

## REINIGUNG DER KAFFEEMASCHINE

Es gibt zwei unterschiedliche Maschinen: eine Siebträgermaschine und einen Kaffeevollautomaten. Bei der Siebträgermaschine kommt doch immer noch eine Kaffeemühle dazu. Du brauchst dann natürlich für die beiden Kaffeesorten, sowohl Kaffeecreme als auch Espresso, zwei unterschiedliche Mahlwerke. Das ist sehr wichtig, denn du kannst ja eigentlich einfach die Bohren austauschen. Wie die genau an der Anwendung funktionieren, da musst du von deinem Unternehmen eingewiesen werden. Wir geben dir in einem anderen Video einen kleinen Einblick, wie man richtig die „Milch aufschäumt“.

Bei der Reinigung der Siebträgermaschine ist es äußerst wichtig, gerade die Kaffeebohnenbehälter nur mit feuchten Lappen und einem feuchten Tuch auszuwischen. Viele machen, vielleicht auch du, den Fehler und nutzen dafür Spülmittel. Spülmittel hinterlässt immer in den Behälter ein Rückstand. Das bedeutet, wenn du jetzt denkst, "ach ich packe dir einfach in die Spülmaschine oder ich wasche die mit Spülmittel aus, weil das ja so ein bisschen ölig ist da drin", dann ist das keine gute Idee. Denn dieses Öl, das kommt von den Kaffeebohnen. Deshalb immer nur klares Wasser und ein trockenes Tuch. Denn wenn du die Bohnen wieder einfüllst, muss der Behälter komplett trocken sein! Ansonsten fängt es an zu schimmeln. Und jeder Rückstand in diesen Behälter beeinflusst die Kaffeebohnen in dem Geschmack. Kann vielleicht auch der Grund sein, warum euer Kaffee jetzt gerade ein bisschen bitterer schmeckt, als sonst.

Dann ist es wichtig, dass du auch darauf achtest, die Milchschaumdüse immer zu reinigen, wenn du Milch aufgeschäumt hast bei der Siebträgermaschine. Nach jedem Aufschäumen der Milch nimmst du einen feuchten Lappen und machst damit die Düse sauber. Du streifst sie also einmal ab. Und dann auch einmal auspusten. Achte darauf, dass die Milchschaumdüse immer schön angelehnt ist, wenn du es auspustest, ansonsten kommt der ganze Wasserdampf dir entgegen und du verbrennst dich am Ende.

Beim Vollautomaten führt die Vollautomatenmaschine dich eigentlich komplett durch die Reinigung selbstständig durch. Sie sagt dir, welchen Stecker du wo reinstecken musst. Sie sagt dir welches Behältnis du verwenden musst. Sie sagt dir, welche Tabletten du nehmen musst. Das ist von der Reinigung oft etwas leichter zu handhaben. Dauert manchmal ein bisschen länger, gerade wenn man den Entkalkungsprozess kommt.

Also für dich ganz wichtig immer schön einweisen lassen von dem verantwortlichen Mitarbeiter und sowas kannst du zum Beispiel auch in deinem Berichtsheft schreiben.