



REGELMÄSSIGE REINIGUNG IST EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS

SAUBERKEIT UND HYGIENE SPIELEN IN ALLEN BEREICHEN DES LEBENS EINE GROSSE ROLLE. INSBESONDERE DORT WO LEBENSMITTEL INS SPIEL KOMMEN. DAS GILT NATÜRLICH AUCH FÜR **VENDING-AUTOMATEN** IM KAFFEEBEREICH UND DAS GLEICH AUF MEHRERE ARTEN.

Um seinen Kunden immer optimalen Kaffeegenuss bieten zu können sollte man im täglichen Umgang mit einem Heissgetränkeautomaten gewisse Dinge nicht außer Acht lassen. Sie setzen, bei unzureichender Pflege, nicht nur Kalk an, sondern bieten auch einen optimalen Nährboden für Schimmel und Bakterien.

Vom Kalk sind eigentlich alle wasserführenden Bereiche betroffen. Besondere Aufmerksamkeit benötigen Bauteile, die für die Erwärmung des Wassers zustän-

dig sind. Durch das Erhitzen löst sich der Kalk vom Wasser und setzt sich innerhalb kürzester Zeit an den Oberflächen fest. Nach und nach werden Leitungen und Dichtung immer weiter verengt bis es zum Überdruck oder gar einem kompletten Verschluss kommt. Bakterielle Verunreinigungen und Schimmelbildung finden hauptsächlich an zwei Stellen statt. Einerseits sind das die Bereiche die mit feuchtem Trester in Berührung kommen, hierzu zählen Sammelbehälter, Trester-

kanal, Wasserauffangbehälter sowie die Brühgruppe. Es empfiehlt sich alle diese Komponenten neben der obligatorischen Reinigung (Premium Reinigungstabletten) und Entkalkung (Premium Entkalker) auch immer wieder mit einem Innenbereichsreiniger (Coffee Clean) zu reinigen. Mit der Zeit setzen sich hier hartnäckige Kaffeefette und -öle ab, welche sich ohne geeignetes Reinigungsmittel nur sehr schwer lösen lassen. Der Spezialreiniger lässt sich im gesamten Innenbereich ein-



Auch hartnäckiger Schmutz kann mit den Produkten von ceragol erfolgreich entfernt werden.

setzen, dies ohne die wichtigen Silikonfette anzugreifen und sorgt bei regelmäßiger Anwendung für einen wesentlich geringeren Arbeitsaufwand bei zukünftigen Reinigungen. Der zweite Brennpunkt für Verunreinigungen sind alle milchführenden Bauteile und Leitungen. Hier verbreiten sich die Keime sogar noch wesentlich schneller. Am Ende des Tages sollte man Milchschaumbrühvorrichtung, Düse, Leitungen als auch Behälter gründlich reinigen. Gerade Fettbestandteil, Milchsucker-

ranteil, Casein und die Proteine der Milch lassen sich auf konventionelle Weise nur sehr schwer rückstandslos reinigen. Daher empfiehlt es sich einen alkalischen Reiniger (Pronto CremaClean) zu verwenden, welcher die Verunreinigungen verseift und so Reinigung und Abtransport überhaupt erst möglich macht.

Verunreinigungen trüben den Kaffeegenuss

Neben den gesundheitsgefährdenden Aspekten solcher Verunreinigungen gibt es einen weiteren Punkt den man auf jeden Fall beachten sollte – Den Geschmack.

Die abgelagerten Kaffeefette werden mit der Zeit ranzig und trüben den Genuss des fertig gebrühten Kaffees. Er bekommt nach und nach einen immer stärkeren bitteren Beigeschmack den Kunden beim Kaffee überhaupt nicht schätzen. Die Milchrückstände werden, wie man es von zu Hause im Kühlschrank kennt, mit der Zeit sauer und vermengen sich dann bei weiteren Bezügen mit der frischen Milch. Wie das schmeckt kann sich bestimmt jeder selbst vorstellen. Und auch der Kalk hat einen Einfluss auf den Kaffeegeschmack, allerdings eher indirekt. Denn

generell ist zu sagen, dass Kalk und natürliche Mineralien im Wasser einen eher positiven Einfluss auf das Geschmacksempfinden haben, jedenfalls solange sich die Mengen in einem gewissen Rahmen bewegen. Wenn die Verkalkung allerdings zunimmt, dann sorgt der Kalkfilm dafür, dass die Maschine das Wasser längst nicht mehr so effizient erhitzen kann.

Die Folge sind erhöhte Energiekosten und, je nach Maschine, zu niedrige Brühtemperaturen, welche natürlich zu einem eher suboptimalen Brühergebnis führen. Wenn Sie also ihren Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubern und sie damit an ihre Produkte binden wollen, dann sollte ihnen optimale Hygiene und Sauberkeit in ihren Automaten sehr am Herzen liegen. Dies gilt im übrigen auch für das äussere Erscheinungsbild, nur wenn es einwandfrei ist haben Kunden das entsprechende Vertrauen – hier wirkt Coffee Clean ebenfalls wahre Wunder.

Weitere Informationen unter:

Ceragol International GmbH
Tel. +41 (0) 4487916 31
kontakt@ceragol.com
www.ceragol.com

TAKE THE REAL BLEND.

FIRST STONE ROASTED COFFEE



EXCLUSIVE

GLISS® Caffee Contor, Sankt-Alpen-Straße 14-18, D-50667 Köln
Tel. +49 221 / 508383, Fax. +49 221 / 508356, info@gliss.de