

Fût - Responsabilité de l'équipement (Qc)

Le maintien de la propreté de votre système de bière en fût nécessite un travail d'équipe.

Fût Idéal nettoie régulièrement vos lignes. Le personnel du bar doit aider à maintenir les têtes de soutirage et les robinets propres entre les nettoyages des lignes, si nécessaire.

La salle des barils

Quoi	FI	Bar	Comment
Intérieur des lignes	✓		Nettoyage régulier avec une solution de qualité commerciale ≥15 min de temps de trempage.
Extérieur des lignes		✓	Eau tiède savonneuse/assainisseur. Sécher immédiatement.
Têtes de soutirage	✓	✓	Récurer à l'eau tiède selon le besoin.
FOBs (intérieur)	✓		Remplir de solution de nettoyage et laisser tremper ≥ 15 min de temps de trempage.
FOBs (extérieur)		✓	Eau tiède savonneuse/assainisseur. Sécher immédiatement.
Régulateurs de gaz		✓	Eau tiède savonneuse/assainisseur. Sécher immédiatement.
Murs, planchers, plafonds		✓	Murs/plafonds : Eau chaude savonneuse/assainisseur. Sécher immédiatement. Sol : Passer la moppe et sécher au besoin.
Température		✓	Vérification par le personnel. Appeler le technicien si la température est supérieure à 3 °C (40 °F).
Accessibilité		✓	Gardez le réfrigérateur organisé, les boîtes et la nourriture sur les étagères, pas sur les barils.

Le Bar

Quoi	FI	Bar	Comment
Robinet	✓	✓	Récurer à l'eau tiède au besoin.
Conduites des drains du plateau d'égouttement		✓	Appeler un plombier pour remplacer la conduite du drain ou utiliser produit adéquat pour nettoyer.
Tour/poignées/plateau d'égouttement		✓	Garder propre et sec.
Verres à bière		✓	Utiliser le kit fourni toutes les semaines.
Zone du bar		✓	Nettoyer les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse/un désinfectant. Sol : Passer la moppe et sécher tous les jours.
Température du Fût	✓	✓	Surveiller. Si la température est supérieure à 3°C (40°F), vérifier le système de refroidissement au glycol.
Lave-verres		✓	Maintenir le lave-verres propre et sans tartre.

La propreté et le bon fonctionnement de votre système de fût est un travail d'équipe !