



Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz offen!*

Privatbrauerei Ernst Barre GmbH · Postfach 11 53 · 32291 Lübbecke

Bezirks Schützenverband Diepholz
Karl Friedrich Scharrelmann
Oderweg 7
49448 Lemförde

Privatbrauerei
Ernst Barre GmbH
Postfach 11 53
32291 Lübbecke
Berliner Straße 122-124
32312 Lübbecke
Telefon 0 57 41-27 01-0
Telefax 0 57 41-27 01 23
www.barre.de

Lübbecke, Mai 2020

Re-Start für die Gastronomie – Hygieneauflagen und Bierausschank

Sehr geehrte Damen und Herren,

die ersten Lockerungen der staatlichen Sperrmaßnahmen für die Gastronomie sind frühzeitiger in Kraft getreten als zunächst zu erwarten war. Eine positive Entwicklung für den Neustart des Gastgewerbes, auch wenn dieser bekanntermaßen mit außergewöhnlichen Herausforderungen und aufwendigen Vorbereitungen verbunden ist. Deshalb möchten wir Ihnen in dieser Phase gerne als Partner zur Seite stehen.

Mit der Öffnung gastronomischer Einrichtungen stehen insbesondere Aspekte der Hygiene bzw. des Arbeits- und Infektionsschutzes im Vordergrund. Von zentraler Bedeutung ist dabei derzeit die Frage der Glas-Hygiene. Der leitende Virologe der Berliner Charité, Prof. Christian Drosten, hat zu Beginn der Pandemie eine verheerende Aussage in Bezug auf den Genuss von Fassbier und einem damit verbundenen erhöhten Infektionsrisiko in den Raum gestellt, die nicht bestätigt ist und aktuell weiter für Verunsicherung bei Gästen sorgt. Wir möchten hier proaktiv aufklären und über den aktuellen Kenntnisstand informieren.

Der Deutsche Brauer-Bund hat in der Angelegenheit mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Kontakt aufgenommen – mit folgendem Ergebnis: ***Experten des BfR stufen eine Übertragung des neuen Coronavirus über zuvor von infizierten Personen benutzten Gläsern gegenwärtig als sehr unwahrscheinlich ein, da eine Infektion wegen der Besonderheit des Virus in der Regel nicht über eine orale Aufnahme erfolge!***

Der BfR hat diese Aussage jüngst wie folgt konkretisiert: ***„Dem BfR ist eine derartige Infektionskette bisher nicht zur Kenntnis gelangt. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der oral-alimentäre Übertragungsweg (über die Speiseröhre und den Magen) nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine Rolle.“***

Rechtsform: GmbH · Sitz: Lübbecke
Registergericht: AG Bad Oeynhausen · HRB 8681
Geschäftsführer: Dipl.-Kaufmann Christoph Barre
Steuer-Nr.: 331/5765/0419

Commerzbank Lübbecke
BLZ 492 400 96 · Kto.-Nr. 6 056 600
IBAN: DE12 4924 0096 0605 6600 00 · BIC: COBADEFFXXX
Deutsche Bank Lübbecke
BLZ 490 700 28 · Kto.-Nr. 3 103 660
IBAN: DE48 4907 0028 0310 3660 00 · BIC: DEUTDE33HAN

Sparkasse Minden-Lübbecke
BLZ 490 501 01 · Kto.-Nr. 992
IBAN: DE29 4905 0101 0000 0009 92 · BIC: WELADEDIMIN
Volksbank Lübbecke Land eG
BLZ 490 926 50 · Kto.-Nr. 100 204 000
IBAN: DE10 4900 2650 0100 2040 00 · BIC: GENODE33HAN

Für die Kommunikation mit Ihren Gästen haben wir die Fakten zu dem Thema nochmal kompakt zusammengefasst.

- Der Hygienestandard in deutschen Restaurants, Bars und Gaststätten war bisher bereits auf einem Top-Level, sodass hier längst ein außerordentlich hohes Niveau in Bezug auf Hygiene- und Infektionsschutz vorliegt.
- Laut BfR gibt es bisher weltweit keinerlei Hinweise auf eine Infektion durch Gläser in der Gastronomie. Bei SARS-CoV-2 spielt die Übertragung über den Magen nach dem derzeitigen Wissensstand auch keine Rolle. Niesen, Husten, Sprechen – dies sind die hauptsächlichlichen Übertragungswege.
- Die neuen Corona-Viren, das ist bekannt, reagieren außerdem sehr empfindlich auf Seifen und Spülmittel. Deshalb nehmen wir die Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck sehr ernst und gehen dabei sehr gewissenhaft vor.

Spezielle in Bezug auf die maschinelle und manuelle Reinigung von Gläsern hat der Deutsche Brauer Bund zudem eine detaillierte Broschüre zum Thema Glashygiene neu aufgelegt. Die Information hieraus haben wir für Sie diesem Schreiben beigelegt.

Zudem können wir Ihnen in Kooperation mit der Firma **Aroma Shopping GmbH** aus Lübbecke die Möglichkeit anbieten, das für Ihre Gäste zur Verfügung zu stellende Desinfektionsmittel zu einem besonderen Barre-Kunden-Vorteilspreis zu beziehen. Im Online-Shop unter www.ellisaromen.de erhalten Sie mit dem Gutschein-Code **BARRE** bis 29. Mai 70 % Rabatt auf Desinfektionsmittel, anschließend reduziert sich die Rabattierung auf weiterhin 50 % bis 31. Juli 2020.

Unsere Kollegen aus dem Vertrieb stehen darüber hinaus als Ansprechpartner in der aktuellen Phase jederzeit gerne für Ihre weiteren Fragen zum Thema zur Verfügung. Gemeinsam hoffen und wünschen wir uns jetzt einen erfolgreichen Neustart, um die Saison mit Verspätung bestmöglich unter Berücksichtigung der aktuellen Einschränkungen in Angriff zu nehmen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Privatbrauerei Ernst Barre



Christoph Barre
Geschäftsführender Gesellschafter



Wolfgang Rosengarten
Verkaufsleitung

SORGFALT – HYGIENE – GENUSS.

Ein Leitfaden zur gründlichen Gläserreinigung



Die deutschen Brauer
Deutscher Brauer-Bund e.V.



Bier ist Genuss. Zu einem frischen Bier gehört ein sauberes Glas. Das fördert nicht nur den Genuss, sondern verhindert auch die Übertragung aller Art von Keimen. Schon vor der Corona-Pandemie haben gastronomische Einrichtungen hohe Standards an die Reinigung und Pflege von Gläsern angelegt. Aus aktuellem Anlass hat der Deutsche Brauer-Bund die wichtigsten Grundregeln für die im deutschen Gastgewerbe eingesetzten Reinigungsverfahren nochmals zusammengefasst. Die nachfolgenden Hinweise entsprechen dem aktuellen Wissensstand und ersetzen nicht die Anleitungen der Hersteller von Geräten und Anlagen. Vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie hat auch das Bundesinstitut für Risikobewertung Informationen veröffentlicht, die im Internet abrufbar sind (<https://bit.ly/2y0Cvlt>).

Reinigung in einer Gläserspülmaschine

Diese Art der Reinigung wird grundsätzlich empfohlen und führt in der Regel zum besten Ergebnis, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die Maschine wird regelmäßig gewartet, der Härtegrad des Wassers passend eingestellt und die Heizstäbe sind frei von Kalk, damit die optimale Temperatur (65° C) erreicht wird.
- Es wird ein vom Hersteller empfohlenes, spezielles Reinigungsmittel verwendet.
- Der Innenraum, die Siebe, Scharniere und die Dichtungen sind stets in einem sauberen Zustand.
- Kaffeetassen, Milchbecher etc. werden nicht zusammen mit Biergläsern gereinigt.
- Es ist kein Reinigungsprogramm mit verminderter Temperatur eingestellt.

Reinigung mit einem manuellen Gläserspülgerät

Bei korrekter Benutzung können auch hiermit die Gläser hygienisch sauber gereinigt werden. Dazu müssen folgende Bedingungen eingehalten werden:

- Die Gläserbürsten müssen für alle Gläserarten ausreichend in Höhe und Umfang dimensioniert sein, damit beispielsweise bei höheren Gläsern wie für Weizenbier auch der Boden erreicht wird.
- Die Reinigung muss mit mehreren Hüben (mindestens 6 bis 7) im Spültopf ausgeführt werden. Zur restlosen Entfernung des Reinigungsmittels muss das Glas für mindestens 3 bis 4 Sekunden auf dem Nachspülstab verweilen. Je sorgfältiger die mechanische Reinigung durchgeführt wird, desto besser das Ergebnis.
- Es ist darauf zu achten, dass die Außenrandbürsten so positioniert sind, dass sie auf jeden Fall den Glasrand auch von langen Gläsern reinigen.
- Abgenutzte Bürsten müssen entfernt und durch neue ersetzt werden.
- Der Einsatz von geeigneten Gläserspülmitteln ist sicherzustellen, diese müssen unbedingt ausreichend dosiert werden.
- Die Spültöpfe und Bürsten müssen täglich gereinigt und hierzu entsprechend der Herstellerangaben in einzelne Teile zerlegt werden.
- Besonderes Augenmerk muss auf die Reinigung der Bürsten gelegt werden, hierfür gibt es spezielle Mittel, die oft auch eine Desinfektionswirkung entfalten. Die Bürsten sind nach der Reinigung vor erneuter Benutzung an der Luft zu trocknen, falls sie nicht gleich wiederverwendet werden.

- Auch der Wasserzulaufschlauch des Gerätes muss regelmäßig gesäubert werden. Hier können sich Mikroorganismen ansiedeln, die Biofilme bilden, wodurch Keime immer wieder ins Spülwasser gelangen.
- Manche Sockel von Gläserspülgeräten sind abschraubbar und müssen wöchentlich gereinigt werden.

Reinigung mit zwei Becken

Bei dieser immer seltener eingesetzten Methode muss besonders gründlich und sorgfältig gearbeitet werden, um eine hygienische Reinigung der Gläser zu gewährleisten:

- Die im Spülbecken verwendeten Bürsten müssen in der Höhe und Breite immer ausreichend dimensioniert sein, damit die Innenfläche des Glases überall erreicht wird.
- Es muss auf jeden Fall eine Möglichkeit zum Entsorgen von Getränke- und Nahrungsrückständen vorhanden sein, beispielsweise durch einen Trichter im Überlaufrohr des Warmwasserbeckens.
- Auch hier gilt: Je länger die Verweildauer der Gläser im Spülbecken und je sorgfältiger die mechanische Reinigung, desto besser das Ergebnis.
- Die Bürsten dürfen nicht zu stark abgenutzt sein, sonst verlieren sie ihre Wirkung.
- Ein Unterspülrohr im Kaltwasserbecken muss für die Zufuhr von ausreichend klarem, kaltem Wasser sorgen.
- Es dürfen auch hier nur speziell geeignete Reinigungsmittel verwendet werden, die ausreichend zu dosieren sind. Nur so kann die gewünschte Wirkung erzielt werden.
- Das Warmwasserbecken muss mehrmals täglich abgelassen und anschließend ausgewischt werden, um zu vermeiden, dass durch das warme Wasser Keimwachstum gefördert wird.
- Nach Betriebsschluss bzw. vor Betriebsbeginn sind die beiden Becken nochmals besonders gründlich zu säubern, hier ist auch auf die Überlauf- und Unterspülrohre zu achten.
- Besondere Aufmerksamkeit erfordern die Spülbürsten, diese müssen jeden Tag gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Dies kann durch das Einlegen in Wasser mit speziellen Desinfektionsmitteln erfolgen.

Reinigung mit einer Bandspülmaschine

Diese Methode wird hauptsächlich zur Reinigung von Maßkrügen verwendet.

- Die Maschine muss im Heißprogramm gefahren werden.
- Es ist wichtig, auf die Pflegehinweise der Hersteller zu achten und diese auch einzuhalten.
- Ebenso von Bedeutung für das Ergebnis ist die Wahl eines geeigneten Spülmittels.
- Es müssen täglich, nach dem Ablassen des Waschwassers, der Maschineninnenraum, die Siebschubladen und die Transportbänder gereinigt werden, als Hilfsmittel hierfür kann ein Hochdruckreiniger dienen.
- Ebenso ist die Maschine auch von außen zu reinigen, hier darf aber wegen der Steuerelektronik nicht mit Hochdruck gearbeitet werden.
- Auch die Schmutzfänger und die Funktion der Wasserenthärtung sind regelmäßig zu kontrollieren.

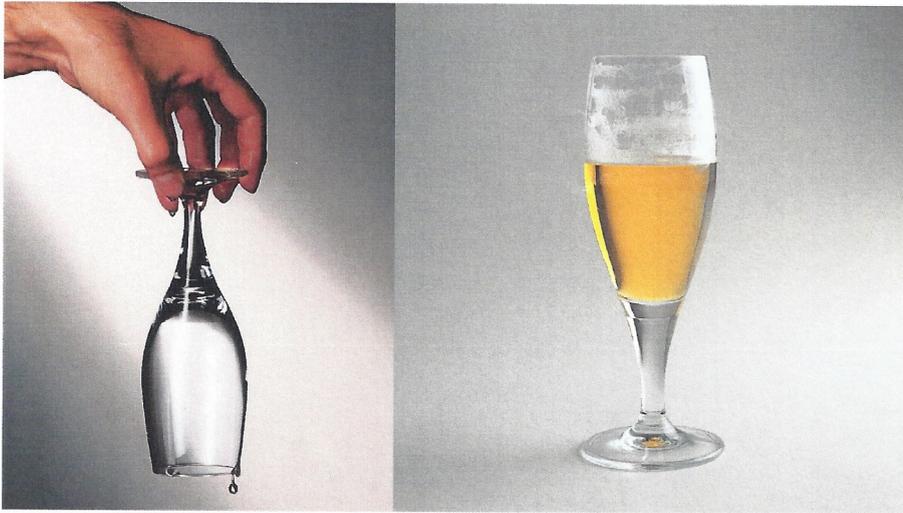
Allgemeine Hinweise:

- Alle genannten Maßnahmen können nur erfolgreich sein, wenn auch eine ausreichende Personalhygiene gewährleistet ist. Regelmäßiges Händewaschen ist unerlässlich. Mitarbeitern wie Gästen müssen ausreichend Waschelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt werden.
- Neben den Händen sind auch Arbeitsflächen, Theken oder Griffe, die sich in der Umgebung der Gläserreinigung befinden, regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.
- Die in die Theke integrierte Gläserdusche dient ausschließlich zum Abkühlen der Gläser, eine Reinigungswirkung kann damit nicht erzielt werden.
- Die Abtropfflächen für Gläser müssen selbstverständlich immer sauber und hygienisch rein sein, da die Gefäße mit dem Rand darauf abgestellt werden. Eine tägliche Desinfektion z. B. mit einem Sprühmittel wird empfohlen.
- Schankgefäße für Bier und alkoholfreie Getränke dürfen keinesfalls poliert werden. Tücher könnten Keime ins Glas tragen, zudem führen feine Fussel zu einer starken Kohlensäureentbindung und damit zu einem schalen Geschmack des Getränks.
- Beim Abräumen durch das Servicepersonal darf keinesfalls ins Glas hinein gefasst werden. Fingerabdrücke (Fett, Keime) lassen sich nur schwer entfernen.
- Besondere Vorsicht ist bei Scherben in den Spüleinheiten geboten.

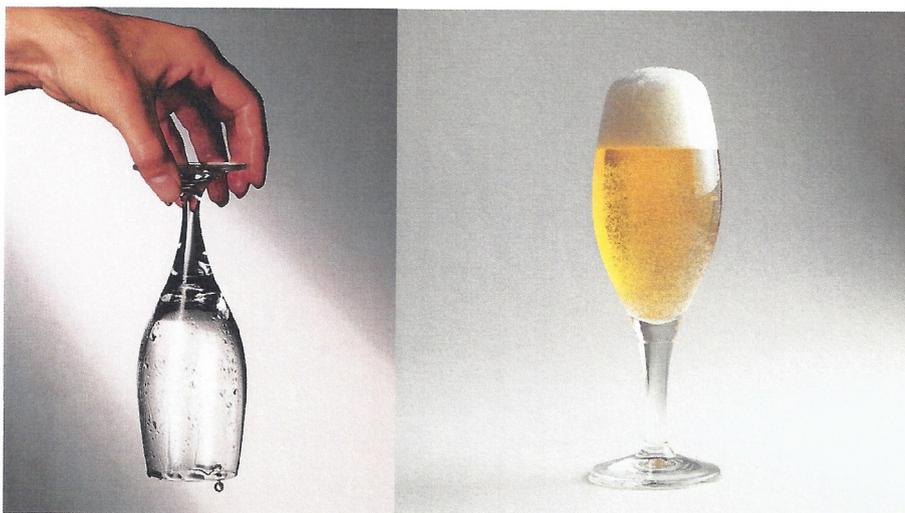
Überprüfung des Reinigungsergebnisses:

- Es dürfen sich auf keinen Fall Spuren von Fett, Lippenstift, Fingerabdrücken oder ähnlichem auf dem gespülten Glas befinden. Bei Gegenlicht lassen sich verbliebene Verschmutzungen gut erkennen.
- Bei der Wahl des falschen Reinigungsmittels oder wenn das Glas nicht ausreichend gespült ist, fällt der meist grobporige Bierschaum sehr schnell in sich zusammen, ebenso bei der Überdosierung von Klarspüler.

Ein gut und ein schlecht gespültes Glas sind häufig schon auf den ersten Blick voneinander zu unterscheiden:



Das richtig gespülte Bierglas erkennt man am geschlossenen Wasserfilm nach dem Spülen und an den Schaumringen nach dem Trinken.



Beim falsch gespülten Glas bilden sich nach dem Spülen einzelne Tropfen. Ein weiteres Zeichen für schlecht gespülte Gläser sind beim gefüllten Glas an der Wandung anhaftende Gasblasen.

Herausgeber

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e.V.



Die deutschen Brauer · Deutscher Brauer-Bund e.V.

Abteilung Technik

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

info@brauer-bund.de

www.reinheitsgebot.de

