

BvSG-Fachtagung 2017 mit Impulsen aus Öster- reich und Dänemark

WORKSHOP SCHANKTECHNIK | Am 25. November 2017 fand im Radisson Blu Scandinavia Hotel in Düsseldorf die Fachtagung 2017 des Bundesverbandes für Schankanlagen- und Gastronomie-technik e.V. (BvSG) statt. Vorsitzender *Reinhard Meier* konnte dazu rund 85 Teilnehmer im voll besetzten Vortragssaal begrüßen.

ZU BEGINN GEDACHTE Vorsitzender Meier dem am 15. November 2017 verstorbenen Ehrenvorsitzenden Wilhelm Honigs. Honigs war der Gründer des BvSG e.V. und führte lange Jahre als Vorsitzender die Geschichte des Verbandes.

Als erster Referent stellte *Dirk Bersch*, BeviClean GmbH, Mülheim-Kärlich, das neue Gaswarngerät Analox Ax60+ vor. Das IP54-abgesicherte Überwachungsgerät kann mit bis zu acht Warneinheiten und vier Sensoren ausgestattet werden und bietet somit die Möglichkeit, auch komplexe und große Kelleranlagen abzusichern. Weiterhin ging Bersch auf den Bevi Tank Bucket ein, mit dem mehrleitige Postmix-Anlagen nun einfacher und sicherer gereinigt werden können. Lagen die Leitungen früher lose und mehr oder weniger ungesichert in

Eimern, ist es mit dem neuen System nunmehr möglich, die BiB-Anschlüsse (Bag-in-Box-System) fest mit dem Reinigungsbehälter zu verbinden.

■ Innovative Schanktechnik

Gerhard Langegger, Zapfdoktor GesmbH, Schönau, Österreich, stellte Neuerungen in der Schanktechnik aus Österreich vor. Er bedauerte, dass das Reinigungsintervall in der neuen Hygieneleitlinie nach wie vor nur zwölf Wochen beträgt, allerdings sei eine positive Bewegung in der Qualität feststellbar. Dazu trägt auch die Schulung der TÜV Austria Akademie bei, welche unter Leitung der TU München und zusammen mit dem BvSG seit zwei Jahren nun schon rund 60 Schanktechniker ausgebildet hat. Dass österreichische Unternehmen innova-

tiv in Sachen Schanktechnik sind, zeigte ein Potpourri verschiedener Bauteile, die von österreichischen Firmen in der letzten Zeit entwickelt wurden.

Das Umschließen einer Kohlendioxidflasche stellt für viele Angestellte in der Gastronomie eine Herausforderung dar. Dies nahm die Firma Micro Matic, Odense, Dänemark, zum Anlass, hier einen neuen Weg zur Lösung dieses Problems zu beschreiben. Heraus kam das QuickFit-System, ein neues, innovatives Anschlusssystem mit Druckminderer, das ein schnelles und einfaches Umkuppeln einer Gasflasche ermöglicht. Neben der Schnelligkeit des Umschließens lag vor allem die Sicherheit im Fokus der rund achtjährigen Entwicklungszeit. Feldtests mit Gasabfüllern liefen sehr erfolgreich, und nach der Umrüstung der CO₂-Flaschen durch die Hersteller kann dieses System in den Markt eingeführt werden. In Skandinavien wird diese Umstellung derzeit schon durchgeführt, wann der Markt in Deutschland nachzieht, hängt von den Herstellern ab. Der Druckminderer erfüllt alle sicherheitstechnischen Anforderungen und ist durch zahlreiche Zertifizierungen bestätigt worden. Das neue Verschluss-



Gut besucht war die BvSG-Fachtagung 2017 in Düsseldorf



Leitungsreinigung und hochdigitalisierte Schanksysteme waren die Themen von Jürgen Hofmann



Workshop Schanktechnik – Ideenfindung zu Qualität und Zukunftsausrichtung

system ist derzeit nur für CO₂-Flaschen erhältlich, für N₂-Flaschen laufen zurzeit noch Tests in Odense. Abschließend stellte der Referent *Andreas Kenter* ein Update des mittlerweile sehr gut am Markt etablierten Systems FlexiDraft vor.

Andreas Schmidt, Misa Vertriebs GmbH, Anzing, stellte den EventTap vor, einen Schnellzapfhahn, welcher mit Einhandbedienung zu einer erhöhten Ausstoßleistung führt. Der Zapfhahn, der auch schon bei zwei Fußballweltmeisterschaften in über 8000 Leitungen eingebaut wurde, ist mittlerweile in verschiedenen Endlösungen zum Direkteinsatz verbaut, wenn notwendig auch mit einem Inline-Kompensator. Weiterhin ging Schmidt auf die „Wunderbar Zapfpistole“ ein. Es handelt sich dabei um eine Postmix-Zapfpistole, mit der bis zu 14 Getränke direkt und einfach in Gläser gezapft werden können, die auf der Theke stehen. In den Premix- und Weinzapfpistolen sind weniger Sorten möglich. Eingesetzt werden kann die in den Pistolen verwendete Technik auch in Schanksäulen, wodurch auf kleinem Raum Postmix-Lösungen für bis zu acht Getränke umgesetzt werden können. Die Markteinführung hierfür ist für Anfang 2018 geplant. Abschließend stellte Schmidt die Zapfampel vor, ein Kellner-Kontroll-System, mit dem nicht bonierte Getränke umgehend moniert werden.

Eine weitere Entwicklung aus Österreich wurde von *Jürgen Hofmann*, Redl GmbH, Hollabrunn, Österreich, vorgestellt. Die Firma Redl ist Komplettanbieter für Schank- und Kassensysteme, die seit 2005 vom Unternehmen nicht nur vertrieben, sondern auch selbst entwickelt werden. Im Bereich der Leitungsreinigung ist Redl ebenfalls aktiv, was mit der

Vorstellung des Line Cleaners, einer automatischen Reinigungslösung mit Kontrollmechanismus, gezeigt wurde. Das Reinigungsintervall ist frei programmierbar und kann dazu genutzt werden, über ein Ampelsystem den Reinigungsbedarf anzuzeigen. Das System kann auch zur Reinigungsdokumentation eingesetzt werden. Weiterhin hat die Firma Redl einen Growler & Bottle Filler entwickelt, durch den unter Gegendruck kleine Gebinde abgefüllt werden können. Die Entwicklung soll vor allem in Gaststätten und kleinen Brauereien eingesetzt werden, um den immer noch steigenden Bedarf an Heimkonsum von Bier abzudecken. Abschließend stellte *Jürgen Hofmann* mit Walltap und Wipe hochdigitalisierte Schanksysteme vor, die sowohl Selbstbedienenanlagen als auch Schnellabrechnungssysteme an der Theke ermöglichen.



Thomas Rochowansky informierte über österreichische Ausbildungsmöglichkeiten im Schankanlagenbereich

Ideen für den Ausschank der Zukunft

Nach der Mittagspause führten die Teilnehmer einen Workshop durch, in dem zwei wichtige Fragen der Schanktechnik in einem Gruppenbrainstorming erarbeitet werden sollten. Die Teilnehmer diskutierten dabei angeregt und engagiert darüber, wie die Qualität im Bereich der Schanktechnik erhöht werden kann und wo sie die Schanktechnik in zehn Jahren sehen. Die Ergebnisse wurden mit großen Post-its in Themenkreise gegliedert und bewertet. Die Veranstalter regten alle Teilnehmer an, sich aus diesem Ideenpool zu bedienen und somit die Qualität der offen ausgeschenkten Getränke weiter zu verbessern. Zahlreiche Hersteller unter den Teilnehmern nahmen dieses Angebot begeistert auf und fotografierten die Ideen. Aus persönlicher Sicht ist der Autor sehr gespannt, wie sich hieraus in der Zukunft neue Impulse ergeben. Auch der BvSG hat es sich selbst zur Aufgabe gemacht, ausgewählte Themen auf Verbandsebene bis zur nächsten Fachtagung zu bearbeiten.

Anschließend referierten *Reinhard Meier* und *Thomas Rochowansky* von der TÜV Austria Akademie GmbH, Brunn am Gebirge, Österreich, über die Ausbildungsmöglichkeiten im Schankanlagenbereich. Auch hier wurde eine Abfrage dazu gestartet, welche speziellen Themengebiete im besonderen Interesse der Schulungen stehen, und zudem das erfolgreich in Österreich etablierte Ausbildungssystem vorgestellt.

Als weiterer österreichischer Vertreter trug *Günther Gruber*, Privatquelle Gruber GmbH & Co KG, Brixlegg, mit einem Vortrag über Computerschankanlagen bei. Tirol, seine Heimat, sei bekannt dafür, dass keine Lokalität ohne Computerschankanlage eröffne – unabhängig davon, ob es sich um ein kleines Café oder ein großes Bier- und Speiselokal handle. In diesen Schankanlagen sind sogenannte FOB-Stops (FOB = Foam on Beer Detector) unabdingbar, um einen blasenfreien Betrieb gewährleisten zu können. Seine Lösung als Alternative zu den meist schwer zu reinigenden Bauteilen besteht im Keg Robot, einem sensorbasierten Abschalt- und Entlüftungssystem. Es basiert auf einer kommunizierenden Röhre und garantiert die Blasenfreiheit in der Bierleitung.

Ein Blick zurück

Den Abschlussvortrag hielt *Dr. Johannes Tippmann*, Lehrstuhl für Brau- und Getränk-

ketechnologie der TU München, Freising, über die Historie der Schanktechnik. Er ging dabei auf ausgewählte Bereiche ein, wie die Entwicklung vom klassischen Anschlaghahn hin zum Kompensatorhahn oder die Entwicklung vom Holzfass zum modernen Edelstahlkeg. Besonderen Fokus legte sein Rückblick auf die Hygiene an Getränkeschankanlagen, die mit Beginn der Entwicklung und Einführung der ersten

Bierpressionen Ende des 19. Jahrhunderts stets im Brennpunkt stand. Dass sich aus der hygienischen Situation und den Herausforderungen bis heute immer noch die gleichen Diskussionen ergeben, sorgte trotz des ersten Hintergrundes für einiges Staunen und Schmunzeln.

Umrahmt wurde die Fachtagung von einem Begrüßungsabend für die bereits am Vorabend angereisten Teilnehmer so-

wie von einem Ausklang im Brauhaus Joh. Albrecht in Düsseldorf, bei dem neben den hauseigenen Bieren im Rahmen einer Bierverkostung drei Spezialitäten der Brauerei Sander aus Worms verkostet wurden. Während der Tagung informierte eine Fachausstellung verschiedener Hersteller von Schankanlagenbauteilen und Reinigungsmitteln über aktuelle Produktthemen.

Dr. J. Tippmann