

HYGIENE-TIPPS

GLÄSER RICHTIG REINIGEN



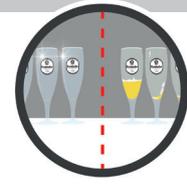
- Gläser mind. 90 Sek. bei 65°C in der Spülmaschine reinigen.
- Alternativ: Gläser in handwarmem Wasser mind. 5x im Spültopf umfassend mit einer Auf- und Abbewegung im Bürstenkopf reinigen. Anschließend 2–3 Sek. mit klarem Wasser nachspülen.
- Achten Sie auf das richtige Reinigungsmittel (bei Handspülung immer Reinigungstabletten verwenden – KEIN Flüssigpülmittel).

NUR GEREINIGTE GLÄSER BENUTZEN



- Reinigen Sie die Gläser bei längerer Standzeit nochmal nach.
- Zapfen Sie nur in saubere Gläser.

TRENNUNG VON GEREINIGTEN UND BENUTZTEN GLÄSERN



- Auf dem Tablett keine benutzten und frischen Gläser gleichzeitig transportieren.
- Klare Trennung der benutzten und frischen Gläser im Thekenbereich.

GLÄSER NUR AM FUSS ANFASSEN



- Alternativ: Krüge immer nur am Henkel anfassen.

NIEMALS INS GLAS HINEINFASSEN



- Während des Abräumens und Reinigen der Gläser niemals ins Glas fassen.

TROPFENDECKCHEN BIS AUF WEITERES VERMEIDEN



BIERDECKEL NUR 1X VERWENDEN



- Wechseln Sie nach jedem Gast den Bierdeckel und entsorgen den benutzten Bierdeckel.

TRAGEN VON MUND-NASEN-SCHUTZ



- Achten Sie darauf, dass Zapfer & Service-Personal einen Mundschutz tragen.
- Trotzdem Sicherheitsabstand einhalten.

ZAPFHAHN REGELMÄSSIG REINIGEN



- Zapfhahn, Griffe und Leitungen gründlich und regelmäßig reinigen.
- Achten Sie auf die richtigen Reinigungsmittel.

SCHANKANLAGE UND THEKE REGELMÄSSIG REINIGEN



- Reinigen Sie auch regelmäßig den Kühlraum/Lagerkeller.
- Nach längerem Stillstand grundsätzlich eine fachmännische Reinigung durchführen lassen.

PERSONAL SCHULEN



- Abstand zum Gast einhalten.
- Tragen von Mund-Nasen-Schutz.
- Beim Servieren von frischen Gläsern nicht sprechen.
- Tablett mit frischen Getränken auf dem Tisch abstellen und Gast sein Getränk selbst greifen lassen.
- Tablett nach jedem Serviervorgang reinigen.

ABSTANDSREGELN UND HYGIENE-STANDARDS BEACHTEN



- Beachten Sie die Empfehlungen/Vorgaben der Bundesländer.