



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Informationen über den Umgang und die Verwendung von Glas in der Gastronomie und in der Hotellerie



Informationen über den Umgang und die Verwendung von Glas in der Gastronomie und in der Hotellerie

Glas ist bruch-, druck- und stoßempfindlich, außerdem ist es empfindlich gegen große Temperaturunterschiede.

Mit der Klangprobe kann man die Qualität des Glases ermitteln: Je heller und länger der Klang, desto besser ist die Glasqualität.

Fragen beim Einkauf von Glas:

- passend zum Stil des Hauses
- zweckmäßig und vielseitig einsetzbar
- keine Auslaufmodelle - 10-15 Jahre nachkaufbar
- strapazierfähig, qualitativ hochwertiges Material
- problemlose Reinigung
- für offenen Ausschank Gläser mit Füllstrich
- rundgeschliffener Glasrand
- standfest und gut nachzupolieren
- passende Gläser für die entsprechenden Getränke

Glasbehandlung

- nicht Ineinanderstapeln
- beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten oder Speisen einen Silberlöffel oder einen Glasstab mit Wärmeleitlinien im Glas lassen, das Glas mit Wasserdampf vorwärmen oder ein feuchtes Tuch unterlegen
- Tellerdeckchen zwischen Glas-/Kristallteller legen

Glasreinigung

- das Wasser darf nicht heißer als 60°C sein
- milde Spülmittel verwenden
- sofort abtrocknen und polieren - Poliertücher aus Leinen oder Halbleinen (50% Baumwolle, 50% Leinen) verwenden, da diese saugfähig und fusselfrei sind
- umgekehrt auf gerillter oder durchbrochener Unterlage aufbewahren
- im Gläserschrank aufbewahren
- Kalkränder mit Salz, Essigessenz oder Zeitungspapier abreiben
- Verwendung einer Gläserspülmaschine
- Biergläser besonders sorgfältig spülen - Fett-, Lippenstift- und Spülmittelrückstände zerstören die Schaumkrone (spezielle Biergläserspülmittel verwenden)

Füllstrich

- Pflicht im offenen Ausschank
- nicht nötig, wenn die Volumenkontrolle für den Gast anders möglich ist
- mindestens 10 mm lang, waagrecht
- deutlich sichtbar
- mit Maßeinheit
- mit Herstellerzeichen

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246