

Tips & Tricks

Tappen

EEN PERFECT GLAS BIER SERVEREN HOORT BIJ DE GASTVRIJHEID VAN EEN GOED HORECABEDRIJF. HET LIJKT EEN KOUD KUNSTJE, MAAR HET VRAAGT VOORTDUREND AANDACHT VAN ONDERNEMER EN MEDEWERKERS.

INSTALLATIES

Tip 01 | Kies de tapinstallatie die het beste past bij je bieromzet en je assortiment. Zoek samen met je vertegenwoordiger de beste oplossing.

Tip 02 | Betrek bij de keuze ook de beschikbare ruimte, de beoogde locatie van de installatie en vooral de goede en logische workflow.

Tip 03 | Hou bij de keuze ook rekening met de levering: gemakkelijke toegang, goede ventilatie, verlichting, temperatuur en dergelijke.

Tip 04 | Besef dat een goede rotatie van je vaten zeer belangrijk is. Een aangestoken vat wordt best binnen de 3 dagen leeggetapt. Hou hiermee rekening bij de keuze van het aantal leidingen en pas ook het volume van je bestelde vaten aan.

Tip 05 | Verkoop je minder dan 25 hectoliter (2.500 liter) per merk per jaar, beperk je dan tot een PerfectDraft. Zo voorkom je kwaliteitsverlies.

Tip 06 | Ligt de verkoop per merk boven de 25 hectoliter per jaar, dan is een traditionele tapinstallatie met 30 of 50 liter vaten de beste oplossing.

INKOOP

Tip 01 | Stem de inkoop van je bier af op de omloopsnelheid. Controleer deze regelmatig; handel niet uit routine.

Tip 02 | Zorg voor een goede, opgeruimde, frisse en verluchte opslagruimte voor de vaten.

Tip 03 | Koop je vaten pils en speciaalbier met regelmaat in: bestel ze per één of twee weken.

Tip 04 | Laat geleverde vaten voor gebruik 24 uur rusten, voor de beste bierkwaliteit en het juiste koolzuurgehalte. Sluit geen zojuist geleverd vat onmiddellijk aan: er bestaat een grote kans op schuimvorming.

Tip 05 | Zorg voor een reservevoorraad van 30 procent van de normale bieromzet, zodat je bij onverwachte drukte niet zonder valt.

Tip 06 | Let bij de levering van het bier goed op de houdbaarheidsdatum op de vaten.

Tip 07 | Als je 50 liter vaten niet binnen drie dagen leeg tapt, kies dan liever voor 30 liter vaten.

Tip 08 | Hanteer altijd het principe van First In, First Out (FiFo): gebruik de eerst geleverde vaten eerst.

Tip 09 | Zorg voor een zo gelijkmatige temperatuur in de opslagruimte. Ideaal is een temperatuur van 15 tot 18°C.

Tip 10 | Hoe lager de opslagtemperatuur, hoe minder tapdruk je nodig hebt. Bij de juiste tapdruk stroomt er 3,3 tot 3,5 liter bier per minuut uit de kraan.

Tip 11 | Te hoge tapdruk leidt tot overmatige schuimvorming en prikkelend bier; te lage tapdruk tot 'plat' en te bitter bier.

Tip 12 | Voor de bieren van AB InBev mag de tapdruk nooit lager zijn dan de (vattemperatuur gedeeld door 10) + 0,2 bar.
Bv bij 15°C wordt dit $15/10 + 0,2 = 1,5 + 0,2 = 1,7$ bar.

ONDERHOUD

Tip 01 | Controleer bij het aansluiten van een vat eerst de houdbaarheidsdatum en verwijder daarna pas de plastic dop van het biervat.

Tip 02 | Reinig vervolgens de koppeling met een borstel en water. Plaats de koppeling op het vat.

Tip 03 | Open nu eerst het koolzuurkraantje, waardoor het koolzuur in het vat stroomt. Open het bierkraantje op de vatkoppeling.

Tip 04 | Maak koppelingen die je niet gebruikt schoon met warm water (niet te heet!) en spoel ze na met koud water.

Tip 05 | Afsluiten van een vat: draai eerst het koolzuurkraantje en het bierkraantje dicht. Daarna ontkoppelen.

Tip 06 | Spoel, voor je een nieuw vat bier aansluit, eerst de leidingen goed door met water. Het bespaart je een verlies van 4 tot 5 glazen bier, die in lege leidingen als schuim verloren zouden gaan. Dat is pure winst.

Tip 07 | Haal voor het spoelen de koppeling van het vat en sluit ze aan op spoelkop in de bieropslag. Zet het water op de bierleiding tot het water uit de tapkraan komt.

Tip 08 | Laat het water voldoende doorstromen. Sluit de tapkraan en de waterkraan. Haal de koppeling van de spoelkop en sla een nieuw vat aan.

Tip 09 | Zet na sluitingstijd alle leidingen bij voorkeur op water en spoel deze door. Laat de leidingen nooit met schuimresten achter.

Tip 10 | Als je de tapinstallatie langere tijd niet gebruikt moet je deze eerst doorspoelen, daarna met koolzuur leegblazen en droogmaken.

Tip 11 | Bierleidingen en alle accessoires (tapkop, tapkraan en dergelijke) dienen minimaal iedere 8 weken gereinigd te worden volgens een HACCP plan. Onze technische service biedt verschillende onderhoudsformules aan via jaarlijkse abonnementen. Meer informatie bij je vertegenwoordiger.

Tip 12 | Maak dagelijks de spoelbak aan de binnenzijde goed schoon en vetvrij. Reinig bierkranen (buitenzijde), lekblad, roosters en tapzuilen.

Tip 13 | Gebruik voor de afschuimer een roestvast stalen of glazen beker met schoon, helder koud water. Ververs dit water regelmatig.

Tip 14 | Maak dagelijks overlooppijp, spoelborstel, afschuimer en afschuimbeker schoon. Een nachtelijke weekbeurt in water met een scheutje bleekwater doet wonderen. Spoel goed na en gebruik een aparte emmer.

Tip 15 | Vervang de spoelborstel tijdig. Werk niet met een versleten borstel, want dan worden de glazen niet goed schoon.

Tip 16 | Een regelmatige verversing van het spoelwater is noodzakelijk. Bijkomend is een continue maar gelijkmatige dosering van een goed en neutraal speciaal glazenreinigsmiddel (tabletten, poeder of vloeibaar) aan te bevelen.

Tip 17 | Laat nooit continu waterdruk op de bierleidingen. Doe na het spoelen het kraantje onmiddellijk dicht.

Tip 18 | Reinig wekelijks alle glaswerk in water met een scheutje ammonia. Reinig daarna met een traditioneel glazenwasmiddel. Zo verwijder je alle vetsporen. Zeker bij nieuw glaswerk is dit aan te bevelen.

Tip 19 | Vergeet niet de binnenzijde van flessenkoelers en de koelcel regelmatig schoon te maken.

Tip 20 | Zorg altijd voor een schone werkomgeving rond tappunten. Niet alleen prettig, ook hygiënisch!

SCHENKRITUEEL

Tip 01 | Reinig en ontvet het juiste merkglas en spoel het na met koud water om het glas te koelen.

Tip 02 | Open in één vloeiende beweging de tapkraan en laat voordat je begint met tappen de eerste schuimstoot wegllopen.

Tip 03 | Breng het glas onder de kraan en hou het schuin, zonder dat de kraan het glas, het bier of het schuim raakt.

Tip 04 | Breng het glas langzaam rechtop om de gewenste schuimkraag te verkrijgen. Eventueel het glas nog iets laten zakken.

Tip 05 | Zodra het glas overschuimt, de kraan sluiten. Het glas weghalen om te voorkomen dat druppels in het schuim vallen.

Tip 06 | De grote koolzuurbellen afschuimen onder een hoek van 45°. Zo voorkom je dat deze de schuimkraag doen inzakken.

Tip 07 | De ideale schuimkraag is 3 cm dik en vormt een beschermende afsluitdop die het koolzuurgas niet laat ontsnappen.

Tip 08 | Spoel de buitenkant van het glas in het spoelbad om het schuim weg te werken. Dep het glas af op het sponsdoekje.

Tip 09 | Hou het glas steeds onderaan vast. Het glas wordt met het logo naar de klant op een keurig gericht viltje gezet.

Tip 10 | Bijschuimen tast niet alleen schuimkraag aan, maar ook de smaak: bier wordt bitterder en minder fris.

Tip 11 | Plaats geen rubber ringetje (om glazen te beschermen) om de taptuit. Dit is niet hygiënisch.

Tip 12 | Controleer regelmatig de taptemperatuur van de bieren. Niemand drinkt graag te warm bier.

Tip 13 | Gebruik alleen droge glazen (voor bepaalde speciaalbieren) als je 100 procent zeker weet dat ze schoon zijn.

FLESBIER

Tip 01 | Plaats je assortiment flesbieren goed in het zicht, bijvoorbeeld in koelingen achter het buffet. Zien doet verkopen.

Tip 02 | Zorg dat jij en je personeel informatie (smaak, alcoholgehalte, etc) kunnen geven over flesbieren die je verkoopt.

Tip 03 | Spoel voor het schenken van het flesbier eerst goed het glas aan binnen- en buitenzijde.

Tip 04 | Veeg met een schoon doekje de condens van het bierflesje en open het vervolgens.

Tip 05 | Serveer het flesbier altijd met het juiste glas en het juiste bierviltje. Dat verhoogt de bierbeleving.

Tip 06 | Vraag aan de klant of je het flesje (deels) moet uitschenken of dat de klant dat liever zelf doet. Besef dat flesbier meer koolzuur bevat dan tapbier, schenk het dus rustig uit.

Tip 07 | Sommige speciaalbieren bevatten nog gist onder in de fles. Vraag of de klant dit ook uitgeschonken wil hebben. Zwenk de fles even voor je het gistdepot uitschenkt, zodat het gist goed loskomt.

Tip 08 | Plaats flesje altijd naast het glas, zodat de klant weet wat hij drinkt en de informatie op het etiket kan lezen.

SERVEREN

Tip 01 | Maak duidelijk zichtbaar in je horecazaak welke merken bier je verkoopt. Op tapkranen, op tafel, op de toog en aan de wand.

Tip 02 | Verkoop je meerdere merken pils: maak dat zichtbaar en informeer dan naar de voorkeur van de klant. Als je meerdere inhoudsmaten verkoopt (bijvoorbeeld 25 en 33 cl), vraag dan eveneens naar voorkeur.

Tip 03 | Serveer het glas bier altijd op een droog bijpassend bierkaartje.

Tip 04 | Krijg je een gemengde bestelling, tap dan het bier altijd als laatste, om onnodig inzakken van de schuimkraag te voorkomen.

Tip 05 | Pak het getapte glas bier onderaan vast en plaats het met het beeldmerk naar de klant toe. Hou de glazen nooit bovenaan vast. Dat is erg onhygiënisch, omdat je met je vingers de drinkrand vuil kunt maken of bier kunt raken.

Tip 06 | Bier serveren met je vingers in het glas is helemaal not done. Ook bij drukke evenementen kan het echt niet. Zeer ongestuurd en onhygiënisch.

Tip 07 | Serveer nooit plat, gedesatureerd bier! Dat is voor de klant een teken van gebrek aan vakmanschap en/of van een vuile tapinstallatie.

Tip 08 | Voorkom dat je een rondje bier serveert, waarbij een aantal glazen niet goed gevuld zijn.

Tip 09 | Bij ieder biermerk hoort een bijpassen glas. Net dat typeert onze Belgische horeca. Respecteer dit ten volle. Zo maak je duidelijk aan de klant dat je alle merken volwaardig respecteert en beklemtoon je hun eigenheid.

Tip 10 | Verras je klanten met kleine hapjes bij bier. Van zoutjes bij pils tot abdijkaas bij Leffe.

Tip 11 | Serveer je bieren altijd met een glimlach! Het doet het bier nog beter smaken.

Tip 12 | Bieren dienen koud geserveerd en opgediend te worden. En dienen zolang mogelijk koud te blijven, vooral op een zomers terras. Zorg er dus voor dat glazen eerst afgekoeld worden voordat je ze vult.



Trucs & Astuces

Servir

DANS UN ETABLISSEMENT HORECA, LA QUALITE DE L'ACCUEIL PASSE PAR LE SERVICE IMPECCABLE D'UN VERRE DE BIÈRE. ÇA A L'AIR TOUT SIMPLE, MAIS CELA DEMANDE UNE ATTENTION SOUTENUE.

INSTALLATIONS

Tip 01 | Choisissez l'installation de débit qui convient le mieux à votre établissement et à votre gamme de bières. Cherchez avec votre représentant quelle est la meilleure solution.

Tip 02 | Lors de votre choix, prenez également en considération l'espace disponible, l'emplacement choisi pour l'installation et surtout une bonne logique dans les mouvements.

Tip 03 | Tenez aussi compte de la livraison pour étayer votre choix : accès facile, bonne aération, éclairage, température, etc.

Tip 04 | N'oubliez pas qu'une bonne rotation de vos fûts est de la plus haute importance. Mieux vaut vider dans les 3 jours un fût entamé. Tenez-en compte lorsque vous fixerez le nombre de pompes à bière et le volume des fûts commandés.

Tip 05 | Si vous vendez moins de 25 hectolitres (2.500 litres) par an de chaque marque, limitez-vous à un PerfectDraft pour éviter toute perte de qualité.

Tip 06 | Si vos ventes annuelles par marque se montent à plus de 25 hectolitres, une installation de pression traditionnelle de 30 ou de 50 litres est la solution idéale.

ACHATS

Tip 01 | Alignez vos achats de bières sur votre vitesse de rotation. Contrôlez-la régulièrement sans vous laisser guider par la routine.

Tip 02 | Faites en sorte que vos fûts soient stockés dans un espace approprié, bien rangé, frais et aéré.

Tip 03 | Achetez régulièrement vos fûts de pils et de bières spéciales : passez une commande toutes les semaines ou tous les 15 jours.

Tip 04 | Avant de les mettre en perce, laissez reposer vos fûts pendant 24 heures. La qualité de vos bières n'en sera que meilleure car elles auront la teneur appropriée en gaz carbonique.

Tip 05 | Veillez à disposer toujours d'un stock de réserve de 30 % de vos ventes normales de bière, de manière à ne jamais tomber à court en cas de hausse inattendue de la demande.

Tip 06 | Lors de la fourniture des fûts, vérifiez bien la date de péremption.

Tip 07 | Si vous ne videz pas les fûts de 50 litres dans les 3 jours, optez plutôt pour des fûts de 30 litres.

Tip 08 | Appliquez systématiquement le principe du 'First In, First Out' (FiFo): servez toujours d'abord les premiers fûts livrés.

Tip 09 | Assurez-vous qu'il règne une température constante dans votre espace de stockage. La température idéale se situe entre 15 et 18°C.

Tip 10 | Plus la température de stockage est basse, moins vous aurez besoin de pression à la pompe. À la bonne pression, la pompe délivre 3,3 à 3,5 litres de bière à la minute.

Tip 11 | Une pression trop élevée donne lieu à une bière trop mousseuse et pétillante. Une pression trop faible donne une bière trop 'plate' et trop amère.

Tip 12 | Pour les bières d'AB InBev, la pression ne peut jamais être inférieure à (la température du fût divisée par 10) + 0,2 bar.

Un exemple: à 15°C, cela donne $15/10 + 0,2 = 1,5 + 0,2 = 1,7$ bar.

ENTRETIEN

Tip 01 | Au moment de mettre un fût en perce, contrôlez sa date de péremption avant même de retirer le bouchon en plastique.

Tip 02 | Nettoyez ensuite le raccord à l'aide d'une brosse et d'eau. Posez ensuite le raccord sur le fût.

Tip 03 | Commencez par ouvrir le robinet de gaz carbonique pour permettre à celui-ci de pénétrer dans le fût. Ouvrez le robinet à bière sur le raccord du fût.

Tip 04 | Nettoyez les raccords inutilisés à l'eau chaude (pas bouillante!) et rincez à l'eau froide.

Tip 05 | Pour verrouiller un fût, fermez d'abord le robinet à acide carbonique et le robinet à bière. Déconnectez ensuite.

Tip 06 | Avant de raccorder un nouveau fût de bière, rincez soigneusement les conduites à l'aide d'eau. Cela vous épargnera la perte de 4 à 5 verres de bière qui se changeraient en mousse dans les conduites vides. C'est donc du bénéfice net!

Tip 07 | Pour rincer, prenez le raccord du fût et reliez-le à la tête de rinçage dans le local de stockage. Branchez l'eau sur la conduite de bière jusqu'à ce qu'elle jaillisse de la pompe.

Tip 08 | Laissez couler suffisamment d'eau. Fermez la pompe et le robinet d'eau. Enlevez le raccord de la tête de rinçage et mettez un nouveau fût en perce.

Tip 09 | Après la fermeture de l'établissement, mieux vaut brancher toutes les conduites sur l'eau et les rincer soigneusement. Ne laissez jamais de reliquats de mousse dans les conduites.

Tip 10 | Si votre installation reste inutilisée pendant un certain temps, il faut au préalable la rincer, puis la vider en insufflant du gaz carbonique et la sécher.

Tip 11 | Les conduites à bière et tous les accessoires (tête de pompe, etc.) doivent être nettoyés au minimum toutes les 8 semaines en suivant une procédure HACCP. Notre service technique propose différentes formules d'entretien via des abonnements annuels. Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser à votre représentant.

Tip 12 | Nettoyez et dégraissez soigneusement tous les jours l'intérieur du rinçoir. Nettoyez les pompes à bière (face extérieure), la surface d'égouttage, les grilles et les colonnes de la pompe.

Tip 13 | Pour démousser, utilisez un récipient en acier inoxydable ou en verre contenant de l'eau froide, propre et claire. Remplacez cette eau régulièrement.

Tip 14 | Nettoyez tous les jours le trop-plein, la brosse de rinçage, le démousseur et le récipient de démoussage. Une nuit par semaine d'immersion dans de l'eau additionnée d'un peu d'eau de Javel fait des miracles. Rincez bien après et utilisez un évier à part.

Tip 15 | Remplacez régulièrement la brosse de rinçage. Ne travaillez pas avec une brosse usée car vos verres ne seront pas bien propres.

Tip 16 | Il est indispensable de remplacer régulièrement l'eau de rinçage. Il est en outre recommandé d'ajouter une dose permanente mais régulière d'un bon produit neutre de lavage des verres (en tablettes, en poudre ou liquide).

Tip 17 | Ne laissez pas continuellement une pression d'eau dans les conduites de bières. Fermez le robinet immédiatement après le rinçage.

Tip 18 | Nettoyez chaque semaine toute la verrerie à l'aide d'eau additionnée d'un filet d'ammoniaque. Lavez ensuite avec un produit traditionnel de lavage des verres, en vue d'éliminer toutes traces de graisse.

Tip 19 | N'oubliez pas de nettoyer régulièrement la face intérieure de vos refroidisseurs de bouteilles et de la chambre froide.

Tip 20 | Veillez à maintenir parfaitement propre l'espace de travail proche des pompes. Ce n'est pas seulement agréable mais aussi une question d'hygiène!

TECHNIQUE

Tip 01 | Nettoyez et dégraissez le verre de la marque appropriée et rincez-le ensuite à l'eau froide pour le rafraîchir.

Tip 02 | Ouvrez la pompe d'un mouvement souple et, avant de commencer à servir à la pression, laissez s'évacuer le premier jet de mousse.

Tip 03 | Placez le verre sous le robinet et maintenez-le en position oblique sans que l'extrémité du robinet touche le verre, la bière ou la mousse.

Tip 04 | Redressez lentement le verre jusqu'à la verticale pour obtenir la couche de mousse souhaitée. Abaissez éventuellement un peu le verre.

Tip 05 | Fermez le robinet aussitôt que le verre déborde de mousse. Enlevez le verre pour éviter que des gouttes tombent dans la mousse.

Tip 06 | Enlevez les grandes bulles de gaz carbonique sous un angle de 45° de manière à empêcher tout affaissement de la couche de mousse.

Tip 07 | La couche de mousse idéale est épaisse de 3 cm et forme un bouchon protecteur qui empêche le gaz d'acide carbonique de s'échapper.

Tip 08 | Rincez la face extérieure du verre dans le rinçoir en vue d'évacuer la mousse. Séchez le verre sur la lavette éponge.

Tip 09 | Tenez toujours le verre par le dessous. Posez-le, logo vers le client, sur un sous-bock tout aussi correctement orienté.

Tip 10 | Un ajout de mousse n'affecte pas seulement la couche de mousse, mais aussi le goût : la bière devient plus amère et moins fraîche.

Tip 11 | Ne disposez pas d'anneau de caoutchouc (pour protéger les verres) à l'extrémité des robinets. Ce n'est pas hygiénique.

Tip 12 | Contrôlez régulièrement la température de débit des bières. Personne n'apprécie la bière trop chaude.

Tip 13 | N'utilisez de verres secs (pour certaines bières spéciales) que si vous êtes à 100 % sûr qu'ils sont propres.

BOUTEILLES

Tip 01 | Mettez bien en vue votre assortiment de bières en bouteilles, par exemple dans les refroidisseurs derrière le comptoir. Montrer fait vendre!

Tip 02 | Faites en sorte que votre personnel soit en mesure d'informer vos clients sur le goût, la teneur en alcool, etc. des bières en bouteilles que vous vendez.

Tip 03 | Avant de servir une bière en bouteille, rincez bien l'intérieur comme l'extérieur du verre.

Tip 04 | Enlevez à l'aide d'un chiffon propre la condensation présente sur la bouteille et ne l'ouvrez qu'après.

Tip 05 | Servez toujours la bière en bouteille dans le verre approprié et sur le bous-bock adéquat. Votre bière n'en sera que plus appréciée.

Tip 06 | Demandez au client s'il souhaite que vous serviez (partiellement) la bière, ou s'il préfère se la servir lui-même. Soyez conscient que la bière en bouteille contient plus de gaz carbonique que la bière au fût, servez-la donc lentement.

Tip 07 | Certaines bières spéciales contiennent encore un reliquat de levure dans le fond de la bouteille. Demandez au client s'il souhaite que vous lui serviez aussi ce dépôt de levure. Inclinez un peu la bouteille avant de servir le dépôt de levure, pour qu'il se détache correctement.

Tip 08 | Posez toujours la bouteille à côté du verre. Ainsi, le client sait ce qu'il boit et peut lire les informations figurant sur l'étiquette.

PRESENTATION

Tip 01 | Montrez clairement dans votre établissement quelles sont les bières que vous vendez. Indiquez-le sur la pompe, sur la table, sur le comptoir et aux murs.

Tip 02 | Si vous vendez plusieurs marques de pils, faites-le savoir et demandez à vos clients de vous faire part de leurs préférences. Si vous vendez plusieurs contenances (par exemple 25 et 33 cl), demandez également laquelle votre client préfère.

Tip 03 | Servez toujours un verre de bière sur un sous-bock bien sec de la marque appropriée.

Tip 04 | Si vous prenez une commande groupée, servez toujours en dernier lieu la bière à la pression de manière à éviter un risque inutile d'affaissement de la couche de mousse.

Tip 05 | Saisissez toujours par le dessous le verre de bière à la pression, et posez-le avec le logo face au client. Ne tenez jamais un verre par le dessus: c'est peu hygiénique, car vous risquez de souiller des doigts le bord du verre ou de toucher la bière.

Tip 06 | Servir de la bière avec les doigts dans le verre est évidemment totalement prohibé. Cela ne peut pas se faire, même lors d'événements qui attirent les foules. C'est en contradiction avec toutes les règles d'hospitalité et d'hygiène.

Tip 07 | Ne servez jamais de bière plate ou désaturée ! C'est, aux yeux de vos clients, le signe évident d'un manque de professionnalisme et/ou d'un manque de propreté de votre installation de service à la pression.

Tip 08 | Évitez de servir à la ronde des verres de bière dont certains ne sont pas convenablement remplis.

Tip 09 | Une caractéristique des établissements horeca belges est que chaque marque de bière a ses propres verres. Respectez cet usage. Vous montrez ainsi à votre client que vous respectez toutes les marques que vous vendez, et que vous soulignez leur particularité respective.

Tip 10 | Surprenez vos clients en leur offrant de petits accompagnements avec leur bière: cela va des biscuits salés avec la pils au fromage d'abbaye avec la Leffe.

Tip 11 | Servez toujours la bière avec le sourire: cela lui donne encore meilleur goût

Tip 12 | Les bières doivent être servies froides. Elles doivent en outre rester froides le plus longtemps possible, surtout sur une terrasse ensoleillée. Faites donc en sorte que les verres soient réfrigérés avant même que vous y versiez la bière.