

Linz, am 18.11.2020

## **Bestätigung der Ausschankmöglichkeit von Fassbieren über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus**

Liebe Gastronomin, lieber Gastronom,

die gegenwärtige Situation von vorübergehenden Betriebsschließungen im Zuge der COVID-19-Maßnahmen kann dazu führen, dass Fassbiere über die Grenze des ausgewiesenen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) kommen.

Grundsätzlich behält Bier bei sachgerechter Lagerung (Licht- und Wärmeschutz) auch über das MHD hinaus seine spezifischen Eigenschaften. Bier im Fass ist zusätzlich ausreichend gut vor Sauerstoff geschützt ist.

Nur für diesen Fall (COVID-19-Maßnahmen) und unter nachfolgend angeführten Bedingungen können wir Ihnen eine erweiterte Ausschankmöglichkeit um 6 Wochen über das MHD hinaus ohne qualitative Einbußen bestätigen.

- **Alkoholfreie Fassbiere werden ausgenommen!**
- **Das Fass war nicht angeschlagen!** Es muss eine unversehrte originale Fasskappe aufweisen.
- **Das Fass muss „vor Wärme geschützt“ gelagert worden sein** - am besten im gekühlten Keller.
- **Als Gastronom/in überzeugen Sie sich von der einwandfreien Qualität des Produktes** bevor Sie es an die Kunden ausschenken; Achtung: Erst nach Reinigung der Schankleitung und vor der Abgabe an Kunden wird Geruch, Geschmack und Aussehen des Bieres überprüft. Es empfiehlt sich diese Überprüfung (Name der prüfenden Person/en, MHD auf dem Fass, Datum der vorgenommenen sensorischen Prüfung) zu dokumentieren.

Mit freundlichen Grüßen

BRAU UNION ÖSTERREICH AG



Mag. Dr. Andreas HUNGER  
Geschäftsführung Gastronomie



Dipl.-Ing. Dr. Clemens FORSTER  
Supply Chain Support Manager