



# SCHILDBERG

---

# GETRÄNKE

**Rainer Schildberg GmbH**  
Industriestraße 37  
42327 Wuppertal  
0202 - 74 00 78  
[info@schildberg-getraenke.de](mailto:info@schildberg-getraenke.de)

## Sehr geehrte Kundschaft,

wir hoffen, dass Sie sich bei uns stets gut aufgehoben fühlen und mit unseren Produkten und Services zufrieden sind. Heute möchten wir Ihre Aufmerksamkeit auf einen wichtigen Aspekt lenken, der für uns von großer Bedeutung ist: den pfleglichen Umgang mit unseren Verkaufswagen.

Unsere Verkaufswagen sind das Herzstück unseres Geschäfts, und es ist unser Ziel, Ihnen stets qualitativ hochwertige Waren anzubieten. Damit wir dies gewährleisten können, bitten wir Sie eindringlich, aufmerksam und sorgfältig mit unseren Verkaufswagen umzugehen. Hierzu möchten wir Sie bitten, die folgenden Punkte zu beachten:

**Vermeiden Sie Beschädigungen:** Bitte behandeln Sie unsere Verkaufswagen mit äußerster Vorsicht. Achten Sie darauf, keine unsachgemäßen Handlungen durchzuführen, die zu Beschädigungen führen könnten.

**Sauberkeit bewahren:** Wir bitten Sie höflich, unsere Verkaufswagen sauber zu halten. Entsorgen Sie Ihren Müll in den dafür vorgesehenen Behältern und vermeiden Sie es, Essensreste oder andere Gegenstände im Wagen zurückzulassen. Dadurch helfen Sie uns, eine angenehme Umgebung für alle Kunden zu schaffen.

**Keine Verunstaltungen:** Wir möchten unsere Verkaufswagen in einem einwandfreien Zustand halten. Aus diesem Grund bitten wir Sie, weder Aufkleber anzubringen noch sie zu beschmieren oder zu bemalen. Eine ordnungsgemäße und professionelle Präsentation unserer Wagen ist uns sehr wichtig.

**Mängel melden:** Falls Sie während Ihrer Veranstaltung mit einem unserer Verkaufswagen auf mögliche Mängel oder Probleme stoßen, bitten wir Sie, uns umgehend darüber zu informieren. Wir sind stets bestrebt, alle Unannehmlichkeiten schnellstmöglich zu beheben und Ihnen weiterhin einen erstklassigen Service zu bieten.

Ihre Unterstützung bei der Einhaltung dieser Richtlinien ist von großer Bedeutung und trägt maßgeblich dazu bei, dass wir Ihnen weiterhin qualitativ hochwertige Produkte und einen erstklassigen Kundenservice bieten können.

Vielen Dank im Voraus für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe. Sollten Sie Fragen oder Anliegen haben, zögern Sie bitte nicht, sich an unser Team zu wenden. Wir sind immer gerne für Sie da.



# CO<sub>2</sub>-DRUCK

## Richtiges Einstellen des CO<sub>2</sub>-Drucks

Um sicherzustellen, dass Sie ein perfekt gezapftes Bier erhalten, sind unsere Zapfanlagen auf einen Druck von **2 bar** eingestellt. Diese Einstellung ermöglicht eine optimale Qualität des Bieres sowie eine angenehme Schaumbildung. Wir möchten Sie daher bitten, diesen Druck nicht zu verändern, da eine Änderung des Drucks zu Komplikationen beim Zapfvorgang führen kann.

Eine Veränderung des Drucks kann dazu führen, dass das Bier nicht mehr den hohen Qualitätsstandards entspricht, die wir Ihnen bieten möchten. Zu wenig Druck kann zu übermäßigem Schaum sowie einem verminderten Geschmackserlebnis führen.

Sollten Sie während des Zapfvorgangs Probleme oder Unregelmäßigkeiten feststellen, zögern Sie bitte nicht, unser Personal zu kontaktieren. Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten und werden gerne behilflich sein, um eventuelle Probleme zu beheben.

# SCHILDBERG GETRÄNKE





# CHECKLISTE

## vor Ausschankbeginn

### Ausschankwagen

- Wasserzu- & Ablaufleitungen anbringen
  - Wasserzulauf kompatibel mit Gardena-Anschlüssen
- Stromversorgung legen
  - Darauf achten, dass keine weiteren Stromverbraucher angeschlossen sind!

### Kühlraum

- vor Betreten des Kühlraumes die Tür 3 Minuten offen stehen lassen
  - wegen evtl. austretender Schankgase
- Temperatur prüfen
  - optimal sind 4-6° C
- Vollgut bestücken
- Fässer anschlagen

### Zapfstelle

- CO<sup>2</sup>-Flaschen und Absperrhähne öffnen
- evtl. "Nachtwächter" aus der Leitung zapfen und entsorgen
- Gläser vorspülen und sortieren

## für die Rückgabe

Um eine ordnungsgemäße und reibungslose Rückgabe der Ausschankausstattung zu gewährleisten, sind folgende Maßnahmen nach Beendigung der Veranstaltung durchzuführen:

- Gläser durchspülen und umgekehrt in die Transportkiste setzen
- Wasser aus den Gläserspülgeräten entfernen
- Gläserspülbürsten reinigen bzw. klar abspülen
- CO<sup>2</sup>-Flasche zudrehen
- Fässer von der Leitung trennen (abschlagen)
- Bierreste von der Thekenabdeckungen und Tropfmulden abspülen
- Thekenbereich grob säubern
- Schubfächer kontrollieren und persönliche (Wert-)Gegenstände sowie Einnahmen und Wechselgeld herausnehmen!
  - Wir können leider keine Haftung für vergessene Gegenstände übernehmen
- Versorgungsleitungen (Wasser & Elektrik) abbauen
- Eventuelle Mängel bitte schriftlich festhalten
- Seitenklappen schließen und **verriegeln!**
  - darauf achten, dass die Planecken nicht eingeklemmt werden!



# RICHTIG ZAPFEN

Perfekt gezapft schmeckt's am besten

1. Saubere Gläser immer nochmal mit kaltem Wasser vorspülen!
2. Das Glas schräg unter den geöffneten Zapfhahn halten.
3. Das Glas zu 2/3 vollzapfen und kurz abstellen.
4. Beim weiteren Zapfen darf der Hahn nicht in das Bier eintauchen!
5. Aufsetzen der Schaumkrone durch Drücken gegen den Zapfhahn.



## Vermeiden Sie es:

- Gläser zusammenschütten - das Bier verliert Kohlensäure und wird schneller warm
- Bier vorzuzapfen - es wird dadurch warm und schal
- In trockene oder gar warme Gläser zu zapfen - dadurch kann eine hohe Schaumbildung entstehen
- Sich 7 Minuten für ein Pils zu nehmen - früher galt der Leitspruch „*Ein gutes Pils braucht 7 Minuten!*“, dank modernen Zapfanlagen ist dies nicht mehr notwendig. Durch das langsame Zapfen geht Kohlensäure verloren und das Bier wird warm.



# ERSTE HILFE

Wenn's nicht so läuft, wie's laufen soll

## Das Bier fließt nicht

- Fass ist leer
- CO<sup>2</sup>-Flasche leer
- Fass- / CO<sup>2</sup> nicht angeschlossen / geöffnet
- CO<sup>2</sup> zu niedrig (immer 2bar!)
- Leitung stark geknickt
- Kompensator geschlossen
- Bierleitung eingefroren
  - Ausschalten zum Abtauen

## Das Bier schäumt zu wenig

- Bier ist zu kalt
  - Temperatur prüfen
- Zapfhahn / Kompensator falsch eingestellt, das Bier fließt zu langsam
  - Kompensatorhebel vordrehen
- Gläser sind nicht richtig sauber

## Das Bier schäumt zu stark

- Bier ist zu warm > Temperatur prüfen
- Gläser sind zu warm / trocken > mit kaltem Wasser vorspülen
- Durchlaufkühler nicht im Betrieb
- CO<sup>2</sup> zu hoch (immer 2bar!)
- Zapfhahn / Kompensator falsch eingestellt, das Bier fließt zu schnell > Kompensatorhebel zurückdrehen

## Der Schaum fällt zusammen

- Falsches Spülmittel > Haushaltsspülmittel
- Fett oder Dreck im Glas
  - nicht mit den Fingern ins **Glas packen!**



# ERSTE HILFE

Wenn's nicht so läuft, wie's laufen soll

## Das Kühlhaus wird nicht kalt

- Vermeiden Sie es die Türe ständig aufzumachen oder aufstehen zu lassen um ein Erhitzen des Raumes zu vermeiden
- Stromanschluss überprüfen
  - Ist wirklich **nur** der Verkaufswagen angeschlossen? Vermeiden Sie es mehrere Stromverbraucher an derselben Steckdose anzuschließen!
- Herrschen draußen extrem heiße Temperaturen und/oder die Maschine des Kühlhauses steht in der prallen Sonne?
  - Versuchen Sie die Maschine zu entlasten - z.B. durch Aufstellen eines Sonnenschirmes oder Ventilators

SCHILDBERG  
GETRÄNKE