

BVSG E.V., WÖRRSTADT

Ein Update zur Schankanlagentechnik

Am 24. November 2018 fand in Dortmund die Fachtagung des Bundesverbandes für Schankanlagen- und Gastronomie-technik (BvSG) e.V. statt. Vorsitzender Reinhard Meier konnte dabei fast 90 Teilnehmer begrüßen und freute sich über den großen Zuspruch.

Über eine Reihe von Neuerungen im Vorschriftenbereich berichtete Michael Böhm, Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe. Wegen neuer Anforderungen werden derzeit alle ASIs, die TRBS 1201 und 1203 überarbeitet. Manche Auswirkungen sind bereits bekannt, an anderer Stelle ist dies noch nicht der Fall. Interessant dürfte insbesondere die Aktualisierung der TRBS 1203 sein, in der die Anforderungen an befähigte Personen neu definiert werden. „Dies könnte für manche in Zukunft zu einem Problem werden“, sagte Böhm. Zudem ging er auf das Thema Gefahrgut-Transport ein, was vor allem für Schankanlagenreiniger mit „Handwerkerregelung“ einige Erleichterungen mit sich bringt.

Technische Lösungen für die Schanktechnik

Auch eine Reihe technischer Vorträge standen auf dem Programm. Andreas Kenter, Micro Matic Deutschland, ging auf Anforderungen für den Ausschank von Wein ein. Wurden früher hier noch chemisch vernickelte Bauteile verwendet, ist heute Edelstahl in 1.4301- bzw. 1.4401-Qualität Stand der Technik. Auch bei den restlichen Materialien sind wegen des niedrigeren pH-Wertes von Wein höhere Maßstäbe ans Material anzusetzen als bei Bier.

Wie eine richtige Reinigung abläuft und was sie kosten darf

oder muss, stellte Dr. Johannes Tippmann, Krones-Steinecker, Freising, vor. Ein Kalkulationstool für Schankanlagenreiniger soll helfen, Kostenstrukturen darzustellen und damit einen gerechten Arbeitslohn zu ermitteln.

Das immer wichtiger werdende Thema der Wasseranlagen wurde von Reinhard Meier und Daniel Blechschmidt diskutiert. Meier stellte die Anforderungen der neuen Trinkwasser-Verordnung vor, während Blechschmidt, Geschäftsführer der Firma SCS-Tec, das Vorgehen bei einer Fehlersuche an Wasseranlagen erläuterte. Interaktiv gab er den Teilnehmern Fehler vor und begab sich dann auf gemeinsame Fehlersuche zur Lösung des Problems.

Tina Oberneder, Asco Drink Machines, Österreich, Hersteller von Saft-Schankanlagen, stellte das Saft-Ausschanksystem „Juici“ mit dem MidMix-System vor. Das System, mit dem Mischungen von 1:4 bis 1:49 ausgeschenkt werden können, besitzt eine patentierte Nachspüleinspritzung, bei der nach jedem Getränk die Auslauffülle mit Wasser nachgespült wird. Dies ist notwendig, da über das Ausgabeventil verschiedene Säfte ausgeschenkt werden. Außerdem wird so auch eine Grundstoffverschleppung in andere Säfte vermieden.

Für die österreichische Firma Wallatec präsentierte Markus Böhm Hochleistungskarbonatoren. Das Kreislauf-Karbonatoren-System, das mit Nebeleinspritzung bei Temperaturen um 0 bis 2 °C arbeitet, sorgt für eine sehr schnelle und effiziente Karbonisierung des Wassers. Dies ist vor allem in großen Systemgastronomien und im Event-Bereich wichtig.

Im Anschluss stellte Christian Holzner die Ausbildung



Gut informiert: Die Fachtagung der BvSG brachte die Teilnehmer auf den neusten Stand

der BvSG-Akademie vor. Lebenslanges Lernen spielt auch in der Schanktechnikbranche eine wichtige Rolle. Daher bietet der Verband für seine Mitglieder verschiedene Lehrgänge an. Holzner diskutierte in diesem Zusammenhang auch das Spannungsfeld, in dem sich Schankanlagenbauer und -reiniger befinden.

Was nach einer negativen mikrobiologischen Prüfung zu tun ist, erläuterte Franz Mathes, Mathes Hygiene. Prüf- und Mängelberichte müssen richtig gelesen und ausgewertet werden. Vor allem müssten die Ergebnisse an einem einheitlichen Standard gemessen werden. 16 Bundesländer mit jeweils unterschiedlichen Bemessungs-

grundlagen erschweren die einheitliche Bewertung allein schon in Deutschland. Auch die anzuwendende gesetzliche Grundlage führe aus Unkenntnis oft zu falschen Beurteilungen und damit zu ungerechtfertigten Strafen.

Den Abschlussvortrag übernahm Dr. Tippmann. Schäumen am Hahn ist ein häufig auftretendes Problem. In vielen Fällen ist aufkarbonisiertes Bier die Ursache, jedoch gibt es auch bei passendem CO₂-Gehalt häufig Schaumprobleme im Glas. Tippmann erläuterte diese und zeigte Lösungsansätze auf.

Die nächste Fachtagung wird voraussichtlich im November 2019 im Großraum Frankfurt stattfinden. *J. Tippmann*