



## PERSBERICHT

Schiedam, 27 mei 2008

*Glas bier smaakt alleen als tapinstallatie schoon is*

### **Belg drinkt zijn biertje liever in Nederland**

**Drinken Belgen hun biertje liever in Nederland? De Belgische ‘bierhoogleraar’ Prof. Gilbert Baetslé stelt dat een glas bier in Nederland algemeen beter smaakt dan in zijn eigen land. Dit komt door de zeer professionele manier waarop in Nederland de tapinstallaties en –leidingen worden gereinigd. Baetslé heeft de Nederlandse werkwijze als schoolvoorbeeld voor België in detail beschreven in zijn *Vakboek voor de bierslijter – Deskundigheid van vat tot glas*. Prof. Gilbert Baetslé is docent emeritus Brouwerij- en Fermentatietechnologie aan de Industriële Hogeschool C.T.L. van Gent.**

Bier is een natuurlijk product dat met veel zorg moet worden omringd. Omgevingsfactoren zoals licht, lucht en temperatuur zijn van invloed op de kwaliteit van het bier. Ondeugdelijk aangelegde tapinstallaties en niet-optimale reiniging beïnvloeden de kwaliteit van het bier. Baetslé weet als geen ander wat een vuile leiding van een tapinstallatie betekent: “Een biertje dat is getapt uit een niet of slecht gereinigde leiding, wordt in smaak ver overtroffen door hetzelfde bier uit een flesje. Een vuile leiding leidt stevast tot een slechte geur en smaak. Er blijven bier- en schuimresten in achter waarin zich allerlei micro-organismen kunnen ontwikkelen. De leiding wordt dan een kweeknest van gisten, bacteriën en schimmels.”

Baetslé prijst de manier waarop in Nederland tapinstallaties worden onderhouden: “In België is het onderhoud lang niet zo goed geregeld als hier; de installaties worden er op zijn best zes keer per jaar gereinigd, tegen elke vier weken in Nederland. In België is bovendien lang niet altijd even duidelijk wie er achter het onderhoud zitten.” In Nederland zijn er feitelijk maar twee belangrijke onderhouds- en installatiebedrijven: één van een grote bierbrouwer en Tapwacht, dat in opdracht van alle andere brouwerijen werkt. Tapwacht bestaat deze maand vijfentwintig jaar heeft inmiddels vijf miljoen reinigingen van een tapinstallatie uitgevoerd.

Tapwacht is gespecialiseerd in het periodiek reinigen en ontsmetten en het technisch onderhoud van tapinstallaties en voert bij meer dan 16.000 horecagelegenheden door heel Nederland elke vier weken reinigingsbeurten uit. Baetslé was zodanig onder de indruk van de werkwijze van het Schiedamse bedrijf, dat hij ‘het volledige ritueel’ van de reiniging door Tapwacht in detail heeft beschreven in een studieboek.

Dat schone leidingen hier een groot goed zijn, blijkt ook uit de succesvolle tegenbeweging die de Nederlandse bierbrouwerijen recent hebben ingezet tegen een Europese lobby om aan alle lidstaten dezelfde normen voor tapinstallaties op te leggen. Er zijn grote verschillen in de Noord-Europese biercultuur – en er zijn even zo vele verschillen in de manier waarop bier getapt wordt. Nederlanders willen een mooie schuimkraag op hun biertje en deze manier van tappen vergt een zeer hoge graad van hygiëne. Daarom heeft het Centraal Brouwerij Kantoor (CBK) zelf normen voor het aanleggen en reinigen van tapinstallaties opgesteld. Deze normen voor installateurs van tapinstallaties en horecaondernemers hebben ten doel dat het bier, dat met liefde en zorg door de brouwers gebrouwen is, in dezelfde optimale kwaliteit de klant bereikt, als het de brouwerij verlaat.

Bier wordt aan de horeca voornamelijk geleverd in vaten, of als kelderbier. Het leidingwerk moet minimaal één keer per week worden gespoeld en eens in de vier weken grondig worden gereinigd door een professioneel onderhoudsbedrijf. De tapinstallatie moet onderhouden worden conform de HACCP-richtlijnen WR 22 van het Bedrijfschap Horeca.

[Einde bericht]

Fotobijlschrift: 'Prof. Gilbert Baetslé geniet van een perfect getapt glas Nederlands bier'

Noot aan de redactie:

---

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

**Tapwacht**

André Gosens, directeur  
Calandstraat 63  
3125 BA Schiedam  
Tel: 010 - 298 11 22  
Fax: 010 - 298 11 21  
Email: [agosens@tapwacht.nl](mailto:agosens@tapwacht.nl)  
[www.tapwacht.nl](http://www.tapwacht.nl)

**Creative Venue Communicatieadvies en PR**

Maarten Thijs  
Pilotenstraat 37  
1059 CH Amsterdam  
Telefoon: 020 - 45 25 225  
Fax: 020 - 45 28 650  
Email: [m.thijs@creativevenue.nl](mailto:m.thijs@creativevenue.nl)  
[www.creativevenue.nl](http://www.creativevenue.nl) (persruimte Facilicom)

**Over Tapwacht**

Tapwacht Service en Techniek onderhoudt en installeert bij horecaondernemers tapinstallaties en bewaakt de kwaliteit hiervan. Hierdoor kan de horecaondernemer zijn klanten een perfect gekoeld glas tapbier of frisdrank schenken. Tapwacht is sinds 1982 onderdeel van Facilicom Services Group.

**Over Facilicom Services Group**

Facilicom is actief in de branches schoonhouden, beveiliging, bedrijfs catering, personeelsdiensten, facilitair management, bouw en installatie en horecadiensten. Het bedrijf levert voor steeds meer opdrachtgevers combinaties van diensten, gebundeld in één geïntegreerd pakket. Facilicom Services Group is als Nederlandse facilitaire totaal dienstverlener actief in vestigingen in Nederland, België, Engeland en Frankrijk. Facilicom biedt werkgelegenheid aan ruim 28.000 medewerkers. Facilicom biedt deze services aan via haar divisies Axxicom Personeelsdiensten, Breijer Bouw & Installatie, Gom Schoonhouden, Prorest Catering, Tapwacht Service & Techniek en Trigion Beveiliging. Facilicom Facility Solutions werkt met en voor opdrachtgevers aan totaaloplossingen in de facilitaire sfeer. De onderneming is in 1966 in Schiedam opgericht. De onderneming heeft in 2005 bij de bouw van haar nieuwe hoofdkantoor alle eigen expertise benut, waardoor het meest facilitaire gebouw van Nederland is ontstaan. In 2007 behaalde het bedrijf een omzet van bijna 900 miljoen Euro.

08-05-27 tapwacht pb belg drinkt zijn biertje liever in nederland - DEF (2) DEF