



Informazioni importanti per i gestori di impianti di mescita bevande

A causa delle misure adottate dal governo per contenere la pandemia di coronavirus, ristoranti, pub, bar, bistrot e discoteche sono rimasti chiusi per settimane. In questo contesto, la rimessa in funzione degli impianti di mescita rappresenta una vera sfida.

La commissione tecnica dell'Associazione svizzera delle birrerie ha affrontato l'argomento. L'associazione tedesca dei birrai «Deutscher Brauer-Bund (DBB)», ha redatto una panoramica delle misure necessarie per la rimessa in funzione degli impianti di mescita prima della riapertura di un locale. Vi forniamo qui di seguito le relative informazioni. Le seguenti indicazioni corrispondono allo stato attuale delle conoscenze e non sostituiscono le istruzioni dei produttori di apparecchi e impianti:

- Prima di procedere con la prima spillatura l'impianto di mescita deve essere pulito molto accuratamente (vedi anche <https://bier.swiss/rund-ums-bier/broschueren/>, da pag. 66 e https://medien.bgn.de/catalogs/asi_6-84/pdf/complete.pdf). Durante il periodo di non utilizzo può verificarsi un'elevata propagazione dei germi, soprattutto se l'impianto non è stato pulito immediatamente dopo la disattivazione.
- Se l'impianto di mescita delle bevande non è in funzione per un periodo di tempo prolungato, non devono essere puliti solo i tubi della birra, ma soprattutto la testa del rubinetto di spillatura e il rubinetto stesso. Questi devono essere smontati durante la pulizia.
- In ogni caso, è importante ricordarsi di fissare per tempo un appuntamento con un tecnico addetto alla pulizia degli impianti, in quanto è probabile che dopo la riapertura la domanda di interventi di servizio a breve termine da parte delle ditte specializzate supererà l'offerta.
- Gli impianti per l'erogazione di bevande analcoliche, soprattutto nell'area post-mix, devono essere puliti secondo le istruzioni del produttore.
- I fusti che sono stati già spillati prima della chiusura non devono in nessun caso essere attaccati di nuovo all'impianto di spillatura. Nella birra possono essersi insediati germi, soprattutto a sistema di raffreddamento spento, che potrebbero contaminare l'impianto di spillatura. Inoltre, non dovrebbe mai essere offerta al cliente una birra che ha già perso la sua qualità.
- Il raffreddatore della birra deve essere riacceso in tempo utile affinché i fusti possano raffreddarsi per almeno 48 ore. Se sono ancora troppo caldi, è inevitabile che si verifichino malfunzionamenti del rubinetto.
- Non deve essere dimenticato il funzionamento del raffreddatore di supporto (se presente). Il livello di riempimento del serbatoio dell'acqua e il raggiungimento della temperatura di esercizio necessaria devono essere controllati.
- L'attrezzatura per il lavaggio dei bicchieri deve essere pulita prima dell'uso: in particolare le guarnizioni, nel caso di una lavastoviglie, e nel caso di un apparato manuale, le spazzole e l'interno delle vasche.
- Far funzionare la lavastoviglie senza bicchieri almeno una volta per disinfettarla a temperatura e sostituire la vecchia acqua rimasta. Anche se si usa l'apparecchio manuale, è necessario eliminare l'acqua a sufficienza, preferibilmente tenendo aperto il rubinetto a lungo con il tubo di alimentazione collegato.
- Bisogna prima spillare l'acqua vecchia e stagnante nelle tubature dell'acqua potabile fino a quando non uscirà di nuovo acqua fresca. Durante il periodo di mancato utilizzo dell'acqua potrebbero essersi generati nei tubi germi dannosi per la salute.

L'opuscolo dell'ASB «Birra e mescita - dal birrifico al bicchiere» illustra, tra l'altro, come servire la birra alla perfezione: <https://bier.swiss/rund-ums-bier/broschueren/>

La «Guida all'igiene per gli impianti di mescita delle bevande» a cura dell'associazione tedesca dei birrai, Deutscher Brauer-Bund, contiene molti consigli utili, tra cui un capitolo sull'igiene personale. La

guida è disponibile gratuitamente su Internet: https://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user_upload/Ausschank_und_Pflege/Hygieneleitfaden_Getraenkeschankanlagen.pdf

I capisaldi per un'accurata pulizia di un impianto di mescita sono riassunti in questo manuale: https://www.reinheitsgebot.de/fileadmin/user_upload/Ausschank_und_Pflege/Die_Grundreinigung_einer_Schankanlage.pdf

Come si lavano correttamente i bicchieri - come si spilla perfettamente la birra? I seguenti brevi video a cura dell'DBB su YouTube forniscono informazioni in merito:

<https://www.reinheitsgebot.de/startseite/genuss/bierausschank/kurzfilme-reinigung-und-ausschank/>

Per eventuali domande:

Christoph Lienert, vicedirettore
Associazione svizzera delle birrerie
079 407 02 88
christoph.lienert@getraenke.ch

www.birra.swiss
[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)
www.facebook.com/schweizerbiere
www.instagram.com/schweizerbier

Associazione svizzera delle birrerie (ASB)

L'ASB – fondata il 19 aprile 1877 – è l'organizzazione corporativa del settore birrario svizzero da oltre 140 anni. I birrifici membri dell'ASB producono più di 300 birre di qualità. Il settore birrario svizzero genera un fatturato complessivo di oltre un miliardo di franchi. Circa 50'000 posti di lavoro sono correlati ad esso direttamente e indirettamente. L'ASB è domiciliata a Zurigo.

Birrifici membri dell'ASB:

<i>Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berna</i>	<i>Brauerei Schützengarten AG, San Gallo</i>
<i>Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux</i>	<i>Brauerei Stadtbühl AG, Gossau</i>
<i>Brauerei A. Egger AG, Worb</i>	<i>Brauerei Uster Braukultur AG, Uster</i>
<i>Brauerei Adler AG, Schwanden</i>	<i>Doppelleu Boxer AG, Winterthur</i>
<i>Brauerei Baar AG, Baar</i>	<i>Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden</i>
<i>Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen</i>	<i>HEINEKEN Switzerland AG, Lucerna</i>
<i>Brauerei Falken AG, Sciaffusa</i>	<i>LägereBräu AG, Wettingen</i>
<i>Brauerei Felsenau AG, Berna</i>	<i>Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan</i>
<i>Brauerei Fischerstube AG, Basilea</i>	<i>Ramseier Suisse AG, Sursee</i>
<i>Brauerei H. Müller AG, Baden</i>	<i>Rugenbräu AG, Interlaken</i>
<i>Brauerei Locher AG, Appenzello</i>	<i>Sonnenbräu AG, Rebstein</i>
<i>Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln</i>	<i>WhiteFrontier Ltd., Martigny</i>