

# SCHONE LEIDING EN SCHOON GLAS MAKEN BIER LEKKER

Het duurt weken om van hop, mout en water een goed bier te brouwen. Toch kan het eindresultaat in een paar seconden worden verknald als de tapinstallatie niet deugt. Vuile leidingen, smerig spoelwater en vette glazen draaien een prima pils zo de nek om.



Een bekend beeld voor veel horecabedrijven: de Gom Tapwachter met zijn karretje vol toebehoren. Het gebeurt echter niet vaak dat directeur André Gosens (rechts) en rayonmanager Oscar Verbeul daarachter worden aangetroffen.



De mannen achter de waterbesparende Aqua Fox. Links bedesker Bouke Bokma de Boer en naast hem Peter Jan Ludden die de marketing voor zijn rekening neemt.

FOTO: HANS PRINSEN

**W**orden de bierleidingen minstens één keer per vier weken gereinigd? Prima. Zo niet, dan moet u zich serieus zorgen maken over de kwaliteit van het bier dat aan de gasten wordt voorgeschoteld. Niet zonder reden heeft Heineken een eigen tapservice in huis en adviseren de collega's van Bavaria, Grolsch en InBev hun horecarelaties om zaken te doen met de Gom Tapwacht. Het in Nederland gebrouwen pils behoort tot de beste in zijn soort en de brouwers willen niet dat een prima bier uitgerekend in het laatste deel van de distributieketen wordt verknald. Want aan de kraan, daar gebeurt het. Of eigenlijk in de paar meter daarvoor al. Bierleidingen moeten absoluut schoon zijn. Hoewel pils voornamelijk bestaat uit water, laat het toch deeltjes achter in de leiding. Deze moeten regelmatig worden verwijderd, omdat ze bier een nare bijmaak geven en schuim sneller doen verdwijnen.

Tot 1982 neemt de Bierwacht dit reinigen voor zijn rekening. In dat jaar valt de dienst uiteen in de Heineken Tapservice en de Gom Tapwacht. De werkwijze van beide diensten is vrijwel identiek. Iedere vier weken komt de tapwachter

## TAPSERVICE NEDERLAND

Minder dan twee jaar geleden begonnen en nu al met zes auto's op de weg, Tapservice Nederland. Initiatiefnemers Michel Buursink en Heinz Wolters werkten beiden jaren bij de Gom Tapwacht. De manier van reinigen is volgens hen identiek aan de wijze waarop dat door de tapwachters van Gom en Heineken gebeurt en ook het pakket ondersteunende diensten, zoals het eveneens kunnen reinigen van post mix-installaties en de levering van koolzuurdetectoren en Aqua Fox, komt overeen. „Wij profileren ons als een partij met korte lijnen en lage prijzen”, zegt Wolters. „Als er wat is, kan een ondernemer ons altijd bellen en we zijn er zo snel mogelijk.” Een mooie opsteker was er vorig jaar, toen het bedrijf de bierleidingen kon gaan reinigen bij alle Van der Valk-vestigingen. Andere grote klanten zijn de voetbalstadions van FC Twente en De Graafschap. Tapservice Nederland is een franchiseformule. Er wordt volgens het duo louter met ervaren leidingreinigers in zee gegaan.

[www.tapservicenederland.nl](http://www.tapservicenederland.nl)

langs en jaagt het sponzen balletje door de leidingen. Ook kunnen kleine reparaties worden uitgevoerd aan de tapinstallatie. „We laten ondernemers wel eens zien wat voor troep er uitkomt. Dat water is echt zwart als het een tijd niet is gedaan”, zegt Gorn Tapwacht-directeur André Gosens. Sinds kort worden de leidingen die hij onder zijn hoede heeft volgens hem nog adequater gereinigd, dankzij een in eigen huis ontwikkeld spoelapparaat dat het sponsje met een hogere druk door de leidingen stuwt.

Ongeveer de helft van de Nederlandse horecabedrijven met een tapinstallatie wordt door zijn organisatie gereinigd. De andere helft komt voor rekening van de collega's van Heineken. Daarnaast zijn sinds een paar jaar her en der in het land nog een aantal zelfstandig werkende tapreinigers actief, bijvoorbeeld Tapservice Nederland (zie kader). Een reiniging door de Gorn Tapwacht kost gemiddeld €30,- per keer voor een cafébedrijf met vier tapkranen.

#### WATERBESPARING

Een aspect dat de tapreiniger niet kan beïnvloeden, is de spoelbak. De laatste schakel in het stappenplan dat leidt naar het perfecte pilsje. InBev propageert sinds kort een dubbele spoelbak: één voor reinigen en één voor naspoelen. De meeste cafés beschikken echter over maar één bak, waarin moet worden gereinigd en gespoeld. Wie het goed wil doen, laat het waterkraantje aan staan om schoon en koel water te garanderen. Hierdoor gaat nogal wat leidingwater verloren. Zonde, vond Bauke Bokma de Boer, die zijn uitvinding niet voor niets 'het beste idee, ontstaan in het café' noemt: de Aqua Fox.

Wie de Horecava heeft bezocht, herinnert zich het zwembad achterin de hal met drankexposanten. Het met 30.000 liter water gevulde bad

De Aqua Fox wordt ingebouwd op de hoek van de spoelbak. Sensoren onder de spoelbak meten het aantal spoelbewegingen. Afhankelijk daarvan wordt de juiste hoeveelheid spoelwater en zeep toegevoegd. Inzet: de Aqua Fox valt op door zijn lichtblauwe lampje.

maakte duidelijk hoeveel een café gemiddeld per maand bespaart als een Aqua Fox in de spoelbak wordt gehangen. Het apparaatje is inmiddels ook door de grote brouwers omhelsd. Het zorgt ervoor dat nu ook de laatste schakel in het tapproces geen toet meer in het eten kan gooien. Bovendien bespaart het een beetje café al snel €1000,- per jaar op de waterrekening. De Aqua Fox meet via sensoren het aantal spoelbewegingen en voegt afhankelijk hiervan zeep en water toe. Samen met Sun werd een speciale zeepdispenser ontwikkeld. Na zes tot acht keer spoelen komt er een beetje vers water en ietsje zeep bij. „Bij ons zie je nooit een schuimkraag van zeep in de spoelbak. Dat hoort niet, maar is wel wat je vaak ziet.”

Dankzij de Aqua Fox wordt water bespaard en worden de glazen optimaal schoon onder de tap gestoken. De Aqua Fox kost €680,-, al lopen er enkele actiesaanbiedingen. „Binnen een jaar is het terugverdiend”, weet Bokma de Boer, die er op dit moment vijftien tot twintig per dag



verkoopt. „Onze prognose is dat er eind dit jaar 3000 tot 5000 zijn verkocht.” De Aqua Fox wordt geïnstalleerd door zowel Gorn als Van Duynen. Een tweejarig servicecontract wordt aangeraden en kost €150,-. [www.gornhorecadiensten.nl](http://www.gornhorecadiensten.nl) [www.aquafox.nl](http://www.aquafox.nl)



De tapwachters hebben diverse onderdelen mee om de tapinstallatie weer in optimale conditie te brengen. Grote reparaties worden uitgevoerd door de technische dienst van de brouwerij.

## STAPPENPLAN NAAR HET LEKKERSTE BIERTJE

'De enige reden voor een tweede biertje, is de kwaliteit van het eerste.'

- 1) De Tapwachter reinigt iedere vier weken de bierleidingen in het bedrijf.
- 2) Zet in de tussentijd aan het einde van iedere dag de bierleidingen onder water. Bij Grolsch wordt een volautomatisch reinigingssysteem van Ecolab getest dat automatisch de vervuiling in de leidingen meet en deze op vastgestelde tijdstippen reinigt of onder water zet.
- 3) Zet bij voorkeur de leiding onder water voor een nieuw fust wordt aangekoppeld. Voordelen: een schone leiding en geen aantapverlies.
- 4) Hygiëne is belangrijk. Maak de tapkop dagelijks schoon en dompel deze af en toe onder in soda. Lekbladen en afvoer moeten dagelijks met soda worden gereinigd om biervliegjes en bierslijm geen kans te geven.
- 5) Voor zaken met een beperkte pilsomzet, zoals eetcafés en restaurants, is een gekoelde vatenkast ideaal. De bierleiding is gekoeld, kort en dun (4 mm). De druk van het bier werkt zo deels zelfreinigend.
- 6) Zijn zowel fusten als leidingen ongekocht, dan is een hogere reinigingsfrequentie nodig. Smaaktesten hebben uitgewezen dat pils, getapt onder deze omstandigheden, al na twee weken anders gaat smaken.