

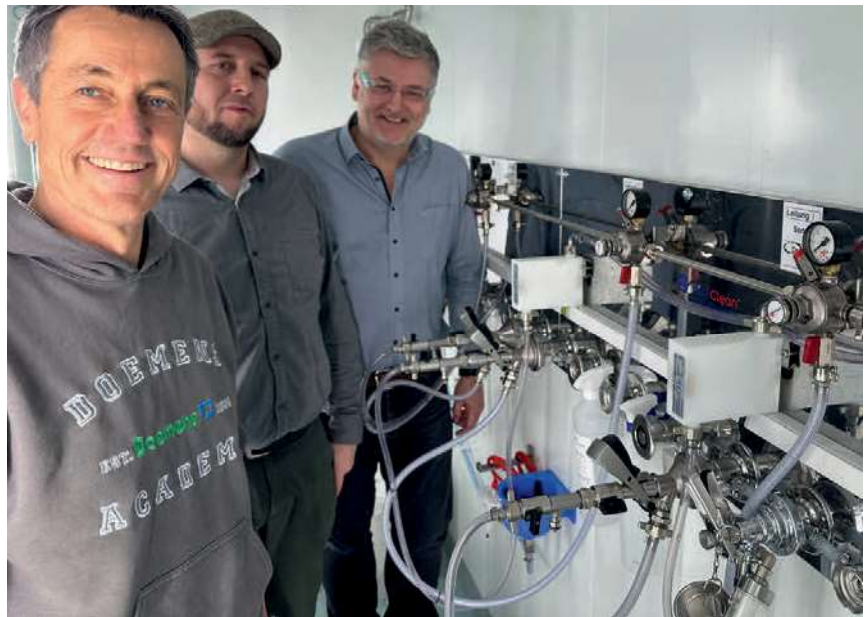
Einheitlicher Standard

Doemens ist akkreditiertes Ausbildungsinstitut für Lehrgänge zum zertifizierten Schankanlagenreiniger

Um einen besseren und einheitlichen Qualitätsstandard bei der Reinigung von Getränkeschankanlagen zu etablieren, wurde von der Berufsgenossenschaft (BG) Nahrungsmittel und Genussgewerbe, Sachgebiet „Getränkeschankanlagen“, ein neues Konzept zur Qualifizierung von Personen und zur Anerkennung von Lehrgängen entwickelt. Dieser Grundsatz mit dem Titel „DGUV 310-010“ hat das Ziel, die Qualifizierung von Personen festzulegen, die Getränkeschankanlagen reinigen und desinfizieren. Doemens wurde im Januar 2024 für diese Lehrgänge von der Berufsgenossenschaft akkreditiert.

Die interne Qualitätssicherung wird von Brauereien großgeschrieben. Umso unbefriedigender ist die Tatsache, dass die Fassbierqualität zu einem großen Teil von der Schankanlagenhygiene abhängt, die in vielen Fällen von der Brauerei kaum oder nur unzureichend beeinflussbar ist. Obwohl in der DIN 6650-6 die Reinigungsintervalle für Getränkeschankanlagen genau geregelt sind, zeigt die Praxis, dass der Hygienestatus von Getränkeschankanlagen häufig nicht den Anforderungen an Lebensmittel entspricht.

Das Angebot der Firmen zum Schankanlagenservice ist sehr groß. Dennoch fehlt ein System, mit dem die Qualität



Die Doemens-Schankanlagenexperten im Schankanlagentechnikum: (v.l.) Dr. Michael Zepf, Fabian Staudinger und Michael Eder

der jeweiligen Serviceleistung überprüft oder verglichen werden kann. Ein entscheidender Fortschritt kann sich nun durch die Etablierung eines neuen Lehrgangskonzeptes durch die Berufsgenossenschaft für Reiniger von Getränkeschankanlagen ergeben, indem einheitliche Standards in der Ausbildung festgelegt werden.

Standardisierung der Ausbildung durch die BG

Ähnlich wie heute bei der Hygiene bestand vor 15 Jahren im Bereich der gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten zur Arbeitssicherheit beim Betrieb von Getränkeschankanlagen eine nicht zufriedenstellende Situation: Die Durchführung der Gefährdungsbeurteilung, die Prüfung vor der Inbetriebnahme sowie die wiederkehrende Prüfung war nach dem Wegfall der Schankanlagenverordnung im Jahr 2005 nur unzureichend geregelt.

Die Berufsgenossenschaft als Träger der Unfallverhütung hatte daraufhin ein Ausbildungskonzept erstellt, das Prüfer (Befähigte Personen) durchlaufen müssen, um einen standardisierten Ausbildungsstand vorzuweisen. Für die Ausbildung wurden von der BG verschiedene Institute akkreditiert, an denen nach dem BG-Konzept ausgebildet wird.

Alle nach diesem Konzept (DGUV-Grundsatz 310-007) ausgebildete Teilnehmer werden in eine von der BG geführte Liste aufgenommen, über die jeder Betreiber einer Getränkeschankanlage einen geeigneten Prüfer finden kann. Dieses Konzept war in den letzten zehn Jahren derart erfolgreich, dass heute eine Datenbank mit 175 Betrieben und mehr als 500 Prüfern besteht, auf die jeder in einer Online-Suchmaske zurückgreifen kann, um somit einen zertifizierten Prüfer in seiner Region zu

finden: www.bgn-branchenwissen.de/daten/bgn/modul/pruefungen_gsa/index.htm

Neues Konzept: DGUV-Grundsatz 310-010

Analog zu diesem Erfolgskonzept wurde nun von der BG ein neues Konzept (DGUV-Grundsatz 310-010) zur Qualifizierung von Personen und zur Anerkennung von Lehrgängen für die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen entwickelt. Das Ziel dieses neuen DGUV-Grundsatzes besteht darin, die Qualifizierung von Personen festzulegen, die Getränkeschankanlagen reinigen und desinfizieren.

Der neue DGUV-Grundsatz 310-010 soll einheitliche Anforderungen für deren fachliche Qualifizierung bezüglich Hygiene und Arbeitssicherheit schaffen. Das Ziel dieser Ausbildung ist es, ebenso wie bei den zertifizierten Prüfern einer Schankanlage, auch für die Schankanlagenreiniger eine Online-Datenbank mit zertifizierten Betrieben und deren Servicekräften zu erstellen, auf die Gastronomen oder Brauereien zurückgreifen können.

Ausbildung zum zertifizierten Schankanlagenreiniger durch Doemens

Nach dem Vorbild der Ausbildung zur Gefahrenabwehr im Umgang mit

Getränkeschankanlagen, für die Doemens seit zwölf Jahren als akkreditiertes Ausbildungsinstitut tätig ist, wurde durch Doemens nun auch ein Ausbildungsprogramm nach dem BG-DGUV-Grundsatz 310-010 erarbeitet. Im Januar 2024 hat Doemens durch die Berufsgenossenschaft hierfür die Akkreditierung erhalten und bietet nun zweitägige Lehrgänge zum zertifizierten Schankanlagenreiniger nach DGUV 310-010 an.

Doemens erhofft sich dadurch für die Branche eine bessere Vergleichbarkeit und will festgesetzte Standards der Serviceleistungen im Bereich der Schankanlagenreinigung schaffen. Den Außendienstmitarbeitern im Bereich Gastronomie ist es damit in Zukunft möglich, gezielte Empfehlungen auszusprechen und auf einen verlässlichen Standard in der Schankanlagenhygiene zu vertrauen.

Um dieses Ziel zu erreichen, ist es wichtig, eine ausreichende Anzahl an zertifizierten Betrieben zu erreichen. Durch ein ähnliches Zusammenwirken aller Beteiligten der Branche könnte dies ähnlich erfolgreich ablaufen wie im Bereich der Schankanlagen-Prüfer-Ausbildung.

Konzept der neu geschaffenen Ausbildung

Das Ziel des zweitägigen Präsenzkurses „Zertifizierter Schankanlagenreiniger“

besteht sowohl in der Vermittlung des nötigen Hintergrundwissens als auch der Fachkenntnis und Fachpraxis für die Reinigung und Wartung aller mit der Getränkeschankanlage in Verbindung stehenden Bauteile. Darüber hinaus werden sowohl die technischen, mikrobiologischen als auch rechtlichen Zusammenhänge erläutert.

Im Wechsel aus Theorie und umfangreicher Praxis haben die Teilnehmer die Möglichkeit, sich sowohl auf den aktuellen Stand der Technik zu bringen als auch die Grundsätze eines standardisierten und zielgerichteten Reinigungskonzeptes, das an die jeweiligen Gegebenheiten der Getränkeschankanlage angepasst ist, zu erlernen.

Der zertifizierte Getränkeschankanlagenreiniger kann daher neben der reinen Dienstleistung der Reinigung auch als Berater der Gastronomen im Umgang mit der Schankanlage tätig sein. Darüber hinaus könnte er auch die gesetzlich geforderte Unterweisung der Mitarbeiter in der Gastronomie übernehmen und damit den verantwortlichen Gastronomen entlasten.

Um einen einheitlichen Wissens- und Fertigungsstandard für alle zertifizierten Schankanlagenreiniger zu gewährleisten, schließt der Lehrgang mit einer Prüfung ab.

Info

Interesse bekommen am neu entwickelten Ausbildungskonzept zum zertifizierten Schankanlagenreiniger? Dann einfach mal reinschauen: www.doemens.org/bildung/seminar-zertifizierter-schankanlagenreiniger
Der nächste Kurs findet vom 4. bis 5. November 2024 bei Doemens statt.

Dr. Michael Zepf
Dipl.-Ing. für
Brauwesen und
Getränketechnologie,
Leiter der Doemens
Genussakademie
www.doemens.org



Umfangreiche Praxiselemente im Rahmen der Ausbildung zum zertifizierten Getränkeschankanlagenreiniger (Bilder: Doemens)