieneleitfaden_Getraenkeschankanlagen.pdf)

Die wichtigsten Eckpunkte für die Grundreinigung einer Schankanlage werden in dieser Handreichung zusammengefasst: [https://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user\\_upload/Ausschank\\_und\\_Pflege/Die\\_Grundreinigung\\_einer\\_Schankanlage.pdf](https://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user_upload/Ausschank_und_Pflege/Die_Grundreinigung_einer_Schankanlage.pdf)

Wie werden Gläser richtig gereinigt – wie wird Bier perfekt gezapft? Folgende Kurzvideos des DBB auf Youtube geben Aufschluss darüber:

<https://www.reinheitsgebot.de/startseite/genuss/bierausschank/kurzfilme-reinigung-und-ausschank/>

#### **Für Rückfragen:**

Christoph Lienert, stv. Direktor  
Schweizer Brauerei-Verband  
079 407 02 88

[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)

[www.bier.swiss](http://www.bier.swiss)

[twitter @info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)

[www.facebook.com/schweizerbiere](https://www.facebook.com/schweizerbiere)

[www.instagram.com/schweizerbier](https://www.instagram.com/schweizerbier)

#### **Schweizer Brauerei-Verband (SBV)**

*Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 140 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden. Der SBV ist in Zürich domiziliert.*

#### **SBV-Mitgliedsbrauereien:**

*Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berne*

*Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux*

*Brauerei A. Egger AG, Worb*

*Brauerei Adler AG, Schwanden*

*Brauerei Baar AG, Baar*

*Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen*

*Brauerei Falken AG, Schaffhausen*

*Brauerei Felsenau AG, Bern*

*Brauerei Fischerstube AG, Basel*

*Brauerei H. Müller AG, Baden*

*Brauerei Locher AG, Appenzell*

*Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln*

*Brauerei Schützengarten AG, St. Gallen*

*Brauerei Stadtbühl AG, Gossau*

*Brauerei Uster Braukultur AG, Uster*

*Doppelleu Boxer AG, Winterthur*

*Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden*

*HEINEKEN Switzerland AG, Luzern*

*LägereBräu AG, Wettingen*

*Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan*

*Ramseier Suisse AG, Sursee*

*Rugenbräu AG, Interlaken*

*Sonnenbräu AG, Rebstein*

*WhiteFrontier Ltd., Martigny*