**Fragen der Teilnehmer während der Präsentation Krombacher**

***„Gläserhygiene auf Veranstaltungen“***

**1. Wir haben unser Fest an die Dimo abgegeben. Bekommen dafür eine festgesetzte Summe. Ist in diesem Falle die Dimo als Betreiber zu sehen oder immer noch wir als Verein?**

Der Unterschied liegt hier sicherlich an der Art der Feste, ob Hallen oder Zeltfesten:

Bei Hallenfesten nutzt ein Festwirt die vorhandene Infrastruktur in der Halle des Vereins, der hiermit auch als Betreiber zu bezeichnen wäre.

Bei Zeltfesten, wo der Festwirt die Festwirtschaft komplett übernimmt, ist dieser auch der Betreiber,

kümmert sich um die Schankgenehmigung etc.

Ist der Festwirt bei Festen in Halle oder Zelt nur Dienstleister, wird also nur für die Durchführung des

Ausschankes und des Service entlohnt, ist der Verein wieder als Betreiber zu bezeichnen.

**2. Wirkt sich die Reinigung mit dem Spülboy o.ä. auf die Schaumbildung des Bieres nach dem Zapfen aus?**

Nein, bei ordnungsgemäßem Umgang im Vorspül- und insbesondere im Nachspülbereich hat der Reinigungsvorgang keine Auswirkungen auf die Schaumbildung.

Wichtig hier aber auch Einsatz des richtigen Spülmittels in Form von Spültabletten und die Dosierung nach Vorgaben.

**3. Aber mit den Schützenfesten bewegen wir uns doch im "gewerblichen Bereich"! Habe ich nicht auf Folie eins -roter Hinweis- gelesen, dass ich dann keine manuelle Reinigung……..**

Ja, bei den Schützenfesten bewegen wir uns im gewerblichen Bereich.

Die Empfehlung ist, für Vereine, die eine Halle betreiben, auch generell bei Vermietungen an Privatpersonen mindestens den Spülboy mit den genannten Vorgaben zu nutzen und die Mieter über das Prozedere zu informieren.

Hier erwarten wir noch klarere Vorgaben seitens der Behörden.

Eine Reinigung mit Gläserbürste in einem Spülbecken sehen wir nur noch ausschließlich im privaten Bereich zu Hause.

**4. Wer haftet wenn man die Vereinshalle vermietet hat, aber dort eine Privat Veranstaltung stattfindet? Bzw. wer ist Betreiber?**

Bei Hallen ist im Bereich der Getränkeschankanlegen der Verein (Betreiber) dazu verpflichtet, seine Schankanlage ordnungsgemäß von einer befähigten Person abnehmen zu lassen, diese regelmäßig nach Bedarf (vor bzw. nach einer Veranstaltung/Vermietung je nach zeitlichem Abstand)

in allen Bauteilen zu reinigen und den **Mieter über den Umgang mit der Schankanlage zu unterweisen.**

Zur Schankanlage gehören auch die Hygienebereiche, hier die Gläserhygiene.

Wir sehen hier auch den Verein in der Verpflichtung, dies nach den geltenden Vorschriften umzusetzen.

Wie die genauen Vorschriften zur Gläserhygiene dann durch die Behörden final aussehen, ist noch unklar, da unsere Anfragen zu der Thematik seitens der Behörden bisher offengehalten worden sind.

**5. Wie viele Gläser je Stunde sind mit Spülmaschine möglich. Wie hoch sind die Kosten für solch ein Gerät?**

Diese Frage kann pauschal so nicht beantwortet werden, da hier insbesondere die Stromabnahme ausschlaggebend ist für die Leistung der Maschinen.

Mit einem 16 A Anschluss gehen wir nach den uns bisher vorliegenden Informationen von ca. 800 Gläsern in der Stunde aus, um die Temperaturvorgaben in den einzelnen Teilbereichen halten zu können ( siehe DIN 10511 ).

Wie besprochen, sind wir im engen Austausch mit einigen Herstellern von Gläserspülmaschinen,

um belastbare Daten in verschiedenen Situationen zu bekommen.

Keiner der Hersteller konnte uns auf Anhieb detaillierte Lösungen zu unseren Anforderungsprofilen liefern, alle sind aber sehr aktiv an den Themen dran, um verschiedene Lösungsvorschläge ausarbeiten zu können.

Kosten sind uns noch nicht vollumfänglich bekannt, da wir die genauen Gerätetypen noch nicht fest definiert haben, bei Frontlader Gläserspülmaschinen liegen wir bei 3,5 – 5 t €, bei Bandmaschinen, je nach Größe, zwischen 13- 20 t € als Richtwert.

**6. Über welchen Zeitraum müssen die 65"C anliegen?**

Lt. DIN 10511 sollen die Gläser eine Kontaktzeit von 90 Sekunden haben, fest definiert ist dies aber auch hier nicht:

* Kontaktzeiten von 90 Sekunden werden als gute Voraussetzung angesehen, hygienisch einwandfreie Spülergebnisse zu erzielen.

Auch hier sind wir letztendlich auf die Vorgaben der Behörden angewiesen.

**7. Wie bekomme ich die Gläser von 65 Grad wieder abgekühlt?**

Im Bereich der Bandmaschinen arbeiten wir mit 3 verschiedenen Arbeitsvorgängen, siehe Präsentation, mit den genannten Vor- und Nachteilen:

* Reinigung und Desinfektion mit Heißwasser, Klarspülung mit Kaltwasser
* Reinigung, Desinfektion und Klarspülung mit Kaltwasser

Desinfektion wird durch Einsatz eines Reinigers mit Chlorzusatz erreicht

* Reinigung und Desinfektion mit Heißwasser Klarspülung mit Heißwasser

Wenn wir die geeigneten Typen der Maschinen zur Testphase bei uns haben, werden wir die Reinigung und Ausschanksituation in verschiedenen Temperaturzonen simulieren und mit kontaktfreien Thermometern messen.

So können wir die Werte ermitteln, die wir benötigen, um zum Abschluss unser Krombacher Pils in der gewünschten Temperatur von 5 – 7 Grad im Glas zu haben.

**8. Wird von Seiten der GVS/Krombacher über mobile Leihgeräte als Glasspülmaschine für Vereine nachgedacht?**

Nach der beschriebenen Testphase werden wir uns sowohl seitens der Brauerei als auch seitens des GfGH’s Gedanken machen, wie wir mit den Vereinen gemeinsam effizient und kostengünstig Lösungen anbieten können.

**10. Brauchen die Gläserspülmaschinen (sowohl Band als auch Front) einen bestimmten Wasserdruck?**

Werden wir im Detail noch klären, aktuelle Aussagen belaufen sich, je nach Maschinentyp, auf Wasserdrücke, die um die 2 bar anliegen sollten.

Wichtig ist hier ein konstant anliegender Druck, um insbesondere auch eine erfolgreiche Nachspülung erreichen zu können.

Einige Maschinen sind ab Werk aber schon mit sogenannten integrierten Drucksteigerungspumpen ausgerüstet.

**12. Welche gesetzlichen Bestimmungen sind denn zu erwarten, die uns zur Anschaffung einer Spüllanlage „zwingen“?**

Sicherlich sind sich alle Beteiligten einig, das im Bereich der Gläserhygiene ein Umdenken erfolgen musste.

In wie weit der Gesetzgeber hier neue Bestimmungen schafft, bzw. auf die Einhaltungen von schon Vorschriften pocht, ist schwer einzuschätzen.

Möglich, das eine manuelle Reinigung mit Kaltwasser in Form von Spülboys weiterhin erlaubt bleibt, ebenso ist es möglich, das eine Durchsetzung der DIN 10511, Reinigung in allen drei Phasen mit Heißwasser, erforderlich ist.

Uns war es wichtig, im Vorfeld alle möglichen Informationen einzuholen, um die verschiedenen Möglichkeiten aufzuzeigen.

Wir werden uns weiterhin intensiv mit diesem Thema befassen und die aktuellen Informationen über den KSB Olpe an die Vereine weiterreichen.

 Rechtshinweis: Trotz sorgfältiger Zusammenführung und Prüfung der folgenden Informationen kann für deren Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität keine Haftung übernommen werden. Dies ist lediglich als eine erste Orientierungshilfe zu verstehen.