

NEUSTART

von Automaten nach der Pandemie

Alles hat seine Zeit und jede Krise findet auch ihr Ende, daher sollten wir schon heute auf den Neustart vorbereitet sein.



ANLEITUNG FÜR HEISSGETRÄNKEAUTOMATEN

Sicher mussten etliche Automaten auf Grund der Krise und deren Folgen außer Betrieb genommen werden. Mit vorsichtigem Optimismus sollten wir bereits jetzt daran denken, was zu tun ist, sobald die Automaten wieder in Betrieb genommen werden können.

Bei der Wiederinbetriebnahme müssen einige wichtige Faktoren berücksichtigt werden:



Neustart des Automaten

1. Halten Sie Ihre Servicemitarbeiter dazu an, an den Geräten eine **sehr gründliche Reinigung** durchzuführen.
2. Sollte der Automat länger als zwei Wochen außer Betrieb gewesen sein, muss auf jeden Fall der **Bohnenbehälter entleert und ggf. gereinigt** werden, bevor er neu befüllt wird.
3. Lassen Sie die **Mühle leerlaufen** und entsorgen Sie den alten Kaffee im **Dosierer**. Da der Kaffee schon beim Einfüllen sein Aroma verliert, kann so dem Kunden wieder eine optimale Kaffeequalität geboten werden.
4. Füllproduktkanister sollten aufgeschüttelt werden (z. B. Tee, Zucker, Topping oder Suppen). Prüfen Sie hierbei, inwiefern Füllprodukte zu ersetzen sind.
5. Spülen Sie **vorgeschaltete Wasserfilter** mit mindestens 10 Liter Wasser durch. Bitte beachten Sie zudem die Händlerangaben.
6. Ein **Austausch** des Filters wird empfohlen, falls sich dieser bereits länger als 6 Monate im Einsatz befindet. So schließen Sie alle eventuellen Risiken aus.
7. Um den **Wassertank, Air Brake sowie die Leitungen des Wassersystems** zu reinigen, ist das **Spülprogramm** des Automaten unbedingt **3 mal durchzuführen**. Damit ist gewährleistet, dass alle Wasser-Komponenten optimal gespült und somit auch gereinigt sind. Da die Boilertemperatur im Idealfall 92°C beträgt, werden bei der Spülung alle eventuell vorhandenen Keime abgetötet.
8. Überprüfen Sie auch, wann die nächste **elektrische Sicherheitsprüfung** nach DGUV Vorschrift 3 fällig ist.

Wasserkreislauf reinigen

Der Wasserkreislauf des Automaten stellt eine wichtige Komponente dar. Trinkwasser ist ein relativ empfindliches Lebensmittel- aber und auch ein sehr gutes Lösungsmittel. Wenn es stagniert, verliert es seine Frische und aufgrund der guten löslichen Eigenschaften von Wasser werden kleine Mengen aus den Kontaktmaterialien, z.B. die Metalle oder Kunststoffe der Rohre, herausgelöst. Auch Wasserbakterien können bis zu einem bestimmten Punkt wachsen.

Mit Einhaltung der vorgenannten Kriterien vor Inbetriebnahme des Automaten, können Sie Ihren Kunden wieder eine sichere und hygienisch einwandfreie Produktqualität gewährleisten.

Autor: bsc Bernd Schumacher / Quellen: Brita und diverse Automatenhersteller



Bundesverband
der Deutschen Vending-
Automatenwirtschaft e. V.