



Tradition trifft auf Innovation.

Die Münchner Traditions-gaststätte Nockerberg erstrahlt im neuen Glanz. Das bezieht sich auch auf die komplett neu installierte Schank- und Getränketechnik. Was sich nun im fertigen Zustand als logische Umsetzung darstellt, war im Vorfeld eine enorme Herausforderung für Planer und Techniker.

Peter Pongratz, Chef des Hauses, pochte im Laufe der intensiven Verhandlungen zur Auftragsvergabe immer wieder auf Flexibilität, Vielseitigkeit, Leistungsfähigkeit und vor allem die Zukunftssicherheit des gesamten Schanksystems. Und so erhielt letztlich das innovative Gruber-Schanksystem der Firma Dirmeier Kühl- & Schanktechnik den Zuschlag – in Zusammenarbeit mit der Firma SPS München, die sich für die gesamte Getränketechnik verantwortlich zeichnet.

Technische Ausstattung

Mit Gruber-Schankabrechnung



Nockerberg Hauptschänke

und Gruber-Schankanlagen wurde praktisch der gesamte Betrieb ausgestattet, d.h. Hauptschänke, Salvator-Keller und Obergeschoss. Ange-schlossen wurden

- 44 Getränkeleitungen,
- 14 Flaschenzüge,
- 2 Flaschenschränke,
- 3 Spirituosensysteme,
- 4 Kaffeemaschinen,
- das Kassensystem und
- eine komplette Fernwartung.

Optimaler Betriebsablauf

Die Anforderungen dazu waren allerdings alles andere als ein technischer Spaziergang. So musste z.B. sowohl an der Hauptschänke als auch im Salvator-Keller die gesamte „Schankanlagenabrechnung“ quasi unsichtbar sein – wie würden auch moderne Schankterminals in einer derart traditionsreichen Umgebung aussehen. Betriebsablauf, Schnelligkeit

und Qualität durften trotz der-



Kühlraumausschnitt

artiger Vorgaben natürlich keinerlei Einschränkungen oder Kompromisse hinnehmen. Der Ausschank selbst sollte sowohl mit als auch ohne Ausschankpersonal jederzeit problemlos möglich sein. Speziell mit Ausschankpersonal, wel-

ches ja nur bei Volllastbetrieb eingesetzt wird, musste die Schankanlage eine schnellstmögliche Getränkeausgabe gewährleisten. Auch im sogenannten Mischbetrieb – Kreditmodus mit Schankkellner / Debitbetrieb

mit K...
musst...
funktio...
malen...
lichst...
satz g...
Zuden...
einer...

Fachartikel

als zu Spezialanforderungen. All diese Anforderungen stellten aber letztendlich für das Gruber-Schanksystem keine wie immer gearteten Probleme dar. Das lag nicht zuletzt an der überaus diffizilen wie auch verantwortungsbewussten und intelligenten Auswahl der Komponenten die im Gesamtsystem zu Einsatz kommen sollten und entscheidend zum erfolgreichen Betrieb derartiger komplexer Anlagen beitragen.

Reinigung der Getränkeleitungen

Von Anfang an war man sich bei der Firma Dirmeier im Klaren darüber, dass keinerlei „Engstellen“ und Querschnittsveränderungen in die Getränkeleitung eingebaut werden durften, wollte man einen klaglosen Betriebsablauf gewährleisten. Natürlich bezog sich das auch auf die Reinigung aller Getränkeleitungen mit kombinierter „chemischer und mechanischer“ Reinigung (mit Schwammkugel). Als Durchflusszähler wurden



Nockerberg Salvatorschänke

Zapfen schützen sollten. Um dies zu garantieren wurden „Elektrokugel-Sperrventile“ eingesetzt, welche alle gestellten Anforderungen erfüllen. Damit es aber beim Einsatz dieser Sperrventile nicht zu Zapfproblemen kommt, war wieder einmal die Schankelektronik enorm gefordert. Um einen störungsfreien Zapfbetrieb zu garantieren sollte der Druck in der Getränkeleitung bis zum

Nur in...
ten Za...
meng...
sprec...
schlos...
das K...
Wird...
ben c...
gesam...
öffnet...
wird...
auch...
wodu...