UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
PROJEKTAS „PROFESIJOS MOKYTOJŲ IR DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO SISTEMOS SUKŪRIMAS IR ĮDIEGIMAS“
(NR.: VP1-2.2-ŠMM-02-V-02-001)

BARMENO TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA

Mokymo medžiagos rengėjai:

Rimvydas Liupševičius,
UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano direktorius

Eglė Dilkienė,
Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė

Vytautas Jokubauskas,
Klaipėdos turizmo mokyklos vyr. profesijos mokytojas, Lietuvos profesijos mokytojų Viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo metodinės komisijos pirmininkas

TURINYS

MODULIS B.8.1. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMAS 10
1 MOKYMO ELEMENTAS. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMAS „SPA VILNIUS SANA“ BARE 10
1.1. UAB „RAMINORA“ „SPA VILNIUS SANA“ RESTORANO VALGIARAŠTIS 10
1.2. BARMENO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS 24
1.3. INFORMACIJA APIE ĮMONĘ INTERNETO SVETAINĖJE – www.sana.spa-vilnius.lt 26
2 MOKYMO ELEMENTAS. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMAS AB „EGLĖS“ SANATORIJOS BARE 27
2.1. INFORMACIJA APIE ĮMONĘ INTERNETO SVETAINĖJE – www.sanatorija.lt 27
3 MOKYMO ELEMENTAS. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMAS UAB „STAMITA“ „SNOW ARENA“ BARE 27
3.1. INFORMACIJA APIE ĮMONĘ INTERNETO SVETAINĖJE – www.snowarena.lt 27
4 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA 28
4.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR VERTINIMO KRITERIJAI 28

MODULIS B.8.2 BARMENO DARBO ORGANIZAVIMO NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS 30
1 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ IR KAVŲ RUOŠIMO NAUJOVĖS IR TENDENCIJOS 30
1.1. PASKAITOS KONSPEKTAS: „KOKTEILIŲ IR KAVŲ RUOŠIMO NAUJOVĖS IR TENDENCIJOS“ 30
2 MOKYMO ELEMENTAS. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMO NAUJOVIŲ APŽVALGA 32
2.1. PASKAITOS KONSPEKTAS: „BARMENO DARBO ORGANIZAVIMO NAUJOVIŲ APŽVALGA“ 32
2.2. „PROFESIONALI METOS VIRTUVĖ“ ĮRANGOS KATALOGO SKYRIAI: „BARŲ ĮRANGA“, „KAVOS RUOŠIMO APARATAI“ IR „INDŲ PLOVIMO ĮRANGA“ 35
2.3. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“ 36
3 MOKYMO ELEMENTAS. BARŲ PLĖTROS TENDENCIJOS 60
3.1. PASKAITOS KONSPEKTAS: „BARŲ PLĖTROS TENDENCIJOS“ 60

4 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO PROJEKTAS: ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE 73
4.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR VERTINIMO KRITERIJAI 73

MODULIS S.8.1. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PRIE BARO PATIEKIMAS 74
1 MOKYMO ELEMENTAS. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PRIE BARO PATIEKIMO PROCESŲ PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS 74
1.1. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ BARE PATIEKIMO INSTRUKCIJA 74
1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI 77
1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS 89
1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA 89
1.5. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“, „MINERALINIS VANDUO“, „ARBATA“, „KAVA“, „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“.....95
2 MOKYMO ELEMENTAS. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ LAIKYMAS, IŠDĖSTYMAS BARE 96
2.1. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ „SPA VILNIUS SANA“ BARE IŠDĖSTYMO FOTONUOTRAUKOS 96
2.2. FIFO PRINCIPO TAIKYMO PAPILDANT BARĄ ALKOHOLINIAI IR NEALKOHOLINIAIS GĖRIMAIS SCHEMA 97
2.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.6. „BARO DARBAS RESTORANE“ SKYRIUS 107
2.4. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“, „MINERALINIS VANDUO“, „ARBATA“, „KAVA“, „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 110
3 MOKYMO ELEMENTAS. TAURIŲ ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PATIEKIMUI PARUOŠIMAS 111
3.1. INDŲ PLOVIMO MAŠINOS TECHNINIS APRAŠYMAS 111
3.2. SKALAVIMO PRIEMONĖS „GH 123“ SAUGOS DUOMENŲ LAPAS 121
3.3. NUKALKINIMO PROGRAMOS INSTRUKCIJA 125
3.4. KONCENTRUOTOS PERIODINIO NUKALKINIMO PRIEMONĖS „SUMA CALC D5“ APRAŠYMAS 126
3.5. CHEMINĖS MEDŽIAGOS „SUMA CALC D5“ SAUGOS DUOMENŲ LAPAS 128

3.6. PRIEMONĖS AUTOMATINIAM INDU PLOVIMUI LABAI KIETAME VANDENYJE „SUMA NOVA L6“ APRAŠYMAS 133
3.7. CHEMINĖS MEDŽIAGOS „SUMA NOVA L6“ SAUGOS DUOMENŲ LAPAS 134
3.8. SKALAVIMO SKYSČIO „CLEAN AND CLEVER“ APRAŠYMAS 140
3.9. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“ (TAURĖS, P. 288–289) 141
3.10. TAURIŲ BLIZGINIMO INSTRUKCIJA 141
4 MOKYMO ELEMENTAS. NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PILSTYMAS NAUDOJANT SPECIALIĄ ĮRANGĄ 143
4.1. POST MIX SISTEMOS ĮRANGOS TECHNINIS APRAŠYMAS 143
4.2. ŠERBETO APARATO TECHNINIS APRAŠYMAS 158
4.3. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“ IR MINERALINIS VANDUO“.....163
5 MOKYMO ELEMENTAS. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ KIEKIO MATAVIMAS IR PILSTYMAS 164
5.1. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“, SKYSČIŲ MATAVIMO INVENTORIUS (P. 275–277) 164
5.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“, „MINERALINIS VANDUO“, „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 164
5.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS 165
6 MOKYMO ELEMENTAS. ALAUS IR SIDRO PILSTYMO NAUDOJANT PILSTYMO ĮRANGĄ 178
6.1. ALAUS IR SIDRO PILSTYMO ĮRANGOS TECHNINIS APRAŠYMAS 178
6.2. ALAUS IR SIDRO PILSTYMO INSTRUKCIJA 181
6.3. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 185
6.4. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS 185
7 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS 185
7.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI 185

MODULIS S.8.2. FLAIRINGO TECHNIKA 186

1 MOKYMO ELEMENTAS. TECHNOLOGINIŲ FLAIRINGO PROCESŲ PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS 186
1.1. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS 186
1.2. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA 186
1.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI 186
2 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS NAUDOJANT RANKINĘ PLAKTUVĘ 187
2.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME DEMONSTRUOJAMOS RANKINĖS PLAKTUVĖS PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE 187
3 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS SU LEDU 187
3.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME DEMONSTRUOJAMOS LEDO PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE 187
4 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS SU BUTELIAIS 187
4.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME DEMONSTRUOJAMOS BUTELIO PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE 187
5 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS SU RANKINE PLAKTUVE, LEDU IR BUTELIAIS 187
5.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME BENDRAI DEMONSTRUOJAMOS RANKINĖS PLAKTUVĖS, LEDO IR BUTELIŲ PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE 187
6 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS 188
6.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI 188

MODULIS S.8.3. VISŲ KAVOS RŪŠIŲ GAMINIMAS 189
1 MOKYMO ELEMENTAS. KAVOS RUOŠIMO PROCESO PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS 189
1.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „KAVA“ 189
1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI 189
1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS 189

1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA 189
2 MOKYMO ELEMENTAS. KAVOS APARATO EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS IR PARUOŠIMAS DARBUI 190
2.1. KAVOS VIRIMO APARATO NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA 190
2.2. PAREIGYBIŲ APRAŠYMAS 192
3 MOKYMO ELEMENTAS. KAVOS PUPELIŲ MALIMAS IR DOZAVIMAS 192
3.1. KAVOS MALIMO MALŪNĖLIO TECHNINIS APRAŠYMAS 192
3.2. KAVOS MALIMO TAISYKLĖS 193
4 MOKYMO ELEMENTAS. ESPRESSO KAVOS RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS 194
4.1. ESPRESSO KAVOS RUOŠIMO IR PATIEKIMO TAISYKLĖS 194
4.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS „KAVA“ 195
4.3. KALKULIACINĖ KORTELĖ „KAVA ESPRESSO“ 195
5 MOKYMO ELEMENTAS. PIENO KREMO RUOŠIMAS 195
5.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „KAVA“ 195
5.2. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „ŠOKOLADINIS KOKTEILIS“, „MĖTINIS KOKTEILIS“, „KAVA CAPPUCCINO“, „MACHIATO KAVA“, „KAVA SU PIENU“, „KAVA LATTE“ 196
6 MOKYMO ELEMENTAS. PRIEDŲ (PIENO, PIENO KREMO, SIRUPŲ, LEDAIS, LEDŲ) *ĮVEDIMAS* Į KAVĄ 201
6.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS „KAVA“ 201
7 MOKYMO ELEMENTAS. KAVŲ SU ALKOHOLIU RUOŠIMAS 202
7.1. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „AIRIŠKA KAVA“ IR „RUDESHEIM KAVA“.....202
8 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS 203
8.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI 203

MODULIS S.8.4. ĮVAIRIŲ MODERNIŲ BEI KLASIKINIŲ KOKTEILIŲ GAMINIMAS IR PAPUOŠIMAS 204
1 MOKYMO ELEMENTAS. ĮVAIRIŲ KOKTEILIŲ GAMINIMO DARBŲ PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS 204
1.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 204
1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI 204
1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS 204
1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA 204
2 MOKYMO ELEMENTAS. TAURIŲ IR GĖRIMŲ ATŠALDYMAS NAUDOJANT LEDĄ ...205

2.1. LEDO GENERATORIAUS NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA 205
2.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 214
3 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ PARINKIMAS IR PRISTATYMAS SVEČIAMS 215
3.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 215
3.2. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „CUBA LIBRE“, „BLOODY MARY“, „BACARDI MOJITO“, „VULKANAS“, „GIBSON“, „DRY MARTINI“, „MARGARITA“, „KOSMOPOLITAN“, „PINA COLLADA“, „PIENO KOKTEILIS“, „B-52“ IR „VAISINIS KOKTEILIS“ 215
4 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ PUOŠIMAS 226
4.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 226
4.2. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „CUBA LIBRE“, „BLOODY MARY“, „BACARDI MOJITO“, „VULKANAS“, „GIBSON“, „DRY MARTINI“, „MARGARITA“, „KOSMOPOLITAN“, „PINA COLLADA“, „PIENO KOKTEILIS“, „B-52“ IR „VAISINIS KOKTEILIS“ 226
4.3. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“ (KOKTEILIŲ PAPUOŠIMAI, P. 291–292) 227
5 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ MATAVIMAS IR SUPYLIMAS 227
5.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 227
6 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ SVEČIO TAURĖJE MAIŠYMAS 227
6.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 227
6.2. KOKTEILIŲ SVEČIO TAURĖJE MAIŠYMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 227
6.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „CUBA LIBRE“, „BLOODY MARY“, „BACARDI MOJITO“, „VULKANAS“ 228
7 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ BARO STIKLINĖJE MAIŠYMAS 228
7.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 228
7.2. KOKTEILIŲ BARO STIKLINĖJE MAIŠYMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 229
7.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „GIBSON“ IR „DRY MARTINI“ 230
8 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ RANKINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMAS 230
8.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 230
8.2. KOKTEILIŲ RANKINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 230
8.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „MARGARITA“ IR „KOSMOPOLITAN“ 231
9 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ ELEKTRINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMAS 231

9.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 231
9.2. KOKTEILIŲ ELEKTRINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 231
9.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „PINA COLLADA“ IR „PIENO KOKTEILIS“ 232
9.4. MAIŠYKLĖS NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA 233
10 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ SLUOKSNIAVIMAS 237
10.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ ..237
10.2. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ SLUOKSNIAVIMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ 238
10.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „B-52“ IR „VAISINIS KOKTEILIS“ 240
11 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS 241
11.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI 241

MODULIS S.8.5. SOMELJE DARBAI: GĖRIMŲ (VYNO, ALAUS, DEGTINĖS) IR MAISTO DERINIMAS, DEKANTAVIMAS, ATIDARYMAS, DEGUSTAVIMO TAISYKLĖS, VYNO PATIEKIMAS 242
1 MOKYMO ELEMENTAS. SOMELJE DARBO, TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS 242
1.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 242
1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI 242
1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS 242
1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA 242
2 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ IR MAISTO DERINIMAS 243
2.1. GĖRIMŲ IR MAISTO DERINIMO INSTRUKCIJA 243
2.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠTIS 245
2.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS 246
3 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ DEKANTAVIMAS 247
3.1. GĖRIMŲ DEKANTAVIMO INSTRUKCIJA 247
3.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 248
4 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ BUTELIŲ ATKIMŠIMAS 248
4.1. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS 248

4.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 248
5 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ DEGUSTAVIMAS 249
5.1. DEGUSTAVIMO LAPAS 249
5.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 251
6 MOKYMO ELEMENTAS. BALTO VYNO PATIEKIMAS 251
6.1. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS 251
6.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 251
7 MOKYMO ELEMENTAS. RAUDONO VYNO PATIEKIMAS 251
7.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 251
7.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS 251
8 MOKYMO ELEMENTAS. PUTOJANČIO VYNO IR ŠAMPANO PATIEKIMAS 251
8.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 251
8.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS 252
9 MOKYMO ELEMENTAS. SPIRITUOTO, AROMATIZUOTO IR DESERTINIO VYNO PATIEKIMAS 252
9.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“ 252
10 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS 252
10.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI 252

ŠALTI UŽKANDŽIAI

Pomidorų ir mocarelos sūrio užkandis (163 kkal)	9 Lt
Karštas dzūkiškas baravykų užkandis su apkeptomis bulvytėmis (252 kkal)	16 Lt
Tuno „Carpaccio” su triumais, patiekiama su *rucola* salotomis (116 kkal)	24 Lt
Silkė su baravykais ir karštomis bulvytėmis (581 kkal)	18 Lt

SALOTOS

Graikiškos salotos (390 kkal)	12 Lt
Šviežių daržovių salotos, patiekiamos su kedro riešutais ir džiovintais pomidorais, paskanintos „Pesto” padažu (210 kkal)	11 Lt
Kelmučių salotos su šviežiais špinatais, morkytėmis ir sojos daigais, paskanintos gaiviu žolelių padažu (214 kkal)	13 Lt
Karštos jautienos salotos, patiekiamos su šviežiomis salotomis ir natūralaus jogurto bei baziliko padažu (320 kkal)	24 Lt

Karštos lašišos salotos su sojų daigais	18 Lt

SRIUBOS_____

Kreminė baravykų sriuba, patiekiama su bulvių griežinėliais (135 kkal)	9,90 Lt
SPA sriubų TRIO (427 kkal): Trinta daržovių sriuba su pankoliais; Brokolių sriuba su migdolais; Itališka daržovienė „Minestrone“	17 Lt
Trinta daržovių sriuba su pankoliais, patiekiama su skrudintomis saulėgrąžomis (323 kkal)	6 Lt
Gardžioji brokolių sriuba, paskaninta migdolais (438 kkal)	9 Lt
Itališka daržovienė „Minestrone“ (129 kkal)	6 Lt

KARŠTI ŽUVIES PATIEKALAI_____

Garuose virta lašiša su karštomis šviežiomis daržovėmis, patiekiama su polentos pyragėliu, salotomis ir švelniu daržovių padažu (549 kkal)	25 Lt
Kepta oto filė, patiekiama su karštu daržovių ir ryžių garnyru, pomidorų padažu bei *rucola* salotomis (555 kkal)	27 Lt
Keptas jūros gaidys, paskanintas vasabi riešutais (498 kkal)	25 Lt

KARŠTI MĖSOS PATIEKALAI _____

Kalakutienos suktinukas, patiekiamas su morkų piurė ir gaiviu daržovių padažu (596 kkal)	20 Lt
Kiaulienos išpjova, paskaninta džiovintų baravykų padažu su bulvių koše ir kepta cukinija (390 kkal)	25 Lt
Jautienos išpjovos didkepsnis, patiekiamas su česnakine bulvių piurė, cukinija, pomidorais ir šokolado bei balzamiko padažu (469 kkal)	35 Lt
Veršiena raudonajame vyne, patiekiama su pomidorų filė ir vynuoginėmis bulvytėmis, paskaninta gaiviu citrininiu padažu (798 kkal)	33 Lt
Vištienos užkepėlė su džiovintomis slyvomis, paskaninta parmezano sūriu (493 kkal)	9,90 Lt

VEGETARIŠKI PATIEKALAI_____

Blyneliai su varške, pateikiami su spanguolių tyre (509 kkal)	12 Lt
Virtų bulvių kukuliai su trijų sūrių įdaru (512 kkal)	9 Lt
Makaronų lakštiniai su voveraičių padažu (727 kkal)	16 Lt
Baklažanas, įdarytas keptų daržovių asorti,	17 Lt

paskanintas sojos ir ančiuvių padažu (129 kkal)	
Sveikuolių salotos „Vitaminų šokis” (235 kkal) (salotų sudėtis priklauso nuo sezoniškumo)	8 Lt

ŠALTI UŽKANDŽIAI PRIE ALAUS AR VYNO TAURĖS_____

Sūrio ir vytintos jautienos žiedai (450 kkal)	13 Lt
Suktinukai su aromatiniu kumpeliu, pateikiami su česnakiniu kremu (229 kkal)	12 Lt
Pelėsinių sūrių asorti (290 kkal)	14 Lt
„Karališkosios” alyvuogės įdarytos *fetos* sūriu ir migdolų riešutais (92 kkal)	11 Lt
Pagrandukai prie alaus su *BBQ* padažu (469 kkal)	12 Lt

GAIVIEJI GĖRIMAI _____

Šviežiai spaustos sultys: apelsinų; greipfrutų; salierų stiebų-morkų	250 ml	6 Lt
Šviežiai spaustos sultys: morkų; obuolių; burokėlių	250 ml	5 Lt
Šviežiai spaustos sultys: petražolių-obuolių	250 ml	9 Lt
Pieniškas ledų kokteilis: vanilinis; braškinis; šokoladinis		6 Lt

Natūralūs vaisių kokteiliai: braškių-kivių-persikų; meliono-ananaso; bananų-braškių; juodųjų serbentų-ananasų-aviečių		9 Lt
Duonos gira; *Coca-cola*; *Fanta*; *Sprite*	330 ml	4 Lt
Schweppes	250 ml	4 Lt
Energinis gėrimas *Red Bull* 250 ml (su cukrumi, be cukraus)	250 ml	8 Lt
Vaisių sultys	200 ml	3 Lt

DESERTAI_____

Desertas su sūriu *Ricotta*, pateikiamas su spanguolių padažu	8 Lt
SPA obuolių pyragas, paskanintas mėlynėmis, patiekiamas su braškiniais ledais (221 kkal)	9 Lt
SPA „Cream Brule", patiekiamas su juodųjų slyvų padažu (930 kkal)	12 Lt
Keptas bananas, patiekiamas karameliniame krepšelyje su vaniliniais ledais (280 kkal)	9 Lt
Šerbetas: aviečių; braškių; mango; vyšnių	6 Lt
Ledai: braškiniai; kapučino; lazdyno riešutų; pistacijų; vaniliniai; šokoladiniai	5 Lt
Dienos tortas (klausti padavėjo) (80 g)	5,90 Lt

VAIKIŠKAS MENIU_____

Pieniškų dešrelių vėrinukas, patiekiamas su bulvių kroketais, pomidorais, agurkais ir švelniu majonezo padažu	9 Lt
Auksiniai vištienos piršteliai, patiekiami su bulviniais pyragėliais ir šviežiomis daržovėmis	11 Lt
Kalakutienos kepsnelis, patiekiamas su bulvių koše ir šviežiomis daržovėmis	12 Lt

Saldūs blyneliai su varškės įdaru, patiekiami su braškių padažu	8 Lt
Saldūs blyneliai su šviežių obuolių įdaru, patiekiami su šokoladu	8 Lt

MINERALINIS VANDUO_____

Tiche (gazuotas)	500 ml	3 Lt
Tiche (negazuotas)	500 ml	3 Lt
Vittel (negazuotas)	330 ml	6 Lt
Evian (negazuotas)	500 ml	7 Lt
Vichy (gazuotas, butelis)	330 ml	4 Lt
Vichy (negazuotas, butelis)	330 ml	4 Lt
Borjomi (gazuotas)	330 ml	5 Lt
Perrier (gazuotas)	330 ml	8 Lt

ARBATA_____

Ceylon OP Adavate (juoda)		3,50 Lt
Earl Grey (juoda)		3,50 Lt
Jasmine (žalia)		3,50 Lt
Rod Grod (vaisinė)		3,50 Lt
Medus	40 g	2,70 Lt

KAVA_____

ILLY espresso	4,50 Lt
ILLY cappucino	5,50 Lt

ILLY latte	5,50 Lt
ILLY su pienu	5,50 Lt
ILLY machiato	5,50 Lt

NAUJIENA!	
Ekologiška plikoma kava *Britt* Kosta Rika, 100 % arabica	5 Lt
Plikoma kava be kofeino *Britt* Kosta Rika, 100 % arabica	5 Lt

ALKOHOLINIAI GĖRIMAI

KONJAKAS	(40 ml)
Hennessy V.S.	13 Lt
Cognac Courvoisier V.S.	13 Lt
Hennessy Privilege Cognac V.S.O.P.	19 Lt
Camus V.S.O.P. Elegance	23 Lt
Delamain Vesper (35 metų)	32 Lt
Louis Royer X.O. (20 metų)	40 Lt

BRENDIS	(40 ml)
Stock 84	6 Lt
Alita	6 Lt
Torres 5	8 Lt
Classic Metaxa*****	8 Lt
Torres 10	10 Lt

KALVADOSAS	(40 ml)

Papidoux Calvados V.S.	8 Lt

VISKIS	(40 ml)
W.Grant‘s	8 Lt
W.Grant‘s (12 metų)	17 Lt
Ballantine‘s Finest Scotch Whisky	8 Lt
Tullamore Dew Irish Whisky	10 Lt
Jack Daniel‘s	11 Lt
Glenfiddich (12 metų)	19 Lt
Johnnie Walker Blue Label	40 Lt

BURBONAS	(40 ml)
Jim Beam	9 Lt

ROMAS	(40 ml)
Malibu Coconut	8 Lt
Bacardi Black	8 Lt
Bacardi Superior	8 Lt

DŽINAS	(40 ml)
Gordon’s London Dry	7 Lt
Beefeater	9 Lt

TEKILA	(40 ml)
Tequila Sierra Silver	11 Lt
Tequila Sierra Gold	11 Lt

DEGTINĖ	(40 ml)

Lietuviška Auksinė	5 Lt
Finlandia Vodka	7 Lt
Absolut Vodka	7 Lt
Russky Standart Original Vodka	9 Lt

LIKERIS	(40 ml)
Žagarės	5 Lt
Keglevich Deliciuos Vodka E Melone	6 Lt
Keglevich Exotic Vodka E Mango Maracuja	6 Lt
Krupnikas	5 Lt
Vana Tallin	6 Lt
Jagermeister	8 Lt
Baileys Irish Cream	10 Lt
Kahlua	10 Lt
Grand Marnier	11 Lt

VERMUTAS	(100 ml)
Martini Bianco, Rosso, Dry	10 Lt
Campari Bitter	14 Lt

TRAUKTINĖ	(40 ml)
Stumbro Starka	5 Lt
Trejos devynerios	5 Lt
Dainava	4 Lt
Malūnininkų	4 Lt

LIETUVIŠKŲ GĖRIMŲ RINKINYS „KOČĖLAS”	12 Lt
Krupnik, 20 g,	
Žagarės, 20 g,	

Trejos devynerios, 20 g,	
Starka, 20 g,	
Malūninkų, 20 g,	
Dainava, 20 g.	

BALTASIS VYNAS	Taurė 150 ml	Butelis
Prancūzija		
Château Thénac Cuvée Prestige Bergerac A.C. Blanc		150 Lt
Domaine Laroche Saint Martin Chablis A.C.		130 Lt
La Baume Viogner VdP d'Oc	14 Lt	70 Lt
Italija		
Antinori Villa Antinori Toscana I.G.T.		60 Lt
Farnese Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.	8 Lt	40 Lt
Planeta Chardonnay Sicilia I.G.T.		140 Lt
Ispanija		
Torres Viña Sol Penedés D.O.		50 Lt
El Coto de Rioja Blanco D.O.Ca		60 Lt
Enate Cabernet Sauvignon Rosado Somontano D.O. (rausvasis)		90 Lt
Albet i Noya Lignum Blanc Penedes D.O. (ekologiškas)		70 Lt
Vokietija		
Kallfelz Riesling Hochgewachs Feinherb (p. sausas)		80 Lt
Anselmann Ordensgut Gewuerztraminer Kabinett Pfalz (saldus)	14 Lt	70 Lt

Čilė		
Vińa Haras De Pirque Equus Chardonnay Maipo Valley		80 Lt
Santa Helena Siglo de Oro Chardonnay Casablanca Valley	10 Lt	50 Lt
Austrija		
Kracher Cuvee Auslese (saldus, desertinis)	0,375 l	70 Lt
Australija		
Momentum Semillon/Sauvignon Blanc, Margaret River		90 Lt

RAUDONASIS VYNAS	Taurė 150 ml	Butelis
Prancūzija		
Chāteau Poitevin Medoc A.C.		110 Lt
Perrin Reserve rouge Cotes du Rhone A.C.		90 Lt
La Baume Syrah VdP d'Oc	14 Lt	70 Lt
Italija		
Farnese Edizione Cinque Autoctoni VdT		150 Lt
Zenato Reciotto della Valpolicella Amarone Classico D.O.C.		170 Lt
Antinori Villa Antinori Toscana I.G.T.		90 Lt
Farnese Sangiovese Terre di Chieti I.G.T.	8 Lt	40 Lt
Ispanija		
Torres Mas La Plana Penedés D.O.		220 Lt

Museum Real Reserva Cigales D.O.		90 Lt
El Coto Crianza Rioja D.O.Ca		60 Lt
Albet i Noya Lignum Negre Penedes D.O. (ekologiškas)		70 Lt
Čilė		
Rothschild Escudo Rojo Maipo Valley		90 Lt
Torres Santa Digna Merlot Curicó Valley		70 Lt
Santa Helena Siglo de Oro Carmenere Colchagua Valley	10 Lt	50 Lt
Argentina		
Valentin Bianchi Famiglia Malbec San Rafael D.O.C.		60 Lt
Autralija		
Rosemount Diamond Shiraz South Australia/ New South Vales		70 Lt

PUTOJANTIS VYNUOGIŲ VYNAS	Taurė 150 ml	Butelis
Alita	10 Lt	50 Lt
Martini Asti, saldus	12 Lt	60 Lt

ŠAMPANAS		Butelis
Moet & Chandon Brut Imperial		230 Lt
Nicolas Feuillatte Brut Vintage Champagne A.C.		210 Lt
Taittinger Brut Réserve		240 Lt
Taittinger Brut Réserve (0,375 l)		125 Lt
Piper-Heidsieck Cuvée Rosé Sauvage (rausvasis)		240 Lt

ALUS	Taurė 150 ml	Butelis

Švyturio Extra	500 ml	7 Lt
Švyturio Baltas (tik „SPA bare“)	500 ml	7 Lt
Švyturio Extra	300 ml	5 Lt
Švyturio Baltas (tik „SPA bare“)	300 ml	5 Lt
Švyturio (but., alkoholinis/nealkoholinis)	500 ml	7 Lt
Corona Extra	330 ml	8 Lt

ALKOHOLINIAI KOKTEILIAI		
Bloody Mary (degtinė, pomidorų sultys, tabasko)	200 g	12 Lt
Cosmopolitan (degtinė, likeris *Grand Marnier*, vaisių sultys)	160 g	20 Lt
Cuba Libre (romas *Bacardi*, laimo vaisius, *Coca-cola*)	120 g	15 Lt
Margarita (tekila *Sierra Silver*, likeris *Grand Marnier*, vaisių sultys)	160 g	22 Lt
Pina Colada (romas *Bacardi*, likeris *Malibu*, ananasų sultys, grietinėlė, kokosų sirupas)	180 g	15 Lt
Tequila Sunrise (tekila *Sierra Silver*, raudonas sirupas *Grenaldinas*, apelsinų sultys)	210 g	15 Lt

1.2. BARMENO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

PATVIRTINTA
UAB „Raminora“ generalinio direktoriaus
2005 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr.B5-43

BARMENO PAREIGINIAI NUOSTATAI

I. BENDROJI DALIS

1. Barmenas aptarnauja lankytojus restorane bei kitose patalpose vykstančiuose pobūviuose, atneša maistą ir gėrimus, atsiskaito su lankytojais.

2. Barmenu priimamas dirbti asmuo, turintis specialų išsilavinimą, paslaugus, mandagus, tvarkingas, sugebantis bendrauti, turintis gerą atmintį ir matematinių gebėjimų, malonios išvaizdos ir taisyklingos laikysenos, mokantis dirbti kompiuteriu ir elektroniniu kasos aparatu, mokantis valstybinę ir užsienio kalbą.

3. Barmeną priima ir iš darbo atleidžia Bendrovės generalinis direktorius restorano direktoriaus teikimu suderinus su personalo vadove pagal galiojančius Lietuvos Respublikos įstatymus.

4. Barmenas turi žinoti:

4.1. restorano ir baro meniu; patiekalų receptūras, jų paruošimo trukmę bei patiekimo ypatumus, mokėti tai paaiškinti klientams;

4.2. buhalterinės apskaitos reikalavimus finansinės apskaitos dokumentams;

4.3. darbo kasos aparatu taisykles;

4.4. atsiskaitymo kreditinėmis kortelėmis taisykles;

4.5. bendravimo psichologijos, profesinės etikos ir estetikos, elgesio kultūros pagrindus.

5. Barmenas savo darbe privalo vadovautis Lietuvos Respublikos įstatymais, LR Vyriausybės nutarimais, kitais Lietuvos Respublikoje galiojančiais norminiais aktais, Bendrovės įstatais, Bendrovės vidaus darbo tvarkos taisyklėmis, restorano padalinio vidaus taisyklėmis šiais pareiginiais nuostatais ir kitais jo darbo funkcijas reglamentuojančiais dokumentais.

6. Barmenas turi nuolat tobulinti savo specialybės ir užsienio kalbų žinias kursuose ir stažuotėse.

7. Drausminės nuobaudos ir skatinimai barmenui skiriami Bendrovės gen. direktoriaus įsakymu, restorano direktoriaus teikimu.

8. Barmenas yra materialiai atsakingas asmuo.

9. Barmenas priklauso restorano padaliniui. Jis yra pavaldus restorano direktoriui, jam neesat restorano direktoriaus pavaduotojai, *tiesiogiai pavaldus - restorano administratoriui.*

II. PAREIGOS

Barmenas privalo:

1. garantuoti aukštą restorano svečių aptarnavimo lygį;
2. greitai, tiksliai ir paslaugiai aptarnauti svečius, būti tolerantišku jų įpročiams;
3. išsiaiškinti klientų pageidavimus patiekalams, garnyrams ir kitiems priedams ir gautą informaciją perduoti virėjams;
4. puikiai žinoti etiketo normas. Pasitikdamas svečius barmenas turi maloniai pasisveikinti, o priimdamas užsakymą turi pirmiausiai kreiptis į vyresniuosius asmenis, paskui – į moteris, po to – į kitus. Barmenas turi neapsirikdamas nustatyti, kuris yra garbingiausias svečias, jį pirmiausia aptarnauti ir skirti jam ypatingą dėmesį. Tačiau jis neturi įkyrėti svečiams, neįsivelti į ginčus, mokėti kiekvienu atveju rasti tinkamą sprendimą, nediskutuoti klausimais, neliečiančiais darbo;
5. klientui paprašius ar jam išeinant, pateikti sąskaitą ir kasos aparato čekį;
6. būti visuomet nepriekaištingos išvaizdos: vyras - apsikirpęs, nusiskutęs, švariais, išlygintais drabužiais, išblizgintais batais; moteris – tvarkingais trumpais nagais, nepastebimu makiažu, išlygintais, švariais drabužiais, tvarkingais, surištais plaukais. Barmenams vyrams neleistina nešioti žiedų, išskyrus vestuvinį, grandinėlių ant rankų bei kitų papuošalų; moterims – masyvių auskarų;
7. užsakyti prekes barui. Kontroliuoti gaunamų prekių kokybę, kainas bei teisingą dokumentų įforminimą;

8. pateikti užsakymus gamybos vedėjai ir vadybininkui - sandėlininkui maisto produktams bei gėrimams, reikalingiems baro prekybai;
9. baigus darbą, darbo ataskaitą ir pinigus perduoti restorano administratoriui;
10. stengtis maksimaliai sumažinti dūžį, saugoti ir taupiai naudoti restorano turtą;
11. buhalterijai nustatytais terminais pateikti nustatytos formos ataskaitas;
12. į darbą atvykti grafike nurodytu laiku;
13. kartą metuose tikrintis sveikatą specialiose sveikatos apsaugos įstaigose;
14. gavus nedarbingumo pažymėjimą, pirmąją ligos (ar slaugos) dieną apie tai pranešti savo padalinio vadovui;
15. išeinant atostogų personalo skyriui pristatyti prašymą vėliausiai prieš 3 kalendorines dienas, o išeinant iš darbo - prieš 14 kalendorinių dienų;
16. darbo metu darbo vietoje prisisegti skiriamąjį ženklą, dėvėti nustatyto modelio darbo drabužius. Privalo užtikrinti, kad dėvimi darbo drabužiai būtų švarūs, išlyginti, nesuplyšę;
17. praradus ar nepataisomai sugadinus darbo drabužius nedelsiant apie tai informuoti padalinio vadovą;
18. darbo pažymėjimą darbo metu laikyti darbo vietoje. Praradus darbo pažymėjimą apie tai nedelsiant pranešti personalo skyriui;
19. atlikti kitas panašias funkcijas susijusias su tiesioginiu darbu, barmeno pareigom;
20. barmenas negali atlikti kitų funkcijų darbo metu nesusijusių su jo tiesioginėm darbo pareigom.
21. be šiuose nuostatuose išvardintų pareigų, barmenas vykdo ir kitus su jo pareigom susijusius Bendrovės gen. direktoriaus bei tiesioginio vadovo nurodymus.

III. TEISĖS

Barmenas turi teisę:

1. laiku gauti informaciją iš restorano administratoriaus apie užsakymus aptarnavimams bei jų ypatumus;
2. gauti iš restorano direktoriaus savo darbo rezultatų suminę ir kiekinę išraišką;
3. reikalauti iš vadybininko - sandėlininko ir gamybos vadovės laiku pristatyti užsakytas prekes;
4. tobulinti savo profesines bei užsienio kalbos žinias kursuose bei seminaruose;
5. reikalauti, kad būtų išduoti darbo drabužiai;
6. reikalauti, kad Bendrovės vadovas (darbdavys) užtikrintų saugą ir sveikatą, nustatyta tvarka aprūpintų asmeninėmis apsaugos priemonėmis, gauti atitinkamą informaciją šiais klausimais;
7. atsisakyti dirbti jei yra nesaugios darbo sąlygos, neatitinka techninių, higienos ir kt. reikalavimų;

IV. ATSAKOMYBĖ

Barmenas atsako už:

1. aukštą restorano svečių aptarnavimo lygį;
2. teisingą ir savalaikį atsiskaitymą su klientu;
3. teisingai įformintą darbo ataskaitą ir jos perdavimą restorano administratoriui;
4. perduotų darbo drabužių apsaugą;
5. teisingą ir savalaikį finansinių dokumentų įforminimą ir jų pateikimą buhalterijai;
6. indų dūžį, viršijantį nustatytas normas, barmenas atsako materialiai ir atlygina padarytą žalą;
7. Bendrovės vidaus darbo tvarkos taisyklių, darbo drausmės pažeidimus, tiesioginių ir Bendrovės vadovų nurodymų, užduočių, pareiginių nuostatų, restorano vidaus taisyklių ir kitų jo darbo funkcijas reglamentuojančių taisyklių nevykdymą, neetišką elgesį atliekant pavestas pareigas;
8. sąmoningą tarnybinėms funkcijoms (pareigoms) atlikti skirto Bendrovės turto gadinimą, švaistymą arba nusavinimą;
9. piktnaudžiavimą tarnybine padėtimi: tarnybinių ryšių, kompiuterių sistemų ir kito Bendrovės turto naudojimą asmeniniams poreikiams;
10. Bendrovės, jos vadovų diskreditavimą ir aiškiai melagingos informacijos skleidimą Bendrovės viduje ir už jos ribų;
11. neskelbtinos informacijos ar komercinių paslapčių skleidimą arba platinimą bet kokia forma;

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

12. netinkamą elgesį su bendradarbiais, visuomeniniuose renginiuose ir viešose vietose darbo metu;
13. teisingą kasos ir kitų su buhalterine apskaita susijusių ataskaitų rengimą ir teikimą nustatytu laiku;
14. Bendrovei padarytą materialinę žalą dėl nerūpestingai ar neatsakingai įvykdytų šiuose nuostatuose nustatytų pareigų;
15. vadovaujantis LR Alkoholio kontrolės įstatymo 18 str. 4 d. „Lietuvos Respublikoje draudžiama parduoti“ 3 p. „alkoholinius gėrimus asmenims, jaunesniems kaip 18 metų“ barmenui nustatoma drausminė atsakomybė. Barmenas pažeidęs šį įstatymą atsako pagal Lietuvos Respublikos administracinio teisės pažeidimų kodekso 164 str. “Prekybos alkoholiniais gėrimais taisyklių pažeidimas” (esant barmeno kaltei atlygina įmonei patirtą finansinę žalą).

Suderinta:

Personalo vadovė

Monika Vitkutė

Personalo inspektorė

Alina Klimovič

Restorano direktorius

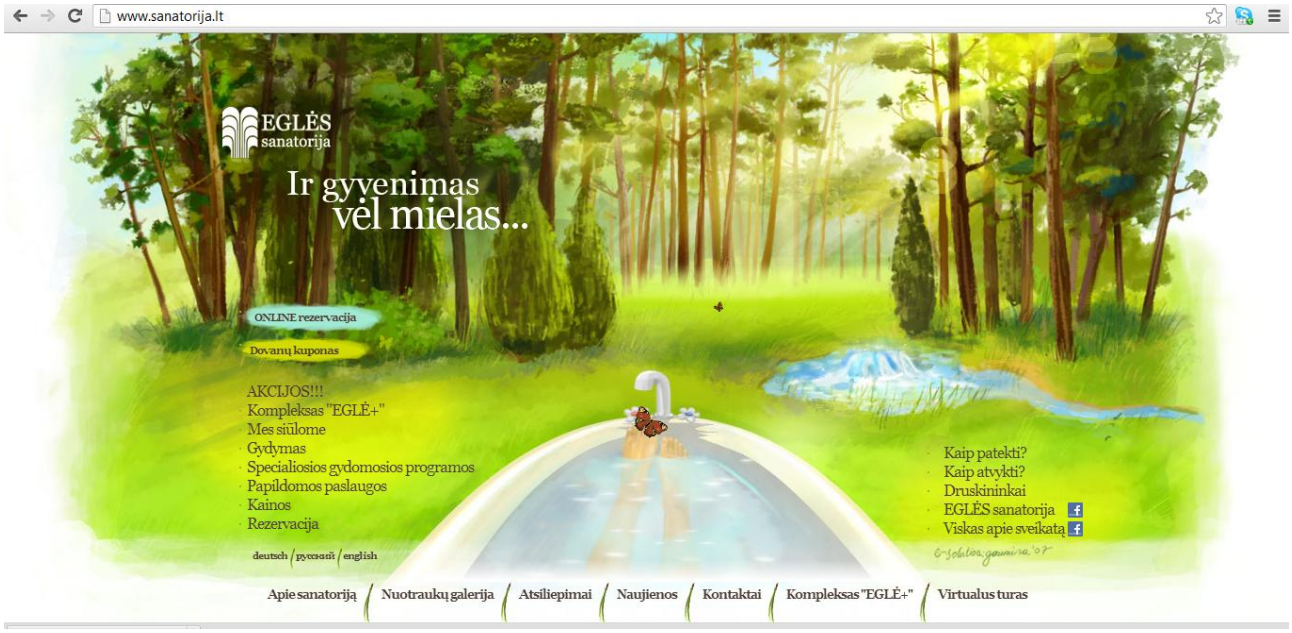
Stanislovas Kizenevič

Susipažinau, sutinku ir įsipareigoju vykdyti:

1.3. INFORMACIJA APIE ĮMONĘ INTERNETO SVETAINĖJE – www.sana.spa-vilnius.lt

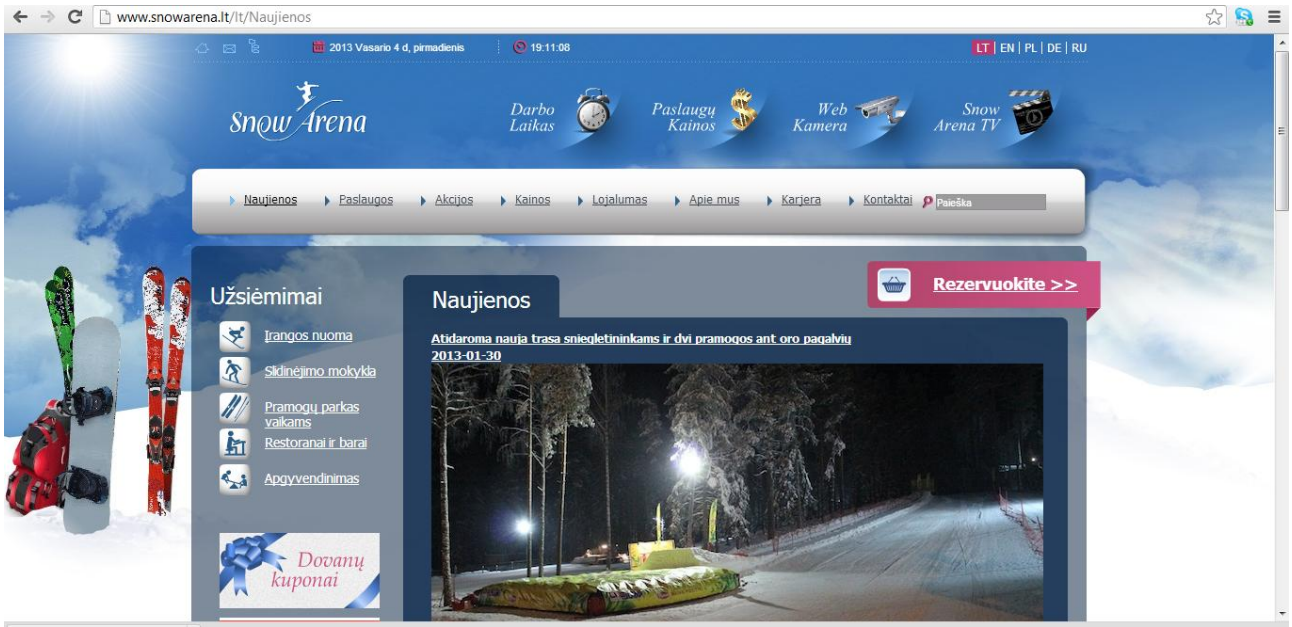
2 MOKYMO ELEMENTAS. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMAS AB „EGLĖS“ SANATORIJOS BARE

2.1. INFORMACIJA APIE ĮMONĘ INTERNETO SVETAINĖJE – www.sanatorija.lt



3 MOKYMO ELEMENTAS. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMAS UAB „STAMITA“ „SNOW ARENA“ BARE

3.1. INFORMACIJA APIE ĮMONĘ INTERNETO SVETAINĖJE – www.snowarena.lt



4 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA

4.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Savarankiško darbo užduotis padės Jums struktūrizuotai rinkti informaciją apie lankytų įmonių technologinio proceso susijusio su barmeno veikla organizavimą, nepamiršti svarbių temų, kurias turėtumėte aptarti lankomoje įmonėje, prisiminti tam tikrus pavyzdžius, kuriuos bus galima aptarti su kolegomis, panaudoti profesiniame mokyme. Kiekvieną kartą lankantis įmonėje, pasižymėkite kiekvieno klausimo svarbius aspektus. Ši informacija bus svarbi pildant Mokytojo ataskaitą. Mokytojo ataskaitoje turėtų būti aprašomi tik svarbūs ir įsimintini, aktualūs aspektai.

Mokytojo ataskaitos klausimas	**UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras**	**AB „Eglės“ sanatorijos baras**	**UAB „Stamita“ „Snow Arena“ baras**
1. Apibudinkite, kaip organizuojamas darbas bare?			
2. Apibudinkite, kokie įrengimai, kam ir kaip naudojami bare.			
3. Koks baro gėrimų asortimentas?			
4. Kokios bare naudojamos taurės gėrimų patiekimui?			
5. Apibudinkite baro darbuotojų mokymo sistemos etapus.			
Apibendrinimas *			

* Apibendrinimas turi būti glaustas ir konkretus.

MOKYTOJO ATASKAITOS VERTINIMO KRITERIJAI:

1. Aprašytos baro darbuotojų pareigybės, pavaldumas, darbo planavimas.
2. Išvardinta įmonėse naudojama naujausia technologinė įranga.
3. Nurodytas baro gėrimų asortimentas.

4. Įvardinta, kokios bare naudojamos taurės gėrimų patiekimui, kaip jos parenkamos.

5. Atskleisti profesinio mokymo sistemai svarbius, aktualius aspektus.

6. Ataskaitoje informacija pateikta glaustai, struktūrizuotai, reflektuoja vizite įgytą patirtį.

Mokytojas: .....

Data, parašas .....

MODULIS B.8.2 BARMENO DARBO ORGANIZAVIMO NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

1 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ IR KAVŲ RUOŠIMO NAUJOVĖS IR TENDENCIJOS

1.1. PASKAITOS KONSPEKTAS: „KOKTEILIŲ IR KAVŲ RUOŠIMO NAUJOVĖS IR TENDENCIJOS“

Kokteiliai

Šiuo metu kokteiliams gaminti madingiausia naudoti įvairius prieskonius, žoleles, šviežias uogas ir šviežius vaisius. XX a. pabaigoje buvo populiarūs spalvoti kokteiliai, net mėlyni ar žali, o šiandien manoma, kad gėrimai turi būti natūralaus maisto spalvos. Be to, gaminami iš įvairių natūralių produktų, kad būtų kuo sveikesni. Taigi galime išskirti pagrindinę natūralumo tendenciją.

Šiuo metu madingi ir alaus kokteiliai, nors alaus mėgėjai įsitikinę, kad šio gėrimo su niekuo maišyti negalima. Tačiau iš tikrųjų su alumi galima suplakti labai įdomių kokteilių. Pavyzdžiui, alaus Mojito. Be to, kuo daugiau baras naudoja šou elementų patiekdamas kokteilius, tuo jis populiaresnis.

Alaus kokteilio paruošimas: į pusės litro stiklinę dedame ledo kubelių (svarbu juos dėti pirmus), ant ledo pilame 250 ml lagerio tipo alaus, 100 ml apelsinų sulčių ir 20 ml persikų sirupo, viską išmaišome, įdedame šiaudelį ir papuošiame apelsino skiltele.

Kavos paruošimo sėkmė

Kavos tiekėjai sako – gera kava tai 50 % kavinės sėkmės, kavos aparatų pardavėjai taip pat teigia, kad tinkamas aparatas – skanios kavos garantas. Tačiau visi pamiršta pačią svarbiausią grandį – barmeną (barista), nuo kurio priklauso galbūt netgi daugiau nei 50 % skanios kavos paruošimo sėkmės. Nuo jo priklauso kavos kokybė, kurią **išgers** Jūsų lankytojas.

Dažnai nei savininkai, nei direktoriai, nei patys barmenai nesupranta, kodėl jų įstaigoje neskani kava? Aparatą pirko gerą, naują ir ne taip seniai. Už kavą taip pat sumokėjo nepigiai, bet ji pagaminama neskani.

Geras barmenas virdamas kavą turi:

- pasirinkti mišinį ir kontroliuoti jo kokybę; prižiūrėti prekių atsargas, kad jos nepasentų; saugoti kavos atsargas sausose vietose ir tinkamoje temperatūroje (10-20° C); pripildyti kavos malūnėlį ir prižiūrėti kavos kiekį dozatoriuje; nustatyti reikiamą malimo režimą, reguliuodamas malimo nustatymo ratelį bei atlikdamas kelis bandymus, kurių metu 25-35 ml gėrimo turi pribėgti per 20-30 sekundžių. Jei reikia daugiau laiko vandeniui pribėgti, barmenas turi surasti reikiamą kavos malimo režimą sukdamas malimo nustatymo ratelį prieš laikrodžio rodyklę, jei mažiau – reikia sukti pagal laikrodžio rodyklę; nustatyti teisingą kavos dozę, reguliuodamas varžtą malūnėlio maltos kavos bunkeriuko viduje ir tikrinti svorį (6,5-8 g arba 13-16 g); svoris tikrinamas darant 10 dozių; visada spausti kavą ragelyje suspaudėju, esančiu dozatoriaus priekyje arba rankiniu suspaudėju, naudojant didelę (apie 20 kg) jėgą; pašalinti kavos perteklių, atsiradusį ant ragelio, ranka arba mažu šepetėliu.
- Niekada nereikia maišyti kavos pupelių malūne su jau sumalta kava, nes: kava visada turi būti šviežiai sumalta; toks netolygus mišinys gadina malūnėlio peilius; taip teršiamas pupelių bunkeris, nes lieka kavos aliejaus ant sienelių, kuris laikui bėgant pradeda skleisti blogą kvapą.
- Visada reikia stebėti kavą malūnėlyje, kad neperkaistų, taip pat ir triukšmo pasikeitimus malimo metu, nes triukšmas parodo malūno perkrovimą.

Naujas kavos ruošimo būdas

„Pour-over“ – tai naujas kavos ruošimo būdas, kilęs iš Japonijos. Japonija – antra pagal dydį pasaulyje kavos importuotoja, kurią lenkia tik Italija. Anot Tarptautinės kavos organizacijos, šalies gyventojai suvartoja apie 84 tūkst. tonų kavos per metus ir kasmet statistika auga, kavos japonams norisi vis daugiau. Tačiau Japonijoje kavos kultūra kitokia nei Lietuvai artimesnėje Italijoje – čia labiau vertinama ne espresso, o „pour-over“ būdu užpilama kava. Pasaulis tik visai neseniai atrado japonų kavos kultūros privalumus, o lietuviams tai iki šiol nebuvo prieinama.

Japoniškas kavos ruošimo būdas „pour-over“ ypatingas tuo, kad kavą leidžia paruošti itin kruopščiai: tam yra naudojamas specialus filtras, tada tiksliai paskaičiuotas šviežiai maltos kavos kiekis lėtai užpilamas karštu vandeniu. Toks kavos gamybos būdas yra idealus ir padeda atskleisti konkrečios geografinės kilmės kavos pupelių skonį.

Nauja šalta kava

Amerikiečių naujienų portalas „www.nytimes.com“ primena apie 7 dešimtmetyje paplitusią kavos ruošimo techniką, kai kava ne plikoma ir po to atšaldoma, o tiesiog mirkoma šaltame vandenyje.

Kad ir kaip keistai skambėtų mūsų ausiai, šaltame ar kambario temperatūros vandenyje išmirkyta kava būna „švelnesnė, mažiau rūgšti nei įprasta filtruota ir tikrai malonaus skonio“.

Karštis, išskleisdamas kavos aromatus, kartu padeda išsiskirti kartumui ir „griežtumui“. Mažiau kartumo – reiškia galimybę pajusti subtilesnius, švelnesnius prieskonius: juodojo šokolado, karamelės, sunokusių vaisių, vanilės, švelnaus rūgštumo, todėl vis dažniau pasirenkamas šaltasis ruošimo būdas.

Vis dėlto nemažai kavos mėgėjų sako, kad „malonus skonis“ yra neišraiškingas, galbūt tinka prastesnei kavai.

Nors profesionalūs kavos gamintojai be specialios šalto ruošimo įrangos neapsieina, tačiau šią kavą galima išbandyti ir naudojant paprastesnį šaltosios ruošimo būdą:

- rinkitės vidutiniškai skrudintas pupeles ir jas sumalkite. Kiti gamintojai siūlo pupeles malti rupiai, tačiau jas sumalus smulkiai, atsiskleis daugiau skonių ir aromatų.
- maltą kavą dėkite į stiklinį prancūzišką kavinuką (su presu, prispaudžiančiu kavos nuosėdas ant dugno) ir užpilkite drungnu vandeniu. Po 10 min. kavą išmaišykite ir uždenkite maistine plėvele.
- dar kartą prisiminti kavą reikia tik po 24 val., tada ir praverčia presas – nuėmę plėvelę, prispaudžiame nuosėdas. Kavą, jei atrodo reikalinga, galima perleisti per popierinį kavos filtrą, o tada paprasčiausiai išpilstyti į stiklines su ledukais, paskaninti žiupsneliu druskos.

2 MOKYMO ELEMENTAS. BARMENO DARBO ORGANIZAVIMO NAUJOVIŲ APŽVALGA

2.1. PASKAITOS KONSPEKTAS: „BARMENO DARBO ORGANIZAVIMO NAUJOVIŲ APŽVALGA“

Barmeno funkcijos

Barmeno pareiga – aptarnauti lankytojus prie baro ir palaikyti draugišką atmosferą nepažeidžiant galiojančių Lietuvos Respublikos teisės aktų. Jis turi pasveikinti, priimti atėjusius lankytojus, priimti ir atlikti jų užsakymus. Dvi pagrindinės priežastys, skatinančios barmeną gerai dirbti, – baro rentabilumas ir patenkintas, dažnai sugrįžtantis lankytojas. Barmenas turi rūpintis, kad jo ar jam

pavaldaus darbuotojo patiekiami gėrimai atitiktų lankytojo skonį, higienos ir saugumo reikalavimus bei baro (įstaigos) stilių ir dvasią. Barmenas prižiūri gėrimų atsargas, užsako baro produktus, prižiūri bare naudojamą įrangą. Barmenas kontroliuoja baro kasos operacijas. Barmenas dalyvauja atrenkant bare siūlomus gėrimus bei sudarant baro gėrimų meniu.

Barmeno funkcijos gali būti ir daug platesnės – jis turi ne tik rūpintis savo darbo vietos švara, bet ir mokėti atsikratyti „padauginusiu“ lankytoju, ne tik paruošti paprastos kavos puodelį eiliniam lankytojui, bet ir sumaišyti prestižinį kokteilį reikliam klientui.

Barmeno pareigos

Barmenas privalo gerai žinoti gėrimų patiekimo taisykles ir mokėti elgtis su baro įranga bei aksesuarais. Turi mokėti paruošti visus klasikinius kokteilius, žinoti jų proporcijas ir variantus bei puikiai ruošti firminius baro kokteilius. Barmenas turi sekti pasaulines kokteilių madas ir tendencijas, kad galėtų lankytojui pasiūlyti jo pageidaujamą kokteilį arba nustebinti nauju panašaus stiliaus kokteiliu. Barmenas turi būti kūrybingas, turėti išlavintą skonį. Barmenas turi išmanyti visus gėrimus – šios žinios pravers užsakant naujus gėrimus bei sudarant gėrimų meniu. Barmenas turi būti sąžiningas ir pareigingas. Darbo metu jis neturi vartoti nė trupučio alkoholinių gėrimų, tačiau turi žinoti siūlomų gėrimų skonį. Barmenas privalo gerai ir tvarkingai atrodyti – dėvėti švarius drabužius ir avalynę. Kišenėse neturi būti nereikalingų daiktų. Jis turi būti tvarkingai apsiskutęs ir apsikirpęs, prisižiūrėti savo rankas ir nagus. Barmenas privalo būti gerų manierų ir žinoti etiketo taisykles. Neturi darbo metu plepėti su bendradarbiais ar telefonu. Barmenas turi mokėti išklausyti savo klientus, palaikyti su jais pokalbį, tačiau išlaikyti atstumą. Visus lankytojų pasakojimus barmenas turi saugoti paslaptyje. Barmenas turi mokėti per daug išgėrusiam klientui įsiūlyti silpnesnį gėrimą arba atsisakyti pildyti girto lankytojo užsakymą. Privalo mokėti rasti išeitį iš konfliktinių situacijų. Net jeigu barmenas yra puikus žongliruotojas, privalo nepamiršti, kad kokteilio skonis ne mažiau svarbus nei jo paruošimo būdas. Higiena ir švari darbo vieta – vienas pagrindinių barmeno rūpesčių. Barmenas, žinodamas, kad stiprūs alkoholiniai gėrimai yra puiki antibakterinė priemonė, neturi piktnaudžiauti tuo, ir leisti sau nesilaikyti švaros darbo vietoje.

Pagalbinis baro darbuotojas

Pagalbinis baro darbuotojas arba jaunesnysis barmenas (angl. bar back – vieta už baro stalo) – tai pradedantysis barmenas, kuris rūpinasi tvarka baro užstalėje. Jaunesniojo barmeno pareigos:

- pastoviai tvarkyti ir valyti baro stalą bei barmeno darbo vietą, taip pat visus darbinius aksesuarus, kurių neišplauna pats barmenas;

- stebėti gėrimų kiekį buteliuose ir, esant reikalui, pakeisti juos naujais;
- prižiūrėti butelių išdėstymą lentynose, – kad jie stovėtų tvarkingai, etiketės būtų atsuktos į priekį;
- paruošti kokteiliams reikalingus ingredientus – cukraus sirupą, ledukus, nuplauti vaisius ir kt. (būtina prisiminti, kad visi vaisiai, išskyrus nedidelį citrinų ir žaliųjų citrinų („laimo“) kiekį, pjaustomi tik ruošiant kokteilį);
- išplauti, sudėlioti ir prižiūrėti taures bei bokalus;
- dirbti kitus pagalbinius darbus, kuriuos paveda pagrindiniai barmenai.

Lankytojo aptarnavimas

Patarimai, kaip bare reikėtų pasitikti ir aptarnauti lankytojus:

Lankytojas ateina į barą. Įėjęs į barą lankytojas pirmiausia pažiūri į barą ir barmeną. Šiuo momentu svarbu:

- Laikysena. Tiesi laikysena ir pakelta galva – gero barmeno požymis. Linkčiojimas ir pataikavimas lankytojui – nepriimtinas.
- Žvilgsnis. Pažvelgimas į lankytoją pastarajam leidžia suprasti, kad jis yra pastebėtas ir gali ramiai laukti, kada jį aptarnaus. Lankytojui nėra malonu bandyti į save atkreipti barmeno dėmesį.
- Lankytojo pasveikinimas. Pasisveikinimas su lankytoju iš karto sukuria draugišką atmosferą. Užsakymas. Prie baro sėdinčio lankytojo užsakymą visada reikia priimti stovint tiesiai prieš jį, klausimu „Ką Jūs gersite?“ ar pan. Svarbūs niuansai: informacijos suteikimas. Gėrimų meniu reikia paduoti taip, kad lankytojas iš karto galėtų jį skaityti.
- Mokėti išklausyti. Lankytoją reikia išklausyti jo nepertraukiant.
- Mokėti parduoti. Barmenas – tai pardavėjas, nuo jo sugebėjimų neretai priklauso kokius gėrimus lankytojai užsako, o nuo to priklauso ir baro rentabilumas. Siūlyti galima įvairiai, pavyzdžiui: „Ar nenorėtumėte paragauti mūsų firminio kokteilio?; Ką Jūs manote apie ...; Jeigu Jūs norite šios rūšies gėrimo, aš Jums patariu rinktis ...“. Lankytojo užsakymo pakartojimas. Siekiant išvengti klaidų, būtina pakartoti lankytojo užsakymą. Pakartojimas taip pat nuramina ir lankytoją.
- Paruošimas ir pateikimas. Gėrimus visada reikia ruošti priešais prie baro sėdintį lankytoją. Patarimas: negalima paimti lankytojo tuščio bokalo ar taurės, kol jam nepatiektas kitas gėrimas, arba kol lankytojas neišėjo. Kodėl? Pirma, lankytojas gali jaustis nejaukiai (gali atrodyti, kad jis nieko neužsisakė), antra, gali susidaryti vaizdas, kad bare trūksta indų.

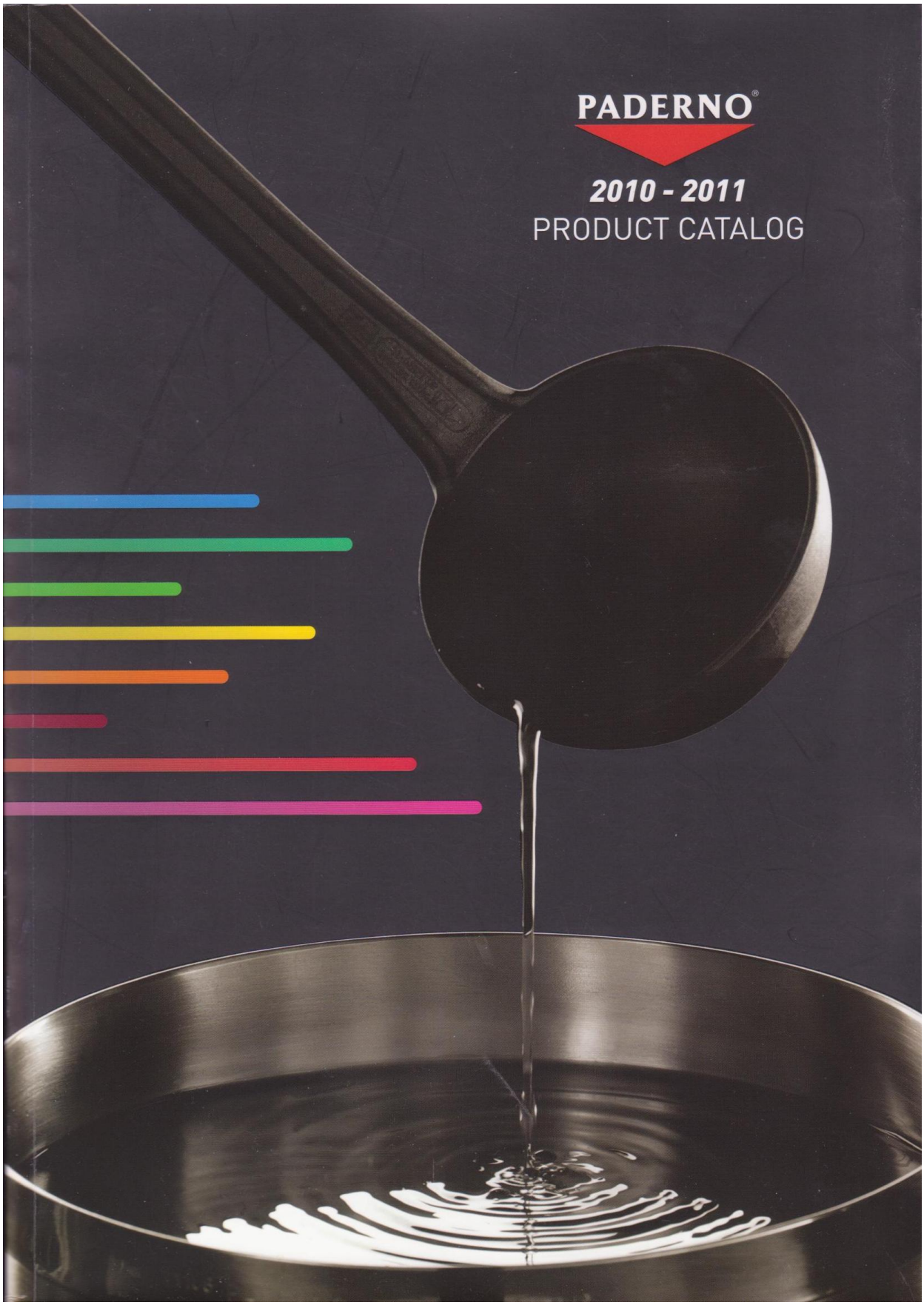
- Sąskaitą, lankytojui paprašius, reikia pateikti greitai, o gavus pinigus iš karto paduoti grąžą. Nepamirškite, kad sąskaitos pateikimas – ne pats maloniausias momentas lankytojui. Kartais nuo to priklauso, ar sugrįš lankytojas pas jus dar kartą. Atsisveikinimas su lankytoju. Atsisveikinant, kaip ir pasisveikinant, reikia žiūrėti lankytojui į akis.

Pagrindinė taisyklė: patenkintas lankytojas atsives dar keturis naujus, o nepatenkintas – tai dešimt pas jus niekada neatėjusių lankytojų.

2.2. „PROFESIONALI METOS VIRTUVĖ“ ĮRANGOS KATALOGO SKYRIAI: „BARŲ ĮRANGA“, „KAVOS RUOŠIMO APARATAI“ IR „INDŲ PLOVIMO ĮRANGA“

Žiūrėti Mokymų medžiagos 1-ąjį priedą.

2.3. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“



Bacinella per gelato, inox
Ice cream container, s/s
Eisbehälter, Edelstahl Rostfrei
Récipient à glace, inox
Cubeta helado, inox

art.	dim. cm.	h.	lt.
41471-12	36x16,5	12	5,0
41471-15	36x16,5	15	6,5
41471-17	36x16,5	17	7,5

NEW
Bacinella per gelato, inox
Ice cream container, s/s
Eisbehälter, Edelstahl Rostfrei
Récipient à glace, inox
Cubeta helado, inox

art.	dim. cm.	h.	lt.
41486-08	36x25	8	5
41486-12	36x25	12	8
41486-15	36x25	15	10

NEW
Bacinella per gelato, inox
Ice cream container, s/s
Eisbehälter, Edelstahl Rostfrei
Récipient à glace, inox
Cubeta helado, inox

art.	dim. cm.	h.	lt.
41487-12	26x16	12	3,5
41487-15	26x16	15	4,1
41487-17	26x16	17	4,5

Spatola gelato, alluminio
Aluminium ice-dipper
Eisdipper aus Aluminium
Cuillère à glace, alu
Cuchara para helados, inox

art.	Ø mm.	lt.
41468-20	55	1/20
41468-24	50	1/24

Con liquido conduttore nel manico
With liquid heat conductor in the handle

Spatola gelato, rivestimento teflon
Ice-dipper, teflon coating
Eisdipper mit Teflon-Beschichtung
Cuillère à glace, revêtement teflon
Cuchara para helados, antiadherente

art.	Ø mm.	lt.
41469-20	55	1/20
41469-24	50	1/24

Con liquido conduttore nel manico
With liquid heat conductor in the handle

Porzionatore, inox
Ice cream scoop, s/s
Eisportionierer, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à glace, inox
Cuchara para helados, inox

art.	Ø mm.	lt.
41473-31	30	1/100
41473-39	38	1/65
41473-44	43	1/50
41473-50	50	1/24
41473-56	55	1/20
41473-62	60	1/14
41473-66	66	1/12

Porzionatore ovale, inox
Oval ice cream scoop, s/s
Eisportionierer, oval, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à glace ovale, inox
Cuchara para helados, inox

art.	Ø mm.	lt.
41474-00	60	1/30

Porzionatore rettangolare, inox
Rectangular ice cream scoop, s/s
Eisportionierer, rechteckig, Edelstahl
Cuillère à glace, rectangulaire, inox
Cuchara para helados, inox

art.	lt.
41474-01	1/30

Porzionatore triangolare, inox
Triangle ice cream scoop, s/s
Eisportionierer, dreieckig, Edelstahl
Cuillère à glace, triangle, inox
Cuchara para helados, inox

art.	lt.
41474-02	1/30

NEW
Coppa gelato, MS
Ice cream cup, MS
Eisbecher, MS
Coupe à glace, MS
Copa helado, MS

art.	h. cm.	lt.	u. pack
44942-10	16	0,25	6

NEW
Coppa gelato, MS
Ice cream cup, MS
Eisbecher, MS
Coupe à glace, MS
Copa helado, MS

art.	h. cm.	lt.	u. pack
44942-11	11	0,38	6

NEW
Coppa gelato, MS
Ice cream cup, MS
Eisbecher, MS
Coupe à glace, MS
Copa helado, MS

art.	h. cm.	lt.	u. pack
44942-12	6,5	0,26	6

Spatola gelato, inox
Ice cream server, s/s
Eisspachtel, Edelstahl Rostfrei
Palette à glace, inox
Paleta para helados, inox

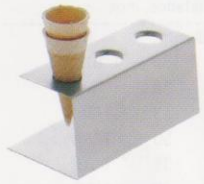
art.	l. cm.
41475-00	25
41475-01	25
41475-02	25
41475-03	25
41475-04	25
41475-05	25

Coppa macedonia, MS
Fruit cup, MS
Fruchtschale, MS
Coupe à dessert, MS
Copa frutas, MS

art.	Ø cm.	h.	u. pack
44942-07	10	10	6

Coppa gelato, MS
Ice cream cup, MS
Eisbecher, MS
Coupe à glace, MS
Copa helado, MS

art.	Ø cm.	h.	u. pack
44942-06	9	19	6



Porta coni, inox
Ice cream cone holder, s/s
Eistütenhalter, Edelstahl Rostfrei
Porte cornets à glace, inox
Porta conos de helado, inox

art.	dim. cm.	h.	ø mm.
41472-01	20x9,5	8,5	26

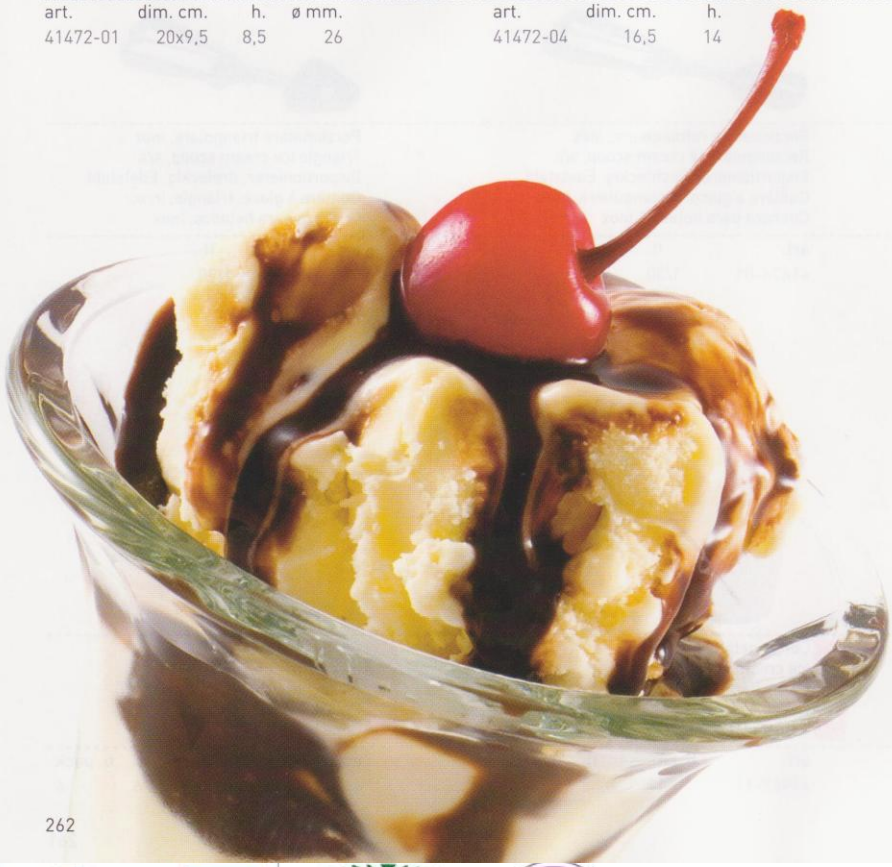
Porta coni, inox
Ice cream cone holder, s/s
Eistütenhalter, Edelstahl Rostfrei
Porte cornets à glace, inox
Porta conos de helado, inox

art.	dim. cm.	h.
41472-04	16,5	14

Sifone panna montata
Cream whipper
Rahmbläser
Siphon à crème Chantilly
Sifón montador de nata

art.	lt.
41450-05	0,5
41450-10	1,0

Bottiglia in acciaio inox, testata in alluminio forgiato - *Stainless steel bottle with drop-forged aluminium head*

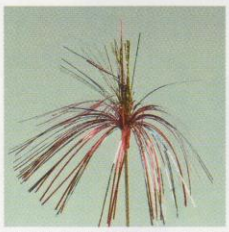


Conf. 10 cartucce
Set 10 siphon chargers
10-Stk. Kapsel-Packung
10 cartouches à siphon
Recarga para sifón, 10 piezas

art.
41450-AA

Contenuto sotto pressione,non idoneo a spedizione via aerea - *Content under pressure, not suitable for air-shipment*

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga



Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	l. cm.	u. pack
48300-01	23,5	100

Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	Ø cm.	u. pack
48300-02	9	144

Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	Ø cm.	u. pack
48300-03	10	144

Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

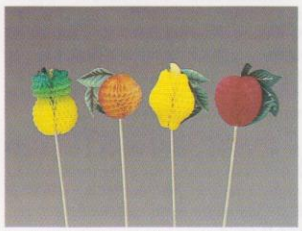
art.	l. cm.	u. pack
48300-04	15	144

Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	l. cm.	u. pack
48300-05	20	100

Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	l. cm.	u. pack
48300-06	15	144



Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	l. cm.	u. pack
48300-07	16	100

Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	l. cm.	u. pack
48300-08	20	100

Decorazioni gelato
Ice cream decorations
Eiskremdekorationen
Décors à glace
Decoraciónes para helado

art.	l. cm.	u. pack
48300-10	19/22	100

Sifone in acciaio inox, con doppia camera a tenuta termica. Lavabile in lavastoviglie. Si può riporre nel frigo. Thermo Xpress Whip risponde alle normative HACCP.
Double-walled, stainless steel vacuum-insulated bottle. Simple operation with push button action and easy cleaning in the dishwasher. Keeps contens warm up to 3 hours. Keeps contens cold up to 8 hours.

	art.	lt.
Sifone, professionale Professional whipper Profi-Sahnebereiter Siphon à crème, professionnel Sifón montador de nata, profesional	41459-10	1,0

Contenuto sotto pressione,non idoneo a spedizione via aerea
Content under pressure, not suitable for air-shipment

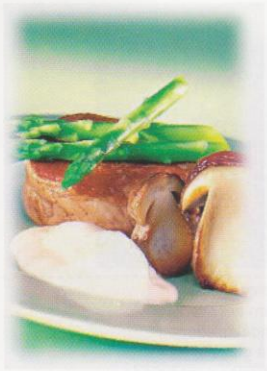
	art.
Conf. 10 cartucce Set 10 creamer chargers 10-Stk. Sahnekapsel-Packung 10 cartouches à crème Chantilly Recarga para sifón, 10 piezas	41455-AA

Testata e bottiglia in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie - Ideale per panna montata, mousse o espumas, creme calde e fredde, dolci e salate.
Head and bottle in s/s, dishwasher safe. Ideal for creams as well as for all kind of flavoured creams and sauces both sweet and savoury.

	art.	lt.
Sifone, professionale Professional whipper Profi-Sahnebereiter Siphon à crème, professionnel Sifón montador de nata, profesional	41458-05 41458-10	0,5 1,0

Bottiglia termica in acciaio a doppia parete. Testata in metallo con protezione in silicone. Lavabile in lavastoviglie.
Double-walled, vacuum-insulated stainless steel bottle. Metal head with silicone protection. Dishwasher-safe.

	art.	lt.
Sifone termico Thermo whipper Thermo-Sahnebereiter Siphon à crème, isotherme Sifón isotérmico	41455T55	0,5



SPUMA DI MANGO
MANGO SPUMA

Ingredienti: 750 g di mango, 110 g di zucchero, 4 fogli di gelatina, 250 ml succo d'arancia.
Preparazione: Mettere la gelatina in acqua fredda, bollire il mango tagliato a dadini, ridurre in purea con succo d'arancia e zucchero e passare ad un setaccio fine. Scaldare 200 ml di purea a 60° C ed unire la gelatina strizzata mescolando. Aggiungere la rimanente purea e lasciare raffreddare. Mescolare con una frusta prima di versare il tutto nel sifone.

Ingredients: 750 g. mangoes, 100 g. sugar, 4 sheets gelatine, 250 ml. orange juice.
Preparation: Soak the gelatine in cold water. Boil diced mangoes, orange juice and sugar, puree and pass through a fine sieve. Heat 200 ml. of the puree to a temperature of 60° C and stir in the pressed out gelatine. Add the remaining puree and allow to cool. Beat with a whisk before pouring into the whip.

CREMA DI SALSA DI VITELLO
CREAMED VEAL SAUCE

Ingredienti: 450 ml di brodo ristretto chiaro di vitello, 450 ml di panna, 50 g di fiocchi di burro, 80 g di funghi Champignons tagliati a dadini (senza lamelle), 40-50 g di farina di frumento, 50 g di vino bianco secco, sale, pepe bianco, succo di limone.
Preparazione: sciogliere i fiocchi di burro, unire i Champignos facendoli colorire. Versare il ristretto sgrassato, aggiungere la panna, portare ad ebollizione. Mescolare la farina con il vino bianco ed unire al composto in ebollizione con la frusta. Lasciar cuocere per qualche minuto ed aggiungere le spezie ed il succo di limone. Frullare e ridurre a purea e passare ad un setaccio fine. Versare nel sifone.

Ingredients: 450 ml strong, light, clear veal stock, 450 ml cream, 50 g butter flakes, 80 g fresh, trimmed mushrooms, finely chopped (without gills), 40-50 g wheat flour, 50 ml dry white wine, salt, white pepper, fresh lemon juice to taste.
Preparation: Melt the butter flakes and allow the chopped mushrooms to brown, then add the degreased veal stock and then the cream. Bring the mixture to the boil. Mix flour and white wine and stir into the boiling liquid with a whisk. Allow to simmer for a few minutes and then season with spices and lemon juice. Pass the sauce through a fine strainer or puree in a blender and strain. Pour the sauce into the whip.

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Apparecchio per schiuma-latte
Froth au lait
Gerät für Milchschaum
Appareil pour mousse au lait
Aparato para espuma de leche

art.	V	W
41454-10	230	650

Kit 10 mascherine, plastica
Set of 10 stencils, plastic
Satz 10 Masken, kunststoff
Set 10 pcs masques, plastique
Juego 10 máscaras, plástico

art.	Ø cm.
47859-01	10

Kit 10 mascherine, plastica
Set of 10 stencils, plastic
Satz 10 Masken, kunststoff
Set 10 pcs masques, plastique
Juego 10 máscaras, plástico

art.	Ø cm.
47859-02	10

Kit 4 mascherine, plastica
Set of 4 stencils, plastic
Satz 4 Masken, kunststoff
Set 4 pcs masques, plastique
Juego 4 máscaras, plástico

art.	Ø cm.
47859-03	10

Kit spargicacao & 7 mascherine, inox
Cocoa duster with 7 discs, s/s
Kakaostreuer mit 7 Masken, Edelstahl
Glacière à cacao & 7 masques, inox
Dosificador cacao con 7 máscaras, inox

art.	Ø cm.	h.
42923-07	6,5	13

Spargicacao, inox
Cocoa dredger, s/s
Kakaostreuer, Edelstahl Rostfrei
Glacière à cacao, inox
Dosificador para cacao, inox

art.	Ø cm.	h.	ml.
41607-00	6	8,5	250

Lattiera cappuccino
Cappuccino milk pot
Capuccino-Milchkanne
Pot à cappuccino
Jarra cappuccino

art.	lt.
66307-06	0,60
66307-09	0,90
66307-12	1,20

Lattiera/teiera
Milk pot/tea pot
Milchgießer/Teekanne
Pot à lait/théière
Jarra leche/tetera

art.	lt.
66303-01	0,15
66303-03	0,30
66303-06	0,60

Spargizucchero, vetro e inox
Sugar pourer, glass and s/s
Zuckerstreuer, Glas u. Edelstahl Rostfrei
Sucrier, verre et inox
Azucarero, vidrio y inox

art.	ml.
42920-02	360

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Spargizucchero, dosatore
Sugar pourer
Zuckerstreuer
Sucrier doseur
Azucarero dosificador

art.	ml.
41645-00	360

Spargizucchero, inox
Shaker, s/s
Zuckerstreuer, Edelstahl Rostfrei
Glacière à sucre, inox
Dispensador para azúcar, inox

art.	Ø cm.	h.	ml.
47023-01	7	9	300
47023-02	7	9	300
47023-03	7	9	300
47023-04	7	9	300

Spargizucchero, dosatore
Sugar pourer
Zuckerstreuer
Sucrier doseur
Azucarero dosificador

art.	Ø cm.	h.	ml.
41525-01	8,4	15,5	150

Dosatore miele, cremiera
Honey/cream dispenser
Sahnekännchen
Doseur pour miel/lait
Dosificador para miel/leche

art.	Ø cm.	h.	ml.
41525-00	8,4	14	150

Portabustine zucchero, inox
Sugar bags holder, s/s
Zuckertütenschale, , Edelstahl Rostfrei
Conteneur à sucre, inox
Contenedor sobres azúcar, inox

art.	dim. cm.	h.
66374-00	13x6	4

Portabustine zucchero
Sugar bags holder
Zuckertütenschale
Conteneur à sucre
Contenedor sobres azúcar

art.	dim. cm.	h.	col.
44104-01	8,5x6,5	5	nero/black
44104-02	8,5x6,5	5	trasp./clear

Zuccheriera da banco ovale, inox
Oval sugar bowl, s/s
Ovale Zuckerdose, Edelstahl Rostfrei
Sucrier oval, inox
Bola para azúcar, inox

art.	dim. cm.	h.
41618-00	20x13	6

Zuccheriera da banco rotonda, inox
Round sugar bowl, s/s
Runde Zuckerdose, Edelstahl Rostfrei
Sucrier rond, inox
Bola para azúcar, inox

art.	Ø cm.	h.
41619-00	14	6,5

Portatovaglioli, inox
Napkin dispenser, s/s
Serviettenspender, Edelstahl Rostfrei
Conteneur pour serviettes, inox
Servilletero, inox

art.	dim. cm.	h.
41601-17	8,5x11	12,5

Portatovaglioli in filo cromato
Napkin holder, chrome plated wire
Serviettenhalter, Metall verchromt
Porte-serviettes en fil chromé
Servilletero en hilo cromado

art.	dim. cm.	h.
41617-05	19x19	6,5

Portatovaglioli in filo cromato
Napkin holder, chrome plated wire
Serviettenhalter, Metall verchromt
Porte-serviettes en fil chromé
Servilletero en hilo cromado

art.	dim. cm.	h.
41617-15	19x19	19

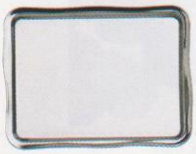
Portatovaglioli, inox
Napkin holder, s/s
Serviettenhalter, Edelstahl Rostfrei
Porte serviettes, inox
Servilletero, inox

art.	dim. cm.	h.
66391-00	10x3	8

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Vassoio quadrato, inox
Tray, square, s/s
Serviertablett, quadratisch, Edelstahl
Plateau carré, inox
Bandeja cuadra, inox

art.	dim. cm.	h.
41625-23	23x23	1,5



Vassoio, inox
Tray, s/s
Serviertablett, Edelstahl Rostfrei
Plateau, inox
Bandeja, inox

art.	dim. cm.
66318-19	19x14
66318-22	22x15

Cestino agrumi, inox
Fruit basket, s/s
Obstkorb, Edelstahl Rostfrei
Panier à fruits, inox
Cesta frutas, inox

art.	Ø cm.	h.
41611-20	21,5	20

Espositore porta frutta
Fruit stand
Obstspender
Etagère à fruits
Expositor frutas

art.	Ø cm.	h.
41449-27	27,5	32

Supporto in filo cromato, ciotola estraibile in acciaio inox. - *Chrome plated wire stand with removable stainless steel bowl.*

Espositore porta frutta
Fruit stand
Obstspender
Etagère à fruits
Expositor frutas

art.	Ø cm.	h.
41449-32	32	53

Supporto in filo cromato, ciotola estraibile in acciaio inox. - *Chrome plated wire stand with removable stainless steel bowl.*

Spremiagrumi manuale, cromato
Orange juicer, chromed
Orangenpresse, verchromt
Presse-agrumes, chromé
Exprimidor de cítricos, cromado

art.	dim. cm.	h.
41456-02	18x13	46

Spremiagrumi manuale, prof., cromato
Professional orange juicer, chromed
Profi-Orangenpresse, verchromt
Presse-agrumes, professionnel, chromé
Exprimidor de cítricos, prof., cromado

art.	dim. cm.	h.
41456-00	19x18	56

Tritaghiaccio, cromato
Chromed ice crusher
Eiswolf, verchromt
Broyer à glace, chromé
Trituradora de hielo, cromada

art.	dim. cm.	h.
41457-00	15x12	26

Rompighiaccio
Ice pick
Eisstössel
Casse-glace
Pick hielo

art.
44105-00

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

NEW
Cucchiaio ghiaccio, inox
Ice spoon, stainless steel
Eislöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à glace, inox
Cuchara hielo, inox

art.	l. cm.
52550-04	22

NEW
Sessola per ghiaccio, PC
Ice cubes scoop, PC
Eisschaufel, PC
Pelle à glacons, PC
Pala para hielo, PC

art.	ml.
14958-01	100
14958-02	250

Sessola per ghiaccio, inox
Ice scoop, s/s
Eisschaufel, Edelstahl Rostfrei
Pelle à glace, inox
Pala para hielo, inox

art.	ml.
41503-00	100

Pestaghiaccio, plastica
Ice beater, plastic
Eiszerstosser, Kunststoff
Pic à glace, plastique
Pico para hielo, plástico

art.	l. cm.
41503-22	22

Secchio ghiaccio, plastica
Ice bucket, plastic
Eiseimer, Kunststoff
Seau à glace, plastique
Cubo hielo, plástico

art.	Ø cm.	h.	lt.
41512-15	15	15	1,5
41512-30	20	18	3,0

Finitura effetto metallo satinato, bordo lucido. Speciale inserto termico. - *Satin metal look with highly polished edge. Special insulated plastic insert.*

Secchio ghiaccio con molla
Ice bucket with tong
Eiseimer mit Eiszange
Seau à glace avec pince
Cubo hielo con pinza

art.	Ø cm.	h.	lt.
41513-13	14	22	1,3

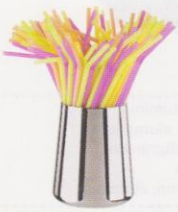
Camicia in materiale plastico, finitura cromata lucida con speciale inserto termico. *Noble plastic jacket highly chrome plated with special insulated plastic insert.*

Secchio ghiaccio, inox
Ice bucket, s/s
Eisbehälter, Edelstahl Rostfrei
Seau à glace, inox
Cubitera hielo, inox

art.	Ø cm.	h.
56116-15	12,5	13

Porta oggetti da bar
Bar organizer
Bar-Behälter
Porte-objets à bar
Dispensador bar

art.	dim. cm.	h.
44102-24	24x14,5	11



Porta cannucce, inox
Straw holder, s/s
Röhrchenbehälter, Edelstahl Rostfrei
Porte chalumeaux, inox
Porta canutillos, inox

art.	Ø cm.	h.
66313-06	8	12

Porta cucchiaini, inox
Spoon holder, s/s
Kaffeelöffelbehälter, Edelstahl Rostfrei
Porte cuillères, inox
Porta cucharas, inox

art.	Ø cm.	h.
66313-03	6	9

Set da bar, 5 pezzi, inox
Bar set, 5 pieces, s/s
Bar-Set, 5-tlg., Edelstahl Rostfrei
Set 5 pièces à cocktail, inox
Juego 5 piezas cóctel, inox

art.
41510-05

Colino cocktail, inox
Cocktail strainer, s/s
Cocktail-Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire à cocktail, inox
Colador cóctel, inox

art.	Ø cm.	l.
41603-00	9	17

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Cucchiaio miscelatore, inox
Cocktail spoon, s/s
Cocktail-Löffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à cocktail, inox
Cuchara cóctel, inox

art.	l. cm.
41605-00	27,5

Cucchiaio magico, inox
Magic spoon whisks, s/s
Zauberlöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère magique, inox
Cuchara mágica, inox

art.	l. cm.
41595-20	20

Misurino cocktail, inox
Cocktail measuring cup, s/s
Alkohol-Meßbecher, Edelstahl Rostfrei
Mesureur de cocktail, inox
Medidor de cóctel, inox

art.	Ø cm.	h.
41604-00	3,5-4	7

Spremilimone, inox
Lemon squeezer, s/s
Zitronenpresse, Edelstahl Rostfrei
Presse citron, inox
Pinza exprimelimón, inox

art.	dim. cm.
41606-00	12,5x6,5

Spremilimone cromato
Lemon squeezer, chromed
Zitronenpresse, verchromt
Presse citron, chromé
Pinza exprimelimón, cromada

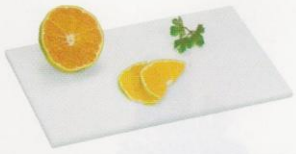
art.
41606-01

Spremilimone, alluminio
Lemon squeezer, aluminium
Zitronenpresse, aluminium
Presse citron, alu
Pinza exprimelimón, aluminio

art.	l. cm.
41606-02	20

Spremilimone, alluminio
Lemon squeezer, aluminium
Zitronenpresse, aluminium
Presse citron, alu
Pinza exprimelimón, aluminio

art.	l. cm.
41606-03	18



Tagliere bar, PE
Cutting board, PE
Tranchierbrett, PE
Planche à découper, PE
Plancha para cortar, PE

art.	dim. cm.	h.
42521-16	16x24,5	1
42521-24	24,5x32,5	1

Con piedini antiscivolo.
With non-slip feet.

NEW

Tagliere con vasca, PE
Cutting board with tray, PE
Tranchierbrett mit Tablett, PE
Planche à découper avec plateau, PE
Plancha para cortar con bandeja, PE

art.	dim. cm.	h.
44947-00	33,5x46	5,5

Portacondimenti, inox
Condiment holder, stainless steel
Bar-Beilagenbehälter, Edelstahl Rostfrei
Boîte à condiments, inox
Caja condimentos, inox

art.	dim. cm.	h.
41782-04	32x16	10
41782-05	39x16	10
41782-06	47x16	10

Portacondimenti, acrilico
Condiment holder, acrylic
Bar-Beilagenbehälter, acryl
Boîte à condiments, acrylique
Caja condimentos, acrílico

art.	dim. cm.	h.
44947-03	37x14	12

Portacondimenti, ABS
Condiment holder
Bar-Beilagenbehälter
Boîte à condiments
Caja condimentos

art.	dim. cm.	h.
44103-03	49x15	9
44103-04	49x15	9
44103-06	49x15	9

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Shaker, inox
Long-drink shaker, s/s
Shaker, Edelstahl Rostfrei
Shaker, inox
Coctelera, inox

art.	lt.
41480-03	0,2
41480-05	0,5
41480-07	0,7

Agitatore Boston, inox
Boston shaker, s/s
Shaker-Boston, Edelstahl Rostfrei
Shaker Boston, inox
Coctelera Boston, inox

art.	lt.
41479-00	0,5

Shaker, inox-SAN
Cocktail shaker, s/s-SAN
Shaker, Edelstahl-SAN
Shaker, inox-SAN
Coctelera, inox/SAN

art.	lt.
41481-01	0,55
41481-02	0,55
41481-03	0,55

Shaker, acrilico
Shaker, acrylic
Shaker, Kunststoff
Shaker, acrylique
Coctelera, acrílico

art.	lt.
41483-04	0,42
41483-06	0,66

271

Contenitore versatore
Pouring container
Dosier-Vorratsbehälter, komplett
Récipient verseur
Recipiente vertedor

art.	Ø cm.	h.	lt.
44106-05	9,0	26	0,5
44106-10	9,0	33	1,0
44106-20	12,5	35	2,0
44106-25	12,5	39	2,5

Contenitore di riserva
Storage canister
Vorratsbehälter
Récipient réserve
Recipiente reserva

art.	Ø cm.	h.	lt.
44107-05	9,0	9,5	0,5
44107-10	9,0	16	1,0
44107-20	12,5	20	2,0
44107-25	12,5	23	2,5

Tappo per versatore
Pouring container cap
Dosier-Behälterstopfen
Bouchon à récipient verseur
Tapón para recipiente vertedor

art.	u. pack
44106-12	12 pz/pcs

Esempio di come ordinare il contenitore versatore da lt. 1 nel colore rosso: codice contenitore 44106-10, codice colore R = codice d'ordine 44106R10.
Example how to order the pouring container lt. 1 with red spout and lid: container code 44106-10, color code R = order code 44106R10.

W= **Bianco**/White · G = **Verde**/Green · Y = **Giallo**/Yellow · B = **Marrone**/Brown · R = **Rosso**/Red · O = **Arancione**/Orange

Caraffa, acrilico
Juice pitcher, acrylic
Saftkanne, Kunststoff
Carafe à jus de fruits, acrylique
Jarra zumo, acrílico

art.	Ø cm.	h.	lt.
44992-02	16,5	26	2

Antiurto e antigraffio, lavabile in lavastoviglie. - *Shockproof, scratchproof, dishwasher-safe.*

Caraffa, acrilico
Juice pitcher, acrylic
Saftkanne, Kunststoff
Carafe à jus de fruits, acrylique
Jarra zumo, acrílico

art.	Ø cm.	h.	lt.
44992-03	26	29	3

Antiurto e antigraffio, lavabile in lavastoviglie. - *Shockproof, scratchproof, dishwasher-safe.*

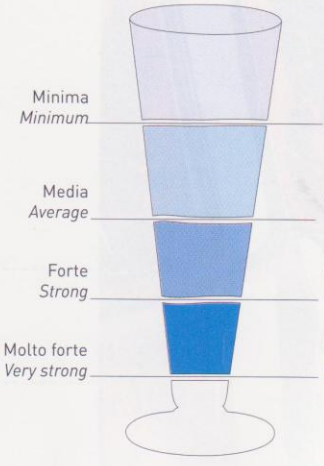
Flair bottle
Flair bottle
Flair bottle
Flair bottle
Flair bottle

art.	lt.
44108-01	0,75
44108-02	0,75

NEW

Cocktail Master
Cocktail Master
Cocktail Master
Cocktail Master
Cocktail Master

art.
41484-00



Principi di densità.
Per i cocktail analcolici il contenuto di zucchero dei vari liquidi determinerà la differenza di densità. Bagnare il galleggiante prima dell'uso. Versare a uno a uno i liquidi nelcocktail master, dal più dolce al meno denso, per ottenere un fantastico cocktail multicolore.

Density principles.
For alcohol-free drinks the density difference depends from the quantity of sugar of each liquid. Wet the float before use. Pour the liquids one after another in the cocktail master from the sweetest to the less dense, to get fantastic multicolored cocktails.

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

14480-20:	comprendente/includes
41479-00	boston shaker
41480-05	shaker
41503-22	pestello ghiaccio/ice beater
41595-20	cucchiaio magico/magic spoon
41603-00	colino cocktail/cocktail strainer
41604-00	misurino cocktail/cocktail measuring cup
41605-00	cucchiaio miscelatore/mixing spoon
41606-00	spremilimone/lemon squeezer
41606-01	spremilimonelemon squeezer
41606-02	spremilime/lime squeezer
41608-04	tappo champagne/champagne stopper
41699-06	cavatappi/corkscrew
44115-15	tappo dosatore 15ml./dispenser plug 15ml.
48280-02	levacapsule/bottle opener
48280-56	coltello barman/barman knife
48280-92	rigalimoni/lemon striper
48280-96	pelarance/orange peeler
52550-04	cucchiaio ghiaccio/ice spoon
52550-36	cucchiaio bibita/cocktail spoon
52550-55	molla ghiaccio/ice tong

NEW

Valigia Barman, 20 pz
Barman's set, 20 pcs
Barman-Koffer, 20 Stk.
Mallette de barman, 20 pièces
Maleta del barman, 20 piezas

Sifone soda, professionale
Soda siphon, professional
Profi-Soda Siphon
Siphon à eau de seltz, professional
Sifón agua de seltz

art.	lt.
41453-10	1,0
41453R10	1,0
41453B10	1,0

iSi

iSi

Conf. 10 cartucce
Set 10 soda chargers
10-Stk. Sodakapsel-Packung
10 cartouches à eau de seltz
Recarga para sifón, 10 piezas

art.
41453-AA

Contenuto sotto pressione, non idoneo a spedizione via aerea. - *Content under pressure, not suitable for air-shipment.*

Sifone soda
Soda siphon
Soda Siphon
Siphon à eau de seltz
Sifón agua de seltz

art.	lt.
41452-10	1,0
41452-AA	cartucce/chargers

KAYSER

Contenuto sotto pressione, non idoneo a spedizione via aerea. - *Content under pressure, not suitable for air-shipment.*

Bordatore bicchieri
Glass rimmer
Bar-Kombination Salz-/Zuckerumrander
Bordeur à verres
Ribeteador de vasos

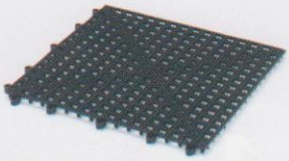
art.	Ø cm.
44101-03	15,5

Tappetino bar
Bar mat
Gläserabstellmatte
Tapis à verres
Tapete para vasos

art.	dim. cm.
44100-02	45x30

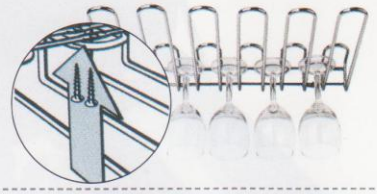
Tappetino bar
Bar runner
Gläserabstellmatte
Tapis à verres
Tapete para vasos

art.	dim. cm.
44100-01	68x8



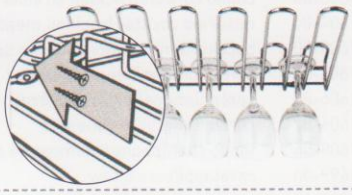
Tappeto antiscivolo componibile
Bar mat, non-slip
Gläserabstellmatte, rutschfest
Tapis antidérapant, componible
Tapete antiderrapante, componible

art.	dim. cm.
44100-04	30x30



Rastrelliera, fissaggio sospeso
Glass shelf rack
Gläserhalter Regalmontage
Rack à verres fixation suspendue
Rack de copas

art.	dim. cm.	h.
44060-01	45x31,6	5,5



Rastrelliera, fissaggio murale
Glass wall rack
Gläserhalter Wandmontage
Rack à verres fixation murale
Rack de copas

art.	dim. cm.	h.
44060-02	45x31,6	5,5

Spazzole lavabicchieri, nylon
Glass cleaning brush, nylon
Bierglasbürstenständer, nylon
Brosse à laver les verres, nylon
Cepillo triple, nilón

art.	h. cm.
44130-02	16,5
44130-03	21,5

Spazzola lavabicchieri, nylon-alluminio
Glass cleaning brush, nylon-aluminium
Bierglasbürstenständer, nylon-aluminium
Brosse à laver les verres, nylon-alu
Cepillo para lavar vasos, nilón-aluminio

art.	ø cm.	h.
44130-01	15	19

Lavabicchieri, inox
Glass cleaning brush, s/s
Gläserpüler, Edelstahl Rostfrei
Brosse à laver les verres, inox
Cepillos para lavar vasos, inox

art.	dim. cm.	h.
44135-02	38x18	29

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Supporto a parete, alluminio
Aluminium wall mounter bottle rack
Alu-Wandständer
Support mural en aluminium
Soporte mural, aluminio

art.	l. cm.	no.
44056-04	41	4
44056-06	67	6

Dosatori non inclusi.
Dispensers not included.

Supporto rotante da banco
Revolving bottle rack
Theken-Drehständer vollständig
Support pivotant de comptoir
Soporte giratorio

art.	h. cm.	no.
44057-04	70	4
44057-06	70	6

Dosatori non inclusi.
Dispensers not included.

Supporto bottiglia, alluminio
Standard aluminium support
Alu-Standard Ständer,
Support en aluminium
Soporte de botella, aluminio

art.
44056-01

Fissaggio universale, a ripiano o parete.
Universal fitting, shelf or wall mounting.

Dosatore cromato
Chrome plated dispenser
Verchromter Dosierer
Doseur chromé
Dosificador cromado

art.	cl.
44055-20	20
44055-25	25
44055-30	30
44055-35	35
44055-40	40

Dosatore cromato
Chrome plated dispenser
Verchromter Dosierer
Doseur chromé
Dosificador cromado

art.	cl.
44055-10	10
44055-50	50

Tappo dosatore automatico
Automatic dispenser plug
Automatischer Portionierer
Bouchon doseur automatique
Bola dosificadora

art.	cl.
44058-20	20
44058-25	25
44058-30	30

Tappo dosatore automatico
Automatic dispenser plug
Automatischer Portionierer
Bouchon doseur automatique
Tapón dosificador automático

art.	cl.
44058-10	10
44058-40	40
44058-45	45
44058-50	50

Tappo dosatore automatico
Automatic dispenser plug
Automatischer Portionierer
Bouchon doseur automatique
Tapón dosificador automático

art.	cl.
44115-15	15
44115-30	30

Tappo versatore continuo, cromato
Free flow pourer, chromed
Permanentausgiesser, verchromt
Bouchon verseur continu, chromé
Vertedor continuo, cromado

art.	u. pack
44110-07	6

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44110-01	12

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44110-02	12

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44110-03	12

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44110-04	12

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44110-05	12

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44110-06	12

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44110-00	12

Tappo versatore
Whiskey pourer
Ausgiesser
Bouchon verseur
Vertedor

art.	u. pack
44112-01	12

Tappo versatore
Whiskey pourer
Ausgiesser
Bouchon verseur
Vertedor

art.	u. pack
44112-02	12

Tappo versatore
Whiskey pourer
Ausgiesser
Bouchon verseur
Vertedor

art.	u. pack
44112-03	12

Tappo versatore con collare
Whiskey pourer with collar
Ausgiesser,
Bouchon verseur
Vertedor

art.	u. pack
44113-01	12

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44113-02	12

Tappo versatore
Whiskey pourer
Ausgiesser
Bouchon verseur
Vertedor

art.	u. pack
44113-03	12

Tappo versatore con collare
Whiskey pourer with collar
Ausgiesser,
Bouchon verseur
Vertedor

art.	u. pack
44113-04	12

Tappo versatore continuo
Free flow pourer
Permanentausgiesser
Bouchon verseur continu
Vertedor continuo

art.	u. pack
44113-05	12

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Tappo versatore dosatore nichelato
Shot pourer, nickel plated
Ausgiesser, vernickelt
Bouchon verseur nickelé
Vertedor, niquelado

art.
44114-01

Tappo versatore dosatore nichelato
Shot pourer, nickel plated
Ausgiesser, vernickelt
Bouchon verseur nickelé
Vertedor, niquelado

art.
44114-02

Tappo versatore dosatore nichelato
Shot pourer, nickel plated
Ausgiesser, vernickelt
Bouchon verseur nickelé
Vertedor, niquelado

art.
44114-03

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-15	15	3

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-20	20	3

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-25	25	3

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-30	30	3

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-35	35	3

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-40	40	3

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-45	45	3

Tappo metrico
Metric pourer
Portioniererausgiesser
Bouchon doseur
Caños dosificador

art.	ml.	u. pack
44116-50	50	3

Espositore tappi, PC
Pourer stand, PC
Ausgiesser-träger, PC
Support à bouchons, PC
Soporte para caños, PC

art.
44110-AA

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Tappo bottiglia
Bottle stopper
Flaschenstopfen
Bouchon
Tapon botella

art. u. pack
44117-00 12

Tappo spumante, inox
Champagne stopper, s/s
Sektflaschenstopfen, Edelstahl Rostfrei
Bouchon à champagne, inox
Tapón Champaña, inox

art.
41608-04

Tappo spumante, inox
Champagne stopper, s/s
Sektflaschenstopfen, Edelstahl Rostfrei
Bouchon à champagne, inox
Tapón Champaña, inox

art.
41608-05

Tappo spumante Perlage, inox
Perlage stopper, s/s
Sektflaschenstopfen, Perlage, Edelstahl
Bouchon Perlage, inox
Tapón Champaña, inox

art.
41608-08

Tappo champagne, inox
Champagne bottle cap, s/s
Sektflaschenstopfen, Edelstahl Rostfrei
Bouchon à champagne, inox
Tapón Champaña, inox

art.
41608-00

Tappo champagne, inox
Champagne bottle cap, s/s
Sektflaschenstopfen, Edelstahl Rostfrei
Bouchon à champagne, inox
Tapón Champaña, inox

art.
41608-01

Tappo spumante, inox
Champagne stopper, s/s
Sektflaschenstopfen, Edelstahl Rostfrei
Bouchon à champagne, inox
Tapón Champaña, inox

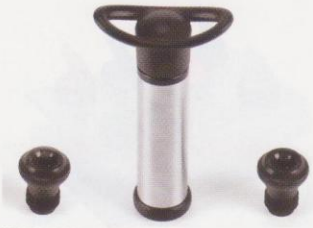
art.
56796-00

Tappo vino, inox
Wine stopper, s/s
Weinflashenstopfen, Edelstahl Rostfrei
Bouchon à vin, inox
Tapón vino, inox

art.
41608-02

Tappo vino, inox
Wine stopper, s/s
Weinflashenstopfen, Edelstahl Rostfrei
Bouchon à vin, inox
Tapón vino, inox

art.
41608-03



Pompa sottovuoto per vino
Vacuum pump wine preserver
Wein-Vakuum-Pumpe
Pompe vacuum à vin
Bomba vacío vino

art.
41499-00

Un sistema sorprendente per preservare i vini e mantenerne integro l'aroma. Maneggevole e facile da usare. Estrae l'ossigeno bloccando il processo di ossidazione. Fornito con 2 tappi in silicone, riutilizzabili. Un must per gli amanti del vino - *An amazing new way to preserve wines. It pumps out the oxygen that turns open bottles of wine into vinegar. Just place the pump over the reusable stopper and, in one simple step, draw all the air out of the bottle and vacuum seal it to enjoy another day. A must for the wine lover! Easy to use and handy for keeping the bloom on your favorite vintage.*

Apriscatole / levacapsule, inox
Can punch and bottle opener, s/s
Dosen-/Flaschenöffner, Edelstahl
Ouvre-boîte / décapsuleur, inox
Abrelatas/botellas, inox

art.
49860-00

Kuriame Lietuvos ateitį

UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

Mokymų medžiaga

Levacapsule nichelato
Bottle opener, nickelplated
Flaschenöffner, vernickelt
Décapsuleur, nickelé
Abrebotellas, niquelado

art.
41699-03

NEW

Levacapsule, inox
Bottle opener, stainless steel
Flaschenöffner, Edelstall Rostfrei
Décapsuleur, inox
Abrebotellas, inox

art.	dim. cm.
41699-04	11x4

Cavatappi con raccoglitappi, inox
Bottle opener with collector box, s/s
Flaschenöffner mit Stöpsel-Behälter
Décapsuleur avec boîte récupératrice
Abridor con recojedor de chapas

art.	dim. cm.	h.
48223-00	10,5x7,2	30

Cavatappi cameriere
Waiter's corkscrew
Kellner Korkenzieher
Tire-bouchon sommelier
Sacachorcos multiuso

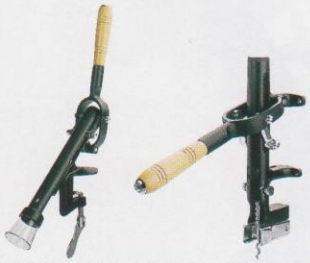
art.
41699-00

Cavatappi cameriere
Waiter's corkscrew
Kellner Korkenzieher
Tire-bouchon sommelier
Sacachorcos multiuso

art.
41699-08

Cavatappi cameriere
Waiter's corkscrew
Kellner Korkenzieher
Tire-bouchon sommelier
Sacachorcos multiuso

art.
41699-06



Cavatappi da parete
Wall mounted uncorking machine
Wand-Korkenzieher
Tire-bouchon à paroi
Sacacorchos mural

art.	kg.
49857-00	2,8
49859-00	2,7

Cavatappi con dotazione standard verme 49857-AA per estrazione di tappi in sughero. Per tappi in acrilico si raccomanda l'utilizzo del verme 49857-AB da ordinarsi separatamente.
Corkscrew equipped with standard thread item 49857-AA to uncork bottles with normal corks. For acrylic corks we recommend thread item 49857-AB to be ordered separately.

Cavatappi a doppia leva
Winged corkscrew
Korkenzieher mit Doppelhebel
Tire-bouchon à double levier
Sacacorchos a doble palanca

art.
41699-10
41699-11

Cavatappi, plastica
Plastic lever corkscrew
Korkenzieher, kunststoff
Tire-bouchon, plastique
Sacachorcos, plastico

art.
49858-01

Cavatappi, cromato
Metal lever corkscrew
Korkenzieher, verchromt
Tire-bouchon, chromé
Sacachorcos, cromado

art.
49858-00

Set cavatappi cameriere
Waiter's corkscrew case
Kellner Korkenzieher-Koffer
Mallette tire-bouchon sommelier
Maletín sacacorchos sumiller

art.
49858-06

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Vassoio rettangolare
Tray, rectangular
Serviertablett, rechteckig
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular

art.	dim. cm.	
41830-37	37x53	Euronorm
41830-53	32,5x53	GN 1/1

Vassoio rettangolare
Tray, rectangular
Serviertablett, rechteckig
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular

art.	dim. cm.
41831-28	20x28
41831-43	33x43
41831-46	36x46
41831-61	43x61

Vassoio rotondo
Tray, round
Serviertablett, rund
Plateau rond
Bandeja redonda

art.	Ø cm.
41833-32	32
41833-38	38
41833-43	43

Vassoi in laminato con superficie di gomma antiscivolo, eccellente resistenza alle sostanze chimiche, sbalzi termici, graffi e rottura. Buona resistenza alle macchie. Lavabili in lavastoviglie con periodicità normale. Resistenza alla temperatura: da -10% a +100°C. - Per motivi tecnici di stampa i colori indicati potrebbero non corrispondere all'originale.
Non-skid surface trays with laminated bottom, execellent resistance to chemicals, sudden temperature changes, scratches and breakage. Good resistance to spots. Dishwasher safe under normal frequency. Temperature resistance: from -10% to +100°C. Due to the catalog printing process, the colors shown may not be exact.
Esempio, come ordinare il vassoio 41831-61 colore rosso: 41831R61 - *Example, how to order tray item 41831-61 colour red: 41831R61:*

R = Rosso - Red B = Nero - Black M = Marrone - Brown

Vassoio rettangolare
Tray, rectangular
Serviertablett, rechteckig
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular

art.	dim. cm.	
41840-37	37x53	Euronorm
41840-53	32,5x53	GN 1/1

Vassoio rettangolare
Tray, rectangular
Serviertablett, rechteckig
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular

art.	dim. cm.
41841-27	27x38
41841-46	36x46
41841-61	43x61

Vassoio trapezoidale
Trapezium tray
Serviertablett "Trapez"
Plateau trapézoidal
Bandeja trapézoidal

art.	dim. cm.
41845-36	36x52

Vassoio rotondo
Tray, round
Serviertablett, rund
Plateau rond
Bandeja redonda

art.	Ø cm.
41843-32	32
41843-38	38

Vassoi in laminato, superficie liscia, buona resistenza alle sostanze chimiche, macchie, sbalzi termici, graffi e rottura. Lavabili in lavastoviglie con periodicità normale. Resistenza alla temperatura: da -10% a +100°C.
Laminated trays, smooth surface, good resistance to chemicals, spots, sudden temperature changes, scratches and breakage. Dishwasher safe under normal frequency. Temperature resistance: from - 10% to +100°C.
Esempio, come ordinare il vassoio 41841-61 colore tek: 41841T61 - *Example, how to order tray item 41841-61 colour teack: 41841T61*

T = Tek - Teack B = Noce - Walnut

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Bicchiere whiskey, PC
Whiskey glass, PC
Whiskey Gläser, PC
Verre à whiskey, PC
Vaso para whiskey, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-01	8,5	9,5	420	6

Bicchiere succo, PC
Juice glass, PC
Fruchtsaft-Gläser, PC
Verre à jus, PC
Vaso para zumo, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-02	7,5	15,5	460	6

Boccali birra, PC
Beer glasses, PC
Bier-Gläser, PC
Verre à bière, PC
Vaso para cerveza, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-06	8	23	450	6
44940-08	9	16	500	6

Bicchiere margarita, PC
Margarita glass, PC
Margarita-Gläser, PC
Verre à margarita, PC
Vaso margarita, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-10	12	18	300	6

Bicchiere martini, PC
Martini glass, PC
Martini-Gläser, PC
Verre à martini, PC
Vaso martini, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-11	12	17	240	6

Bicchiere vino, PC
Wine glass, PC
Wein-Gläser, PC
Verre à vin, PC
Vaso vino, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-12	7	21	300	6
44940-13	7	19	300	6

Bicchiere spumante, PC
Champagne glass, PC
Sekt-Gläser, PC
Flûte, PC
Vaso champaña, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-14	5	22	180	6

Bicchiere, PC
Mixing glass, PC
Gläser, PC
Verre, PC
Vaso, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-16	9	16	540	6

Bicchiere whiskey/rocks, PC
Whiskey/rocks glass, PC
Whiskey-/Rocks-Gläser, PC
Verre à whiskey/rocks, PC
Vaso para whiskey/rocks, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-17	9,0	12,0	420	6
44940-18	8,5	11,5	420	6

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Bicchiere, PC
Cooler, PC
Gläser, PC
Verre, PC
Vaso, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-19	8	17	540	6

Bicchiere, PC
Tumbler, PC
Trinkbecher, PC
Gobelet , PC
Vaso, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-24	7,5	12,5	360	6
44940-25	8,0	13,5	480	6
44940-26	8,5	16,0	660	6

Bicchiere, PC
Tumbler, PC
Trinkbecher, PC
Gobelet , PC
Vaso, PC

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44940-32	7,5	12,5	360	6
44940-33	8,0	13,5	480	6
44940-34	8,5	16,0	660	6

Bicchiere zigrinato, SAN
Clear tumbler, SAN
Trinkbecher, SAN
Gobelet transparent, SAN
Vaso transparente, SAN

art.	Ø cm.	h.	ml.	u.pack
44990-15	5,5	9,5	150	6
44990-24	6,5	10,0	240	6
44990-29	7,0	11,0	290	6
44990-36	7,5	13,0	360	6
44990-48	8,0	15,0	480	6

Bicchieri cocktail, MS
Cocktail glasses, MS
Cocktail Gläser, MS
Verres à cocktail, MS
Vasos para coctail, MS

art.	Ø cm.	h.	u.pack
44942-01	8	21	6

Bicchieri cocktail, MS
Cocktail glasses, MS
Cocktail Gläser, MS
Verres à cocktail, MS
Vasos para coctail, MS

art.	Ø cm.	h.	u.pack
44942-02	11	21	6

Bicchiere martini, MS
Martini glass, MS
Martini-Gläser, MS
Verre à martini, MS
Vaso martini, MS

art.	Ø cm.	h.	u.pack
44942-03	10,5	20	6

Bicchieri cocktail, PC
Cocktail glasses, PC
Cocktail Gläser, PC
Verres à cocktail, PC
Vasos para coctail, PC

art.	Ø cm.	h.	u.pack
44942-04	7,5	23	6

Bicchiere margarita, MS
Margarita glass, MS
Margarita-Gläser, MS
Verre à margarita, MS
Vaso margarita, MS

art.	Ø cm.	h.	u.pack
44942-05	12	17,5	6

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	l. cm.	u.pack
48305-01	23	100

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	l. cm.	u.pack
48305-02	23	100

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	l. cm.	u.pack
48305-03	23	50

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	l. cm.	u.pack
48305-04	23	100

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-01	0,5	12,5	100

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-02	0,5	12,5	100

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-03	0,42	20,5	250

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

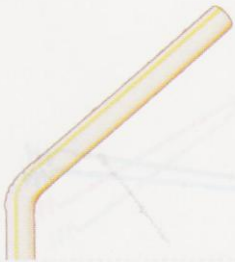
art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-04	0,65	20,5	250

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-05	0,5	20	250

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-25	0,52	23	250



Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-26	0,65	23	250

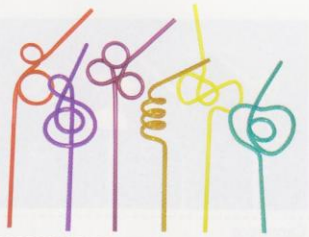
Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-27	0,52	24	150

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48303-28	0,65	23	250



Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48304-02	0,5	31	50

Cannucce
Straws
Trinkhalme
Pailles
Cañas

art.	Ø cm.	l.	u.pack
48304-01	0,6	20	200

Spilloncini legno
Wooden picks
Holz-Stocher
Pics en bois
Picos madera

art.	l. cm.	u.pack
48301-03	7	1000

Spilloncini legno
Wooden picks
Holz-Stocher
Pics en bois
Picos madera

art.	l. cm.	u.pack
48301-04	17	144

Spilloncini plastica
Plastic picks
Kunststoff-Stocher
Pics en plastique
Picos plástico

art.	l. cm.	u.pack
48302-01	7,5	1000

Spilloncini plastica
Plastic picks
Kunststoff-Stocher
Pics en plastique
Picos plástico

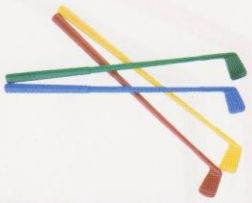
art.	l. cm.	u.pack
48302-02	10	1000

Spilloncini plastica
Plastic picks
Kunststoff-Stocher
Pics en plastique
Picos plástico

art.	l. cm.	u.pack
48302-03	8,5	1000

Spilloncini plastica
Plastic picks
Kunststoff-Stocher
Pics en plastique
Picos plástico

art.	l. cm.	u.pack
48302-04	10	500



NEW
Mescolatore, PS
Stirrer, PS
Rührer, PS
Agitateur, PS
Stick agitador, PS

art.	l. cm.	u.pack
48308-00	18	100

NEW
Mescolatore, PS
Stirrer, PS
Rührer, PS
Agitateur, PS
Stick agitador, PS

art.	l. cm.	u.pack
48308-01	18	50

NEW
Mescolatore, PS
Stirrer, PS
Rührer, PS
Agitateur, PS
Stick agitador, PS

art.	l. cm.	u.pack
48308-02	18	25

3 MOKYMO ELEMENTAS. BARŲ PLĖTROS TENDENCIJOS

3.1. PASKAITOS KONSPEKTAS: „BARŲ PLĖTROS TENDENCIJOS“

Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija
(LVRA)

„BARŲ PLĖTROS TENDENCIJOS“
2012 m.
I pusmetis.

Apžvalga parengta naudojant ir remiantis Statistikos departamento duomenimis (duomenų baze) bei jų metodikomis.

Apžvalgos rengėjai dėkingi Statistikos departamento specialistams už konsultacijas ir visokeriopą paramą įsisavinant duomenų bazių teikiamas galimybes.

****

Mažėjant restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių skaičiui 2011 m. 23,1 %, juose veikiančių maitinimo *vienetų* (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo (padidėjo 0,9 %), o maitinimo *vietų kiekis* juose padidėjo 3,7 %. Tai reiškia, kad vyksta įmonių koncentracijos procesas.

Pagaminto maisto teikimo paslaugas teikė 121 įmonė (2011 m. pabaigoje), kuriose buvo 3107 restoranų, barų ir valgyklų, kuriose buvo 193,3 tūkstančiai maitinimo vietų (1 lentelė).

1 lentelė. Maitinimo įmonių Lietuvoje skaičius 2008–2011 m.

	Įmonių skaičius	Veikiančių restoranų, barų, valgyklų skaičius	Maitinimo vietų skaičius, tūkst.
2008	143	3170	173,8
2009	106	2961	165,8
2010	121	3080	186,4
2011	93	3107	193,3

Materialinės investicijos restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veikloje, nors ir permainingai, bet išlaiko tam tikrą santūraus didėjimo tendenciją (2 lentelė).

2 lentelė. Investicijos į viešojo maitinimo sektorių Lietuvoje 2005–2011 m.

	Investicijos, tūkst. Lt	Kaita, %, palyginti su	
		ankstesniu laikotarpiu	2005 m.
2005	41 609	0,0	0,0
2006	77 636	86,6	86,6
2007	72 045	-7,2	73,1
2008	45 146	-37,3	8,5
2009	33 303	-26,2	-20,0
2010	26 696	-19,8	-35,8
2011	28 931	8,4	-30,5

Nuo 2010 m vidurio restoranų ir pagaminto valgio teikimo pardavimo apyvartos išlaiko taip pat saikingo didėjimo tendenciją (3 lentelė).

3 lentelė. Lietuvos maitinimo įmonių apyvarta 2011–2012 m.

	Apyvarta, tūkst. Lt, be PVM	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 m vidutine mėn. apyvarta
2011M12	75 627	26,5	48,7	18,4
2012M01	59 639	-13,0	39,4	3,0
2012M02	57 105	-14,1	29,9	-11,5
2012M03	59 600	3,9	17,6	-8,1
2012M04	58 842	-1,3	17,5	-9,3
2012M05	66 299	12,4	16,3	2,0
2012M06	68 608	3,6	21,0	5,6
2012M07	78 395	13,8	22,8	20,2

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonėse, palyginus su apgyvendinimo paslaugas teikiančiomis įmonėmis, beveik dvigubai mažiau ilgalaikių įsipareigojimų ir finansinių skolų, nors trumpalaikių įsipareigojimų dalis gerokai didesnė. Apgyvendinimo įmonės turi nepaskirstytą solidų

ir didėjantį nuostolių likutį (-93,8 mln. Lt), maitinimo įmonės turi nepaskirstyto pelno 9,4 mln. Lt likutį, kuris sparčiai mažėja.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių finansinę padėtį komplikavo šalies ekonomikoje siautėjanti infliacija ir reikšmingas energetinių išteklių (46,1 % elektros ir 36,6 % dujų) brangimas palyginus su prieškriziniu laikotarpiu (2008M09). Kartu sparčiai brangstant pagrindinėms maisto gamybos žaliavoms – mėsai, žuviai, kavai.

Tam tikrą investicijų kiekio, nors ir permainingą, didėjimą matome 2012 m. I-ame pusmetyje (4 lentelė).

4 lentelė. Investicijos į viešojo maitinimo sektorių 2011–2012 m.

	Materialinės investicijos, tūkst. Lt, to meto kainomis	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 K1
2011K1	4745	-65,3	58,9	-23,9
2011K2	8315	75,2	28,3	33,3
2011K3	6567	-21,0	70,0	5,3
2011K4	9304	41,7	-34,0	49,2
2012K1	3723	-60,0	-23,8	-40,3
2012K2	8766	135,5	3,2	40,5

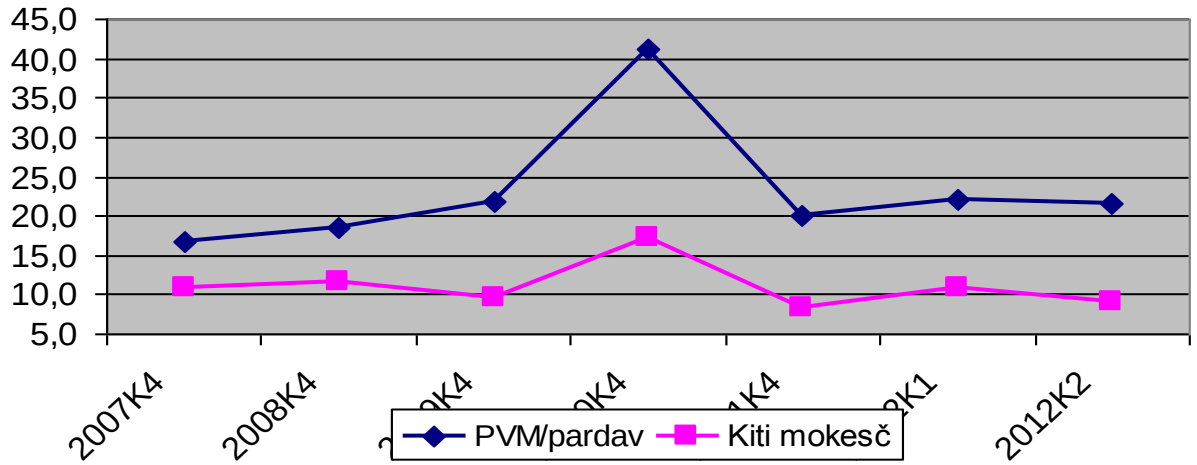
Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų mokesčių našta

Restoranai ir pagaminto maisto teikimo veiklos įmonės per 2007–2011 metus į šalies biudžetus sumokėjo 908,2 mln. PVM ir 447,7 mln. Lt kitų mokesčių. Per praėjusius metus vidutinis mokėtas PVM mažėjo ne reikšmingai – tik 0,4 % nuo bendros apyvartos. Kitų mokesčių dalis, sumažėjo reikšmingaiau: nuo 10,9 % 2010 m.iki 8,4 % 2011 m.

Šiais metais PVM ir kitų mokesčių dalis pardavimuose, VMI duomenimis, nedidėjo.

Restoranų ir pagaminto maisto teikimo paslaugų mokesčių naštą matome 1 grafike.

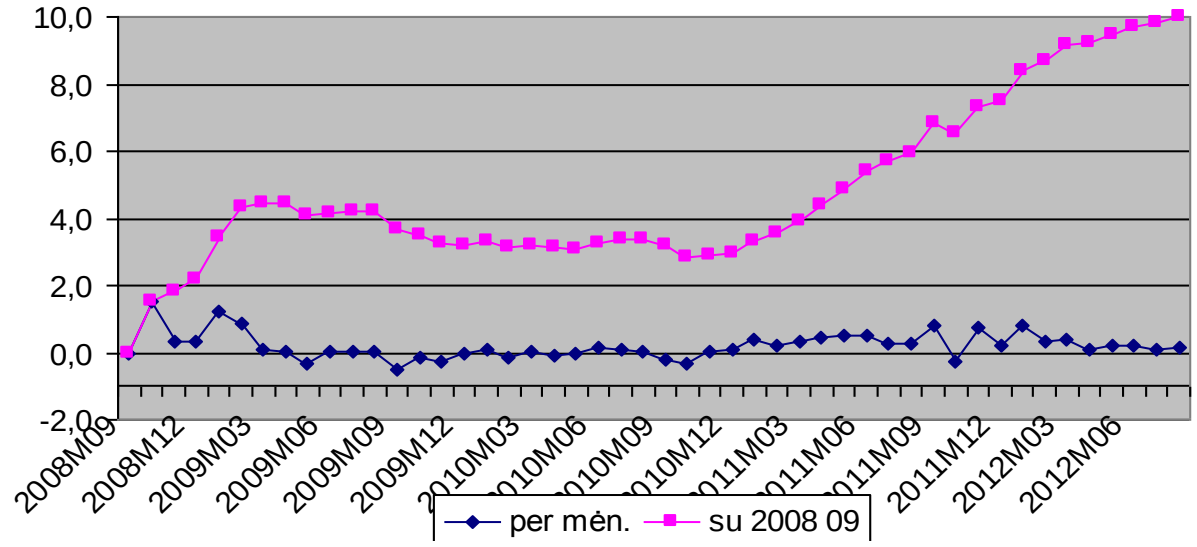
1 grafikas. Restoranų ir pagaminto maisto teikimo pardavimų mokesčiai (procentais) 2007–2012 m.



Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kita

Per aštuonis 2012 m. mėnesius pagaminto maisto teikimo paslaugos pabrango 2,3 %, kai vartojimo infliacija (VKI) buvo 2,4 %. Restoranų paslaugos pabrango 2,1 %, valgyklų 2,6 %. Pagaminto maisto teikimo paslaugų kainų kaitą matome 2 grafike.

2 grafikas. Maisto teikimo paslaugų kainų kaita (procentais) 2008–2012 m.



Palyginti su 2008M09 (krizės pradžia), vartojimo infliacija (VKI) buvo 12,2 %, kai pagaminto maisto teikimo paslaugos pabrango 10,0 %, tarp jų restoranų paslaugos 9,2 %, valgyklų paslaugos +11,6 %.

Restoranų ir pagaminto maisto teikimo įmonių veiklą reikšmingai komplikavo per tą laiką 46,1 % pabrangusi elektros energija ir 36,6 % dujos.

Lietuvoje augant infliacijai, sparčiausiai brango elastingos prekės bei paslaugos, t. y. prekės, kurių pardavimai vyksta ir privalo vykti net joms brangstant. Restoranų bei pagaminto valgio teikimo paslaugos ir prekės yra nepriskiriamos elastingųjų prekių grupei, todėl jų reikšmingesnis branginimas bet kada sietinas su jų pardavimų mažėjimu.

Darbuotojų skaičius restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonėse

Restoranuose ir pagaminto valgio teikimo įmonėse praėjusio pusmečio pabaigoje dirbo 19,4 tūkstančio darbuotojų (VMI duomenimis) ir jų skaičius, palyginus su 2011K4 padidėjo 10,4 % - dėl eilinio sezono pradžios. Jų vidutinis mėnesio darbo užmokestis buvo tik 814 Lt ir, palyginus su praėjusių metų sezonu, nepadidėjo. Menkas darbo užmokesčio didėjimas šalies ekonomikoje (+ 2,2 % 2012K2 palyginus su 2011K2) niekaip nepadidino restoranų ir net valgyklų paslaugų pirkėjų skaičiaus. Bet net ir toks darbo užmokesčio didėjimas juose dirbantiesiems taip pat apsunkina maisto teikimo įmonių finansinę padėtį.

Barų (barmenų) rinkos plėtros tendencijos

Lietuvos viešojo maitinimo įmonėse dirbantiems barmenams išlieka tie patys keliami reikalavimai:

- Išvaizdai;
- Kalbos taisyklingumui;
- Profesionaliam darbui prie baro;
- Bendravimo psichologijos pagrindai;
- Elgesio taisyklės;
- Atsakomybė dėl standartų atitikimo.

Barmenas savo darbe susiduria su konfliktiškais klientais, kenčia ilgas darbo valandas, stovimą darbą, mažą fiksuotą darbo užmokestį, tačiau jų pastangas atperka arbatpinigiai. Todėl šį darbą (dažnai sezoninį, pamaininį) renkasi jauni žmonės – mokiniai, studentai, neturintys darbo patirties.

Kitose Vakarų Europos šalyse šį darbą dirbančius pastebėsime vyresnio amžiaus žmones, kuriems tai - profesija ir pašaukimas. Dažnai pats restorano šeimininkas aptarnauja savo svečius, o kartais net ir demonstruoja sugebėjimus prie viryklės.

Anksčiau darbui buvo keliami žymiai aukštesni reikalavimai: patirtis, geras užsienio kalbų žinojimas, reprezentatyvi išvaizda, komunikabilumas. Šiuo metu reikalavimai tapo privalumais.

Maitinimo įmonių (barų) skaičius betarpiškai yra susijusi su apgyvendinimo sektoriaus plėtra, pagal Lietuvos Respublikos teisės aktus viešbučiai siekiantys gauti sertifikatą patvirtinantį vieną ar kitą kategoriją privalo atitikti keliamus reikalavimus, kuriuose nurodomi ir minimalūs reikalavimai barų ir restoranų įrengimui. Todėl viešojo maitinimo sektorius neatsiejamas nuo viešbučių ir bendrai apgyvendinimo veiklos vystimosi (plačiau žr.: 1 pristatymą).

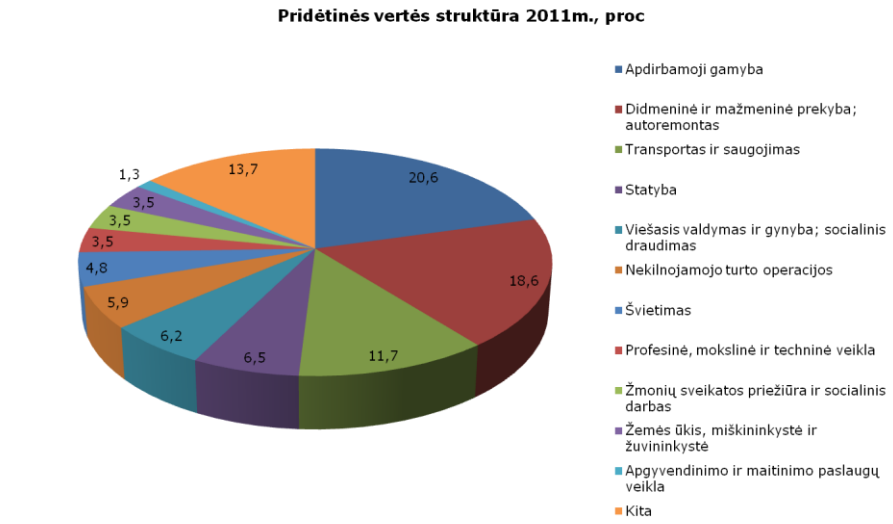
1 pristatymas. Apgyvendinimo veiklos vystimosi tendencijos Lietuvoje.

LPK

APGYVENDINIMO VEIKLOS VYSTYMOSI TENDENCIJOS

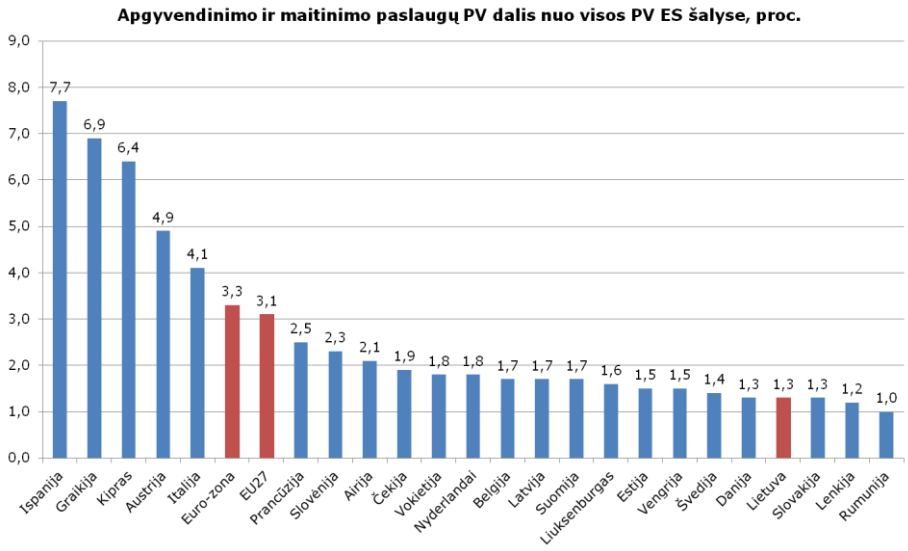
A. Izgorodin, LPK EFD analitikas

APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ VEIKLA SUKURIA 1,3 PROC. ŠALIES BVP



Šaltnis: Statistikos Departamentas

APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ VEIKLOS SUKURIAMA BVP DALIS LIETUVOJE VIENA MAŽIAUSIŲ EUROPOS SĄJUNGOJE

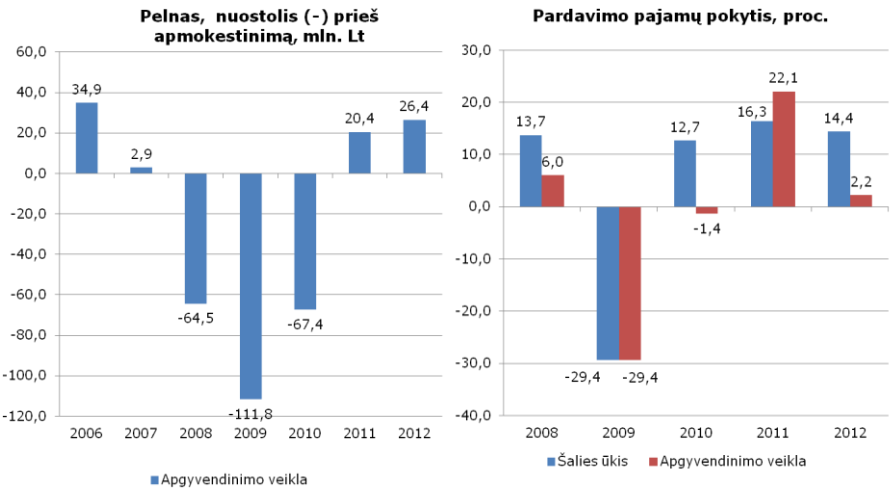


Šaltnis: Eurostat

TAČIAU APGYVENDINIMO SEKTORIUS TURI DIDELĖS ĮTAKOS LIETUVOS PASLAUGŲ EKSPORTO BŪKLEI

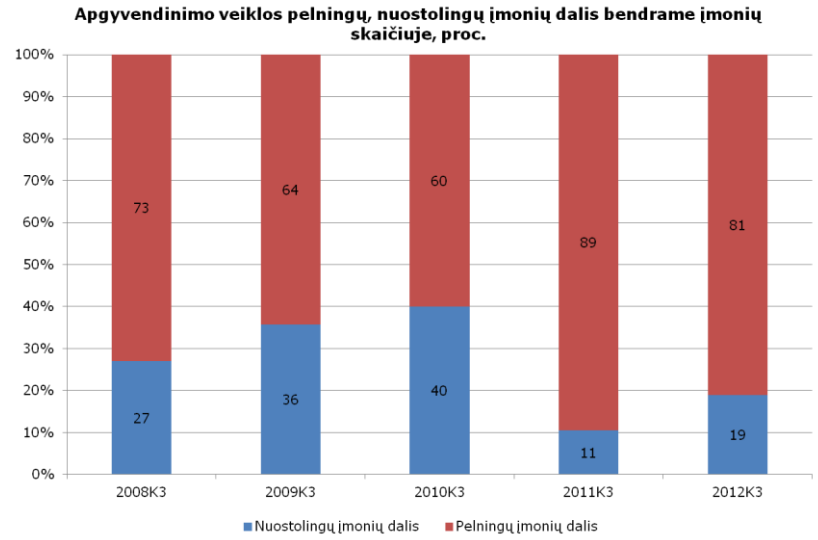
Šaltnis: Statistikos Departamentas, Lietuvos bankas

APGYVENDINIMO PASLAUGŲ SEKTORIUS VĖL PELNINGAS



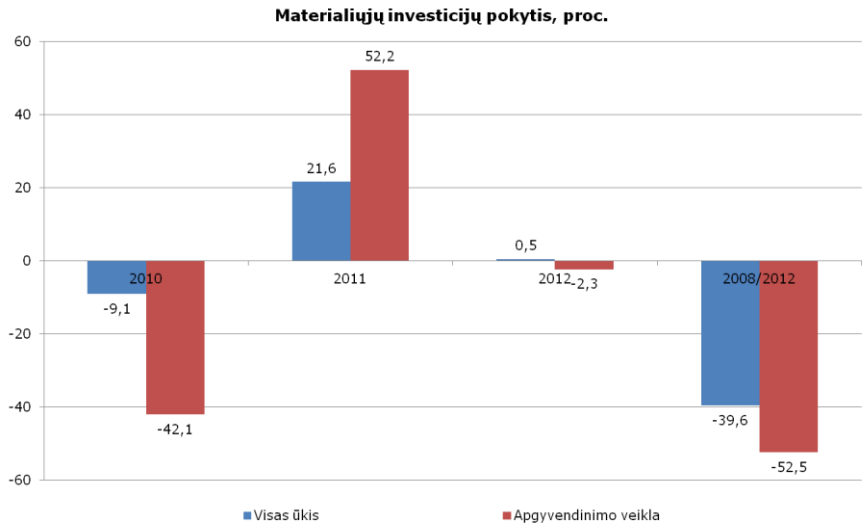
Šaltnis: Statistikos Departamentas

2011-2012 M. PELNINGŲ ĮMONIŲ DALIS IŠAUGO



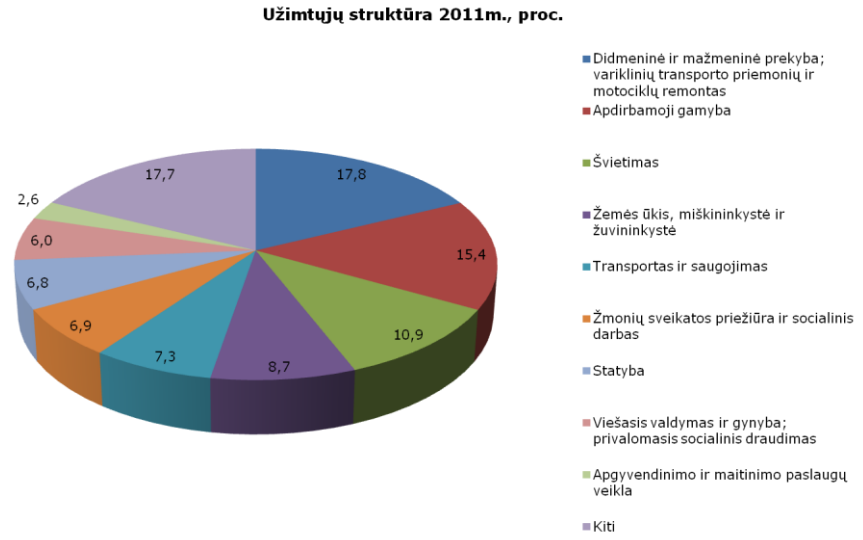
Šaltnis: Statistikos Departamentas

INVESTICIJŲ LYGIS APGYVENDINIMO VEIKLOS SEKTORIUJE REIKŠMINGAI ATSILIEKA NUO PRIEŠKRIZINIO LYGIO



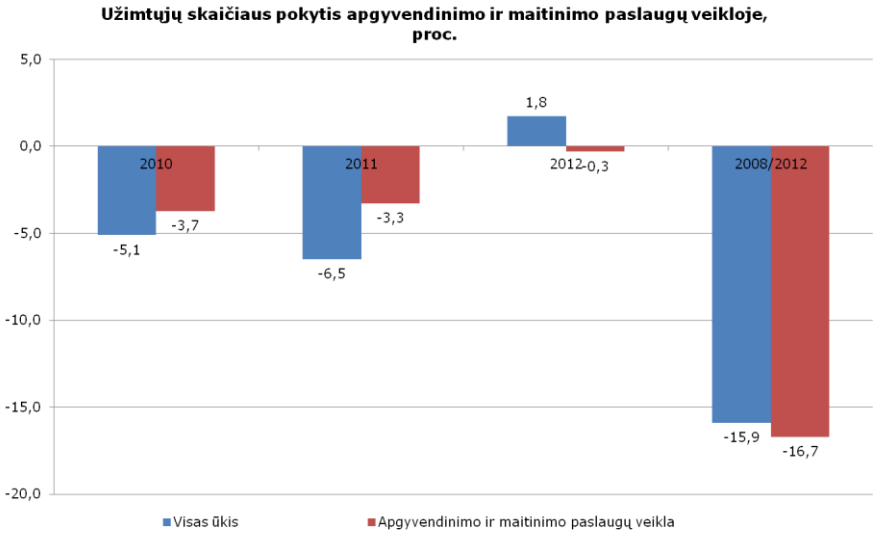
Šaltnis: Statistikos Departamentas

APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIUJE DIRBA 2,6 PROC. LIETUVOS UŽIMTŲJŲ



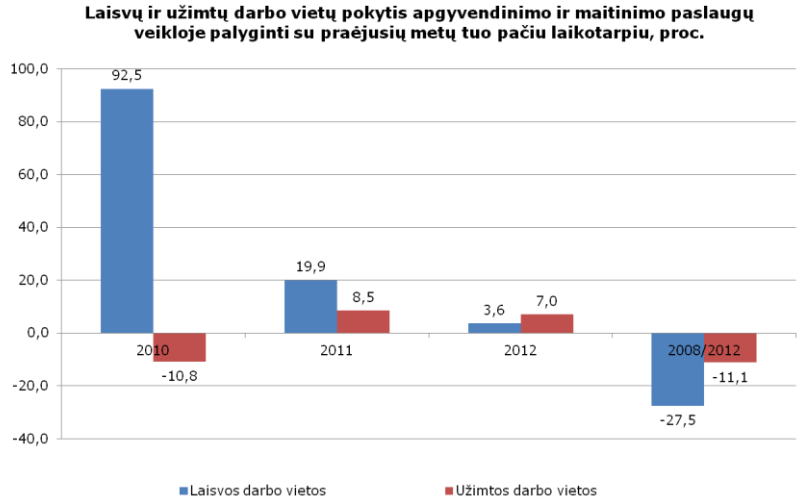
Šaltnis: Statistikos Departamentas

UŽIMTŲJŲ SKAIČIUS APGYVENDINIMO VEIKLOS SEKTORIUJE YRA MAŽESNIS NEI PRIEŠ KRIZĘ



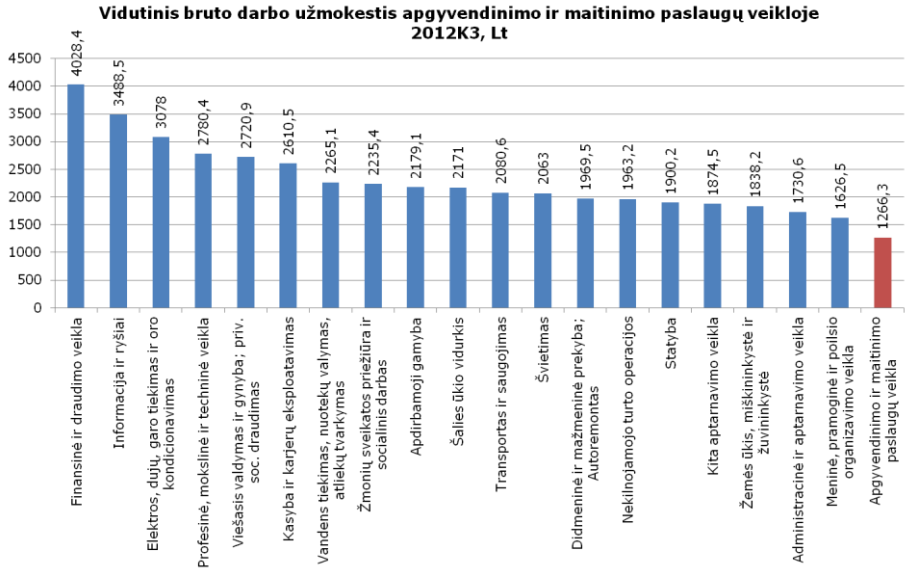
Šaltnis: Statistikos Departamentas

NAUJŲ DARBO VIETŲ KŪRIMAS IŠLIEKA SILPNAS



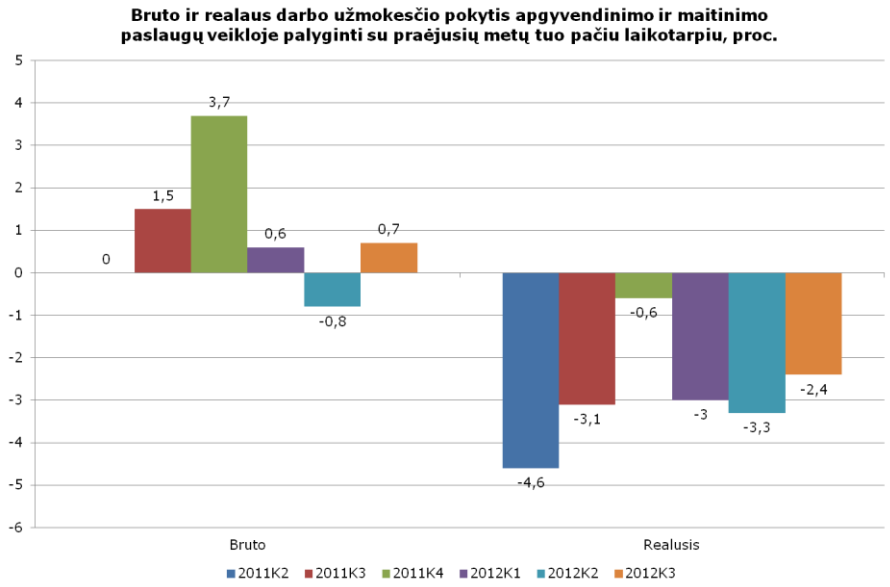
Šaltnis: Statistikos Departamentas

VIDUTINIS ATLYGINIMAS APGYVENDINIMO PASLAUGŲ SEKTORIUJE – MAŽIAUSIAS VISAME ŪKYJE



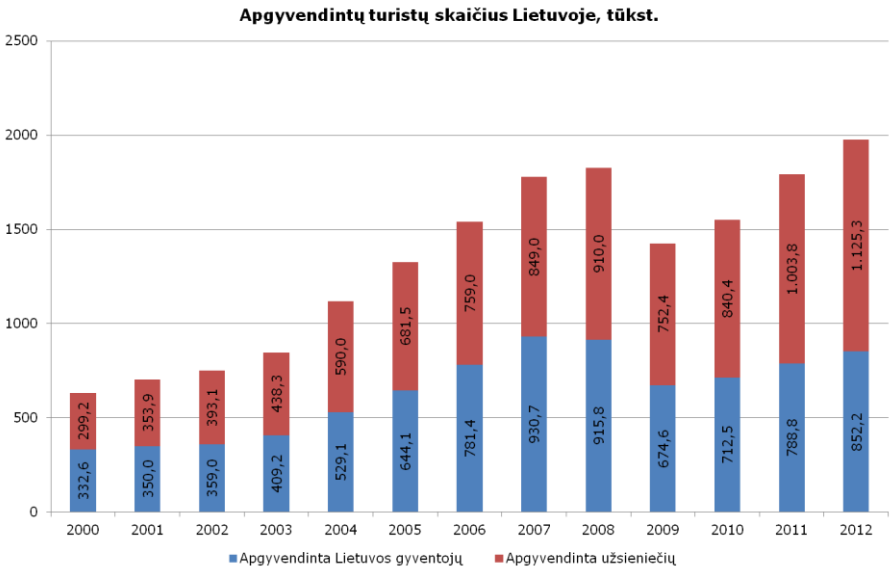
Šaltnis: Statistikos Departamentas

REALUS DARBO UŽMOKESTIS MAITINIMO IR APGYVENDINIMO VEIKLOJE VIS DAR KRENTA



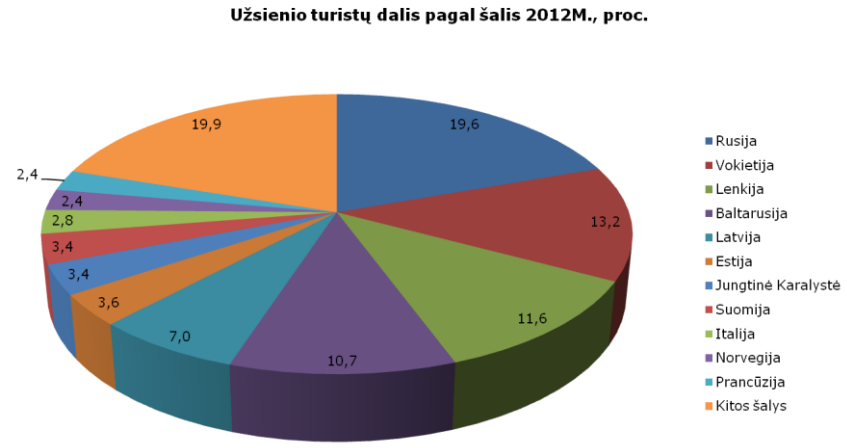
Šaltnis: Statistikos Departamentas

TURISTŲ SKAIČIUS LIETUVOJE JAU VIRŠIJA PRIEŠKRIZINĮ LYGĮ



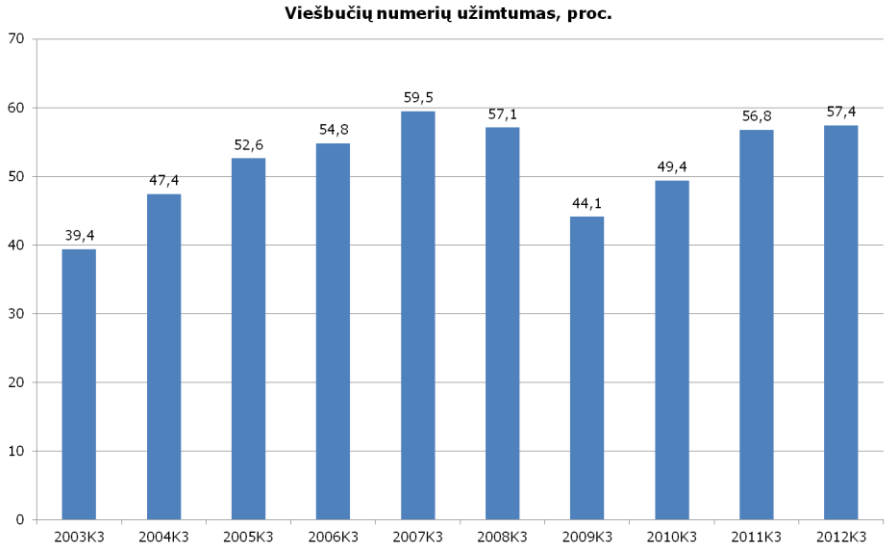
Šaltnis: Statistikos Departamentas

DIDŽIAUSI TURISTŲ SRAUTAI – IŠ KAIMYNINIŲ ŠALIŲ



Šaltnis: Statistikos Departamentas

VIEŠBUČIŲ UŽIMTUMAS BEVEIK PASIEKĖ PRIEŠ KRIZĘ BUVUSĮ LYGĮ



Šaltnis: Statistikos Departamentas

4 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO PROJEKTAS: ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE

4.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Projektas

„Profesijos mokytojų ir dėstytojų

technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“

Mokytojo projekto formos aprašas

_____

Mokytojo vardas, pavardė

_____

Atstovaujama profesinio mokymo įstaiga

_____

Data

Druskininkai

Turinys:

1. Kokteilių ir kavų ruošimo plėtros tendencijos, naujovės ir tendencijos.
2. Barmeno darbo organizavimo naujovių apžvalga.
3. Barų plėtros tendencijos.
4. Išvada/pasiūlymas.

PROJEKTO VERTINIMO KRITERIJAI

1. Nurodytos kokteilių ir kavų technologinės inovacijos, jų pritaikymo galimybės mokymo procese profesinio rengimo įstaigoje, kurią atstovauja mokytojas.
2. Detalizuoti vadybiniai barų darbo organizavimo sprendimai, susiejant juos su padavėjų ir barmenų mokymo turiniu.
3. Apžvelgtos barų plėtros ir aptarnaujančio personalo poreikis Lietuvos regionuose.
4. Pateiktas aiškus barų plėtros ateityje tendencijų vertinimas.

Mokytojas: .....

Data, parašas .....

MODULIS S.8.1. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PRIE BARO PATIEKIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PRIE BARO PATIEKIMO PROCESŲ PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS

1.1. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ BARE PATIEKIMO INSTRUKCIJA

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „RAMINORA"
SPA VILNIUS SANA

Tvirtinu:
UAB „Raminora"
Generalinis direktorius

Valdas Trinkūnas
2011 m. rugpjūčio 12 d.

Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų bare pateikimo instrukcija

Gėrimai bare yra skirstomi į šias pagrindines grupes:

1. stiprieji gėrimai;
2. likeriai;
3. aperityvai;
4. vynai;
5. alus;
6. nealkoholiniai gėrimai.

Degtinė

Degtinės geriamos labai atšaldytos. Pastatytas ant stalo degtinės butelis turi rasoti. Norint pateikti labai atšaldytą degtinę, kartais butelis pateikiamas įšaldytas ledo luite. Rekomenduojama atšaldyti ir degtinės stikliukus. Degtinė geriama gryna, gali būti skiedžiama sultimis, su ja gaminami kokteiliai.

Anyžinės degtinės:

Absentas. Į taurelę įpilama apie 30 ml absento. Tuomet ant jos padedama speciali šakutė, ant jos – gabalėlis rudojo cukraus, suvilgomas apsentu ir uždegamas. Laukiama kol į taurę nulašės penki ištirpusio cukraus lašai, tada lėtai pilamas vanduo, kuris užgesina liepsną. Vandens pilama pagal skonį, tik reikia įvertinti, kad apsentas labai stiprus gėrimas ir jį reikia praskiesti. Galima naudoti santykį 1:3, 1:5. Galima cukraus gabalėlio ir neuždegti, o tik lėtai pilti vandenį ir apsentą atskiesti laukiant, kol jis susidrums.

Pastišas (Pastis) dažniausiai skiedžiami vandeniu 1:5. Taip pat jie gali būti maišomi su apelsinų sultimis, kokakola ir toniku.

Ūzas geriamas kaip aperityvas prieš valgį. Kaip ir kiti anyžiniai gėrimai, geriama atskiedus vandeniu.

Rakija geriama praskiedus vandeniu.

Karčiosios degtinės:

Angostūra gryna paprastai nėra geriama.

Apelsinų karčioji (Orange Bitter) ir Tropikų karčioji (Tropical Bitter) naudojamos kaip kokteilių priedas.

Ryžių degtinės:

Sakė (Sake) geriama iš nedidelių molinių taurelių, šiek tiek pašildyta, patiekimo temperatūra artima kūno temperatūrai – 37° C. Profesionalai rekomenduoja gerti maždaug kambario temperatūros – apie 20° C. Ją galima gerti ir atšaldytą – apie 10° C.

Džinas

Džinas geriamas su ledu arba ruošiami džino kokteiliai. Nepamainomi jo palydovai yra tonikas, sausieji ir saldieji vermutai, žalioji ir paprasta citrinos, likeriai. Pateikiamas žemoje „senamadiškoje" stiklinėje arba aukštoje pastorintu dugnu (highball) kokteilių stiklinėje.

Tekila
Sidabrinė tekila geriama su druska ir žaliąja citrina: pirmiausiai nuo rankos nulaižomas žiupsnelis druskos, užgeriama tekila ir sučiulpiama citrinos ar žaliosios citrinos skiltelė. Dažniausiai naudojama kokteiliams.
Auksinė tekila geriama su apelsino skiltele ir cinamonu. Ant pusės apelsino skiltelės užberiamas žiupsnelis cinamono, skiltelė suvyniojama ir atsikandus užgeriama tekila.

Viskis
Viskis geriamas grynas, su ledukais, skiedžiamas vandeniu, sodos vandeniu, imbieriniu limonadu, kokakola, sultimis, gaminama daug populiarių viskio kokteilių. Viskis pateikiamas storadugnėse žemose viskio stiklinėse.

Romas
Baltasis romas dažniausiai geriamas su ledu, bet tamsusis romas geriamas be ledo. Gali būti maišomas su kokakola, taip pat ruošiami įvairūs romo kokteiliai. Pateikiamas nedidelėje taurelėje (tamsusi) arba žemoje „senamadiškoje" stiklinėje (baltasis).
Baltasis romas yra nepamainoma kokteilių sudėtinė dalis. Puikiai savo skoniu tinka maišytiems gėrimams su vaisių sultimis, likeriais ir gazuotaisiais gėrimais, kurie nenustelbia jo skonio.
Geltonasis romas dažnai geriamas su arbata, su juo ruošiami punšai ir grogai.
Rudasis romas gali būti pateikiamas su kava ar cigaru.

Brendis
Brendis pateikiamas specialiose išgaubtose brendžio taurėse, į kurias pilama apie 1/7 taurės tūrio. Jo nereikia atšaldyti – brendis pateikiamas kambario temperatūros 18-20°C. Taurės specialiai šildyti nereikia. Lankytojas ją laikys rankoje ir tam, kad išsiskirtų brendžio aromatas, pakaks rankos šilumos. Brendis yra popietės gėrimas, tradiciškai patiekiamas su kava.
Vasaros metu brendį galima patiekti taurėje su ledo gabaliukais.
Brendis gali būti skiedžiamas toniku, kokakola, imbieriniu limonadu, gaminami brendžio kokteiliai.

Konjakas
Konjakas pateikiamas kambario ar net šiek tiek aukštesnės temperatūros – 18-21°C. Profesionalai gėrimą ragauja iš tulpės formos taurės, mat aromatas iš jo sklinda palengva. Tuo tarpu iš pūstos, tradicinės konjakų mėgėjų vertinamos taurės gėrimo aromatas plūsteli staiga. Geriausias laikas degustuoti konjakui yra nuo 10 iki 13 val. Tačiau konjakas yra popietės gėrimas ir daugiau geriamas vakaro metu. Kaip ir brendžiui – taurė nešildoma. Taurė turi šilti rankoje, tada joje esančio gėrimo kvapas skleidžiasi palengva.
Konjako nebedraudžiama gerti su ledu. Galima gerti su gazuotu vandeniu, toniku, puikiai tinka kokteiliams.

Likeriai
Likeriai pateikiami su kava arba arbata. Su kava labiau tinka kavos ar medaus pagrindu gaminti, taip pat šokoladiniai ir grietinėlės likeriai, o su arbata vaisiniai ir iš uogų pagaminti likeriai, bet lankytojas visada gali rinktis pagal savo skonį. Tada likeriai yra pateikiami likerio taurėse kambario temperatūros.
Vasaros metu galima patiekti likerius didesnėse viskio ar brendžio taurėse su ledo gabaliukais ar grūstu ledu.

Vynai

Jei ruošiamės pateikti vyną – suteikti tinkamą temperatūrą reikia lėtai, jo nepažeidžiant. Putojantį, baltąjį, rožinį vynus prieš pateikiant reikia atšaldyti šaldytuve, o raudonąjį vyną palaikyti šiltesnėje patalpoje. Raudonąjį vyną galime atidaryti 2-3 valandas prieš susirenkant svečiams, taip leisime išsiskleisti vyno aromatui.

Sausi baltieji vynai geriami 8-10°C kaip aperityvai prieš valgį.

Lengvi rožiniai vynai geriami atšaldyti, 10-12°C.

Jauni, lengvo skonio raudonieji vynai geriami 12-14°C.

Brandinti raudonieji vynai patiekiami 16-18°C.

Baltieji sausi putojantys vynai geriami 5-7°C temperatūros.

Vynai nerekomenduojami prie salotų su actu, prie patiekalų su azijietiškais aštriais prieskoniais, rūgščiais ar saldžiais padažais. Netinka prie šokolado ir citrusinių vaisių.

Raudonasis vynas geriamas iš platesnių, didesnių, išgaubtais šonais taurių. Tada vynas labiau susiliečia su oru, išsiskleidžia vyno aromato ir skonio puokštė. Raudonojo vyno pilama ne daugiau kaip pusė taurės.

Baltasis vynas geriamas iš mažesnių, siauresnių taurių. Būtina stebėti, kad vynas nesušiltų, būtų vėsus ir gaivus. Jokių būdu negalima atšaldyti dedant į vyną ledo. Taures galima pripilti iki dviejų trečdalių.

Šampanas ir putojantys vynai

Sausas šampanas pateikiamas kaip prašmatnus aperityvas, prie jo tinka siūlyti austrių, ikrų.

Šampanas ir putojantys vynai pateikiami atšaldyti, 6-8°C.

Prie baro šampanas į taures gali būti išpilstomas laikant dešine ranka palenktą šampano taurę, o kaire ranka pilant pagal taurės sienelę, kol pripilama 2/ taurės.

Aromatizuoti vynai – vermutai

Vermutai geriami kaip aperityvai, jais gaivinamasi karštą vasaros dieną, maišomi kokteiliai. Vermutas pateikiamas plačiose viskio stiklinėse su ledo gabalėliais ir citrina. Jį galima skiesti sultimis, maišyti su kitais gėrimais.

NEALKOHOLINIAI GĖRIMAI

Sultys. Vaisų sultys būtinos kiekviename bare. Geriausia jas išspausti iš šviežių vaisių tiesiog bare. Rinkdamiesi sultis parduotuvėje atkreipkite dėmesį į jų kokybę. Tik iš gerų sulčių paruošite kokybišką kokteilį. Geriausios natūralios vaisių sultys. Jos turi būti šimtaprocentinės, išspaustos iš šviežių arba šaldytų vaisių.

Be vaisių sulčių bare gali būti naudojamos ir daržovių sultys. Jos naudojamos pikantiškiems arba nealkoholiniams kokteiliams, tinka sveikatingumo, sporto baruose.

Gaivieji gėrimai. Gazuoti gėrimai įeina į kai kurių kokteilių sudėtį, taip pat lankytojai gali jais atsigaivinti. Paprastai gazuoti gėrimai pateikiami atšaldyti.

Mineralinis vanduo. Jo turi būti kiekviename bare. Bare turėtų būti natūralaus ir gazuoto mineralinio vandens. Tai turėtų būti tikras mineralinis vanduo, o ne mineralizuotas, netinka stiprios mineralizacijos vandenys. Daugelis mineralinių vandenų pateikiami atšaldyti, tačiau kai kurie dėl gydomųjų savybių gali būti pateikiami ir kambario temperatūros.

Cola – tai ištisa šeima gazuotų gėrimų, kurie, be cukraus, prieskonių ir vandens, dar turi ir kofeino. Tai kokakola, pepsikola ir kiti panašūs gėrimai.

Limonadai – tai gėrimai, kurie, priešingai negu vaisų sultys, pagaminti tik iš vaisių esencijų. Kartais turi ir vaisų sulčių. Jų sudėtyje yra cukraus, rūgšties ir maistinių dažų. Prisotinti anglies dioksido arba ne.

R. Liupsevičius

1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI

“SPA VILNIAUS” RESTORANO
DARBUOTOJŲ STANDARTAS

8.1 Darbo pradžia

Svečių aptarnavimo kokybė priklauso nuo mūsų nusiteikimo ir pasiruošimo darbo dienai.

Pasiruošimas yra skirtas tam, kad mes ramiai ir netrukdomi pasiruoštume ir suplanuotume savo darbo dieną.

Taip išvengsime nenumatytų atvejų ir nepatenkintų klientų. O kuo daugiau šypsenų mes gausime iš svečių – tuo ir darbas bus malonesnis.

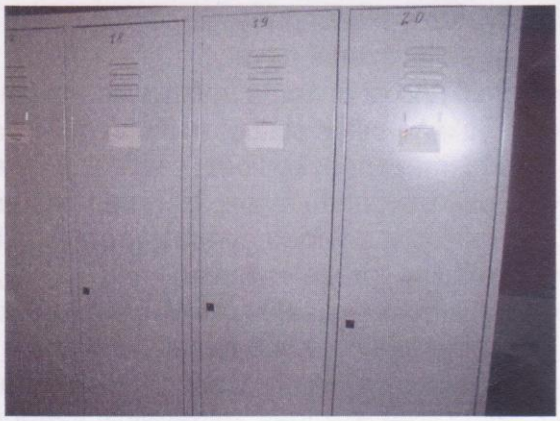
8.1.1 Atėjimas į darbą

Darbuotojas ateina į darbą dirbti – palikęs asmenines problemas namuose. Jis ateina į SPA Vilnių aptarnauti mūsų svečius ir suteikti jiems aukščiausio lygio paslaugas.

Darbuotojas į darbą visada ateina likus ne mažiau kaip 15 minučių iki darbo pradžios.

SPA Vilniuje darbo metu dėvima tik darbui skirta apranga. Todėl darbuotojas atėjęs į darbą iš karto eina į rūbinę. Pirmas atėjęs į darbą darbuotojas įjungia vandens šildytuvą (esantį gamybinėse patalpose) ir kavos aparatą (restorano bare).

Rūbinėje yra užsivelkama uniforma (batai, kelnės, sijonas, marškiniai/palaidinė, prijuostė). Savi drabužiai kabinami darbuotojo spintelėje.



Darbuotojo drabužiai/ar uniforma turi būti švarūs, tvarkingi ir išlyginti. Nešvari ir netvarkinga uniforma yra netoleruojama, todėl darbuotojo, kuris bus apsirengęs netvarkingą uniformą bus paprašyta eiti namo ir atsinešti švarią uniformą.

Persirengimui yra skirtos daugiausiai 15 minučių.

8.1.2 Pasiruošimas darbo dienai

Administratorius

Administratorius pirmiausia patikrina ar visi darbuotojai yra darbe. Jei darbuotojo nėra darbe ir kiti darbuotojai neinformuoti dėl jo neatvykimo į darbą, tai administratorius skambina neatvykusiam darbuotojui į mobilųjį telefoną ir aiškinasi priežastis.

Patikrina ar personalas yra tvarkingai apsirengęs, susišukavęs. Jei ne – liepia nedelsiant eiti susitvarkyti uniformą, jei reikia – persirengti ar susišukuoti.

Tada įjungia kasos aparatus restorane ir išima dienos ataskaitas.

Pirma restorano baro kasa

Antra restorano baro kasa

Patikrina tvarką bare ir įjungia kavos aparatą, kad jis įšiltų.

Patikrina iš vakaro atliktą pasiruošimą maitinimo salėje, bei patikrina pasiruošimą numatomoms kavos pertraukėlėms:

- Ar padėtas tinkamas įrankių ir lėkščių kiekis ant šalto ir karšto švediškų stalų
- Ar pakankamai atnešta stiklinių su padėklais ir ar stovas su stiklinėmis paliktas švarus ir tvarkingas
- Ar stalai švariai nuvalyti
- Patikrina ar tinkama ventiliacija maitinimo salėje
- Patikrina salės stalus, ar jie tvarkingi, ar lygiai sustatyti, ar visur vienodai sudėtos reklamos, prieskoninės, servetėlių indeliai, patikrina jų švarą ir ar indeliai pilni
- Patikrina grindų švarą, jei randa nešvarumų kviečia budinčią valytoją, jų budėjimo grafikas ir telefonų numeriai surašyti skirtoje padavėjams skelbimų lentoje.
- Patikrina terasą ar ji švari
- Patikrina kitas sales, ar jos paliktos tvarkingos, jei ne, tai praneša atitinkamiems darbuotojams, kurie turi atlikti šį darbą.
- Jei kitoje salėje numatyta kavos pertraukėlė, tai patikrina ar viskas pasiruošta (puodeliai, stiklinės, mineralinis vanduo, arbata, cukrus, servetėlės viskas turi būti sudėta). Turi būti paruošta, kaip nurodyta vadybininko paruoštame funkciniame lape
- Patikrina ventiliaciją salėje (ar ji įjungta)

Patikrina vidinėje skelbimų lentoje (ji yra gamybinėse patalpose) iškabintą informaciją (kavos pertraukėlės, furšetai, banketai, išvažiuojamieji banketai ir kt. informacija) planuojami šiai dienai. Tada patikrina darbų paskirstymą, siekiant, kad visi renginiai būtų laiku paruošti:

- Patikrina ar darbuotojų paskirstymo lape yra įtraukti darbuotojai, kurie turi aptarnauti planuojamą renginį
- Patikrina ar renginiams yra skirtas pakankamas darbuotojų skaičius
- Jei reikia, papildomai įtraukia darbuotojus pasiruošimo darbams (taurių blizginimas, salės paruošimas, lėkščių paruošimas, pan).

Patikrinus restorano pasiruošimą, eina tikrinti baro tvarką II aukšte (pačiam bare, gamybinėse patalpose, salėje, terasoje).

Padavėjas

Padavėjai ateina į gamybines patalpas ir pasižiūri darbų paskirstymą. Jį parašo administratorius iš vakaro ir iškabina ant sienos esančioje vidinėje skelbimų lentoje. Jame pateikiama informacija kiekvienam padavėjui asmeniškai ir jis pradeda dirbti savo darbą, nemaišydamas kitiems.

Padavėjas atsakingas už švediško stalo priežiūrą patikrina ir jei reikia papildo lėkščių, įrankių, stiklinių kiekius ant švediškų stalų.

Detalus aprašymas kaip turi būti sutvarkytas švediškas stalas yra patiektas 8.4.4 dalyje.

Prižiūrintis salę padavėjas patikrina salės stalų staltiesių švarą ir kokybę, servetėlių indelių ir prieskoninių švarą. Jei reikia pakeičia staltieses, nuvalo servetines ir prieskonines, bei papildo jų turinį. Detalus aprašymas kaip turi būti sutvarkyti stalai (žiūrėti 8.4.4 dalyje).

Durys į terasą priklausomai nuo oro sąlygų:

- vasaros metu atidaromos visai darbo dienai
- rudenį ir pavasarį ar žiemą durys būna uždarytos ir atidaromos, kai reikia pravėdinti salę tarp maitinimų ar kai svečias nori parūkyti.

Prieš sustatant stalus, atsakingas už terasos paruošimą padavėjas išskleidžia skėčius, jei pučia stiprus vėjas juos suskleidžia, priešingu atveju skėčiai būna išskleisti visą darbo dieną, nes apsaugo ne tik nuo saulės, bet ir nuo lietaus.

Padavėjas atsakingas už terasos paruošimą, joje tvarkingai sustato stalus, juos švariai nuvalo, išdeda ant stalų pelenines, servetines, prieskonines, plačiai atidaro terasos duris į salę vienas, o antras duris paverčia.

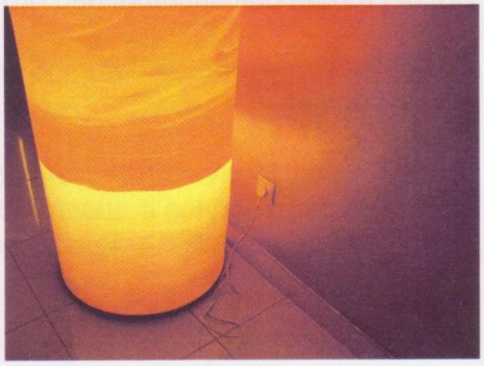
Stalai ir kėdės terasoje turi lygiuotis. Jei ne visos stalo kojos remiasi į grindis, tai padavėjas praneša administratoriui ir nepatogumai turi būti pašalinti.

Terasoje stalai statomi po skėčiais po tris, kad kuo daugiau stalų būtų apsaugota nuo lietaus.

Pledai yra padėti prie įėjimo į terasą ir svečias gali jais pasinaudoti pagal poreikį.

Padavėjas, kuris registruoja svečius, prieš kiekvieną maitinimą (tik atidaręs duris į maitinimo salę ryte) likus 5 minutėms, įjungia restorano „toršerą“ ties įėjimu.

Padavėjas atsakingas už kavos pertraukėles išsiaiškina informaciją funkciniuose lapuose ir užsirašo kavos pertraukėlių laikus.



Barmenai ir padavėjai dirbantys bare II aukšte.

Pradėjęs darbą barmenas pirmiausia įjungia kavos aparatą (bare II aukšte)

Tada įjungią kasos aparatą (bare II aukšte) ir išima dienos ataskaitą.

Išblizgina barą, nuvalo lentynas, dulkes nuo butelių, baro salės stalus, sustato tvarkingai darbo inventorių.

Sutvarkius darbo vietą, pasiteirauja virėjų kurių iš meniu esančių patiekalų šiandien nebus.

Išspaudžia citrusinių vaisių sulčių minimalią atsargą (po 1,5l ąsotį apelsinų, greipruktų sulčių) kurią laiko šaldytuve numatytą (3val. +6 ^{0}C temperatūroje) laiką su informacija apie išspaudimo laiką.

Pasiteirauja administratoriaus ar nėra naujų svečių su specialiuoju maitinimu (bare II aukšte). Išsiaiškina svečio kambario numerį ir pavardę bei ypatingus patiekimus.

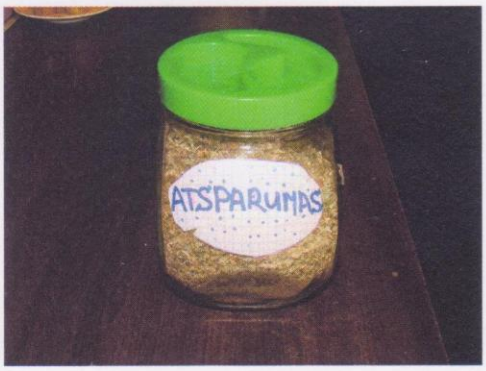
Pasipildo duonos, desertų atsargas (bare II aukšte). Duonos pasiima po 3 kepaliukus. Dienos bėgyje pasipildo jei reikia.

Pasirūpina, kad pakeltų liftu iš virtuvės konditerė desertus, tačiau visada žiūri, kad būtų įvairovė.

Nuolat papildo prekių asortimentą, paruošia užsakymą vadybininkui Sigitui.

Barmenas turi žinoti, kurie gėrimai yra labiau mėgstami svečių ir todėl jų atsarga turi būti didesnė dvigubai ar net trigubai nei mažai geriamų gėrimų (pvz.: mažai geriamų gėrimų 2-3 buteliai, tai daug geriamų gėrimų 8-10 butelių).

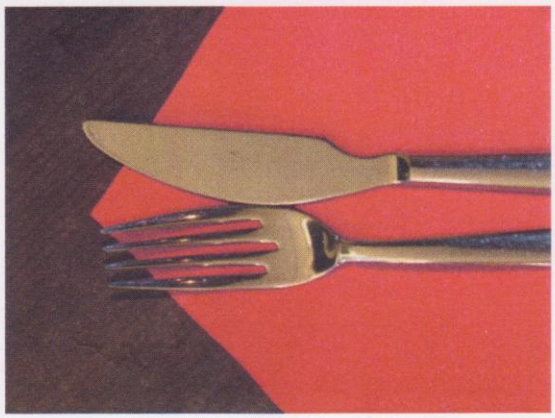
Vaistažolių arbatos užsakymą paruošia tada, kai lieka vienas pilnas indas bare (šis užsakymas trunka ilgiau).



Barmenas/padavėjas patikrina ar viską pasiruošęs, kad galėtų aptarnauti klientus (šviežiai spaustos sultys, alkoholiniai gėrimai, duona, arbatos, kava, alus, taurės, puodeliai, įrankiai, meniu, salės tvarka, muzika, ventiliacija, švara).

Tada išdėsto ant stalų planuojamos einamos savaitės programas (koncertai,TV laidos,knygų klubas) reklaminius skelbimus ir meniu.

Paruošęs stalus ,eina blizginti taurių ir įrankių.



Švariai nublizginti įrankiai

Švariai nublizginta taurė

Šis barmeno darbo vietos pasiruošimas tinka visuose baruose (1a, 2a ir boulingo).

Stiklinės išnešamos, o sulčių aparatas nukeliamas ir pastatomas svečiui nematomoje vietoje – po sulčių stalu. Jei išnešamas ir sulčių stalas, tai aparatas yra nunešamas į gamybines patalpas.

Salės stalai perdengiami atitinkamomis (koncertinėmis) staltiesėmis.

Sudedamos tvarkingai žvakidės („karpyti servetėlių padėkliukai“ po jomis), prieskoninės, servetėlės ir reklamos sudedamos vienodai

Padavėjai persirengia restorano darbo uniforma.

8.9 Baro ir restorano darbuotojų apranga

Darbo uniforma

Darbuotojų išvaizda sudaro svečiams įvaizdį apie SPA Vilnių. Todėl labai svarbu, kad gerai atrodytų visi darbuotojai.

Visi baro bei restorano padavėjai ir barmenai turi šypsotis bei dėvėti darbinę aprangą.

Merginos turi dėvėti palaidines, mini prijuostes, kelnes, taip pat turi dėvėti darbinę avalynę. Jei į aprangą įeina sijonas – merginos dėvi tik kūno spalvos kojinės.

Vaikinai turi baltus dėvėti marškinius, kelnes ir darbinę avalynę.

Visi darbuotojai segi vardo korteles.

Apranga darbuotojui yra pritaikoma individualiai. Už gautą aprangą kiekvienas darbuotojas atsako materialiai ir pasibaigus darbo santykiams jis privalo visas aprangas grąžinti.

Visiems darbuotojams privaloma juodos kelnės ir juoda avalynė. Dėvimos tik juodos kojinės.

Avalynė tik uždaru priekiu ir galu, negalima dėvėti sportinio tipo batų.

Avalynė turi būti prižiūrėta, negalima nešioti susidėvėjusios avalynės.

Uniforma dėvima tik darbo metu.

Darbinė uniforma turi būti švari ir tvarkinga. Kiekvienas darbuotojas pats prisižiūri savo aprangą ir yra atsakingas, kad į darbą ateitų dėvintis švaria ir išlyginta uniforma. Apranga turi būti nei per maža, nei per didelė. Uniformos pataisymai ar persiuvimai turi būti suderinti su vadovu.

Šukuosenos

Darbuotojų plaukai privalo būti švarūs, tvarkingai sušukuoti, neperkrauti papuošimais. Tvarkingai nukirpti ir susegti, jei dažyti tik natūralia spalva.

Vyrų plaukai neturi siekti apykaklės. Vyrai į darbą visada ateina nusiskutę. Barzdos neleistinos. Ūsai leidžiami tik nedideli, trumpai ir tvarkingai pakirpti.

Makiažas

Tik natūralus, sveikai atrodantis. Visi dažai turi atitikti natūralias veido spalvas ir turi būti naudojami saikingai. Lūpų dažai – tik derantys prie odos spalvos bei rūbų.

Kvepalai turi būti tik lengvi ir saikingi.

Rankos ir nagai visada turi būti švarūs ir tvarkingi. Turi būti padarytas manikiūras. Nagai neilgi ir lakas turi būti permatomas, neblizgus. Rankas būtina plauti du kartus pasinaudojus tualetu ar parūkius.

Papuošalai

Leidžiama nešioti du kuklius žiedus, įskaitant vestuvių ir sužadėtuvių žiedus. Apyrankės ir vėriniai ant kaklo neleidžiami, tik viena kukli grandinėlė. Auskarai turi būti maži ir kuklūs, neryškūs ir segami tik ausyse. Vyrai auskarų, grandinėlių, vėrinių, apyrankių segėti negali.

Asmeninė higiena

Asmeninės išvaizdos priežiūra yra privaloma.

Blogas kūno ar burnos kvapas yra netoleruojami, todėl būtina naudoti tam skirtas priemones – burnos gaiviklis, pieštukinis dezodorantas pažastims, kt.

Prieš eidami į darbą atsiprauskite po dušu.

Dantys turi būti švarūs ir sveiki, parūkius **privaloma** naudoti burnos gaiviklį. **Kramtyti gumą darbo metu negalima.**

Darbuotojas, kuris atėjo į darbą netvarkingas bus „išprašytas namo“, kad susitvarkytų.

1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS

„Geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms“ draudžiama kopijuoti ir platinti. Su Taisyklėmis mokytojai susipažįsta UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ bare.

1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA

PATVIRTINTA

UAB“Raminora“
Generalinio direktoriaus 2010-08-12
įsakymu Nr. B10-37

SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA

1. BENDROSIOS ŽINIOS APIE BENDROVĘ IR JOS VEIKLOS YPATUMUS

1.1 **UAB “Raminora”** (toliau – “bendrovė”), įregistruota 2002 m. birželio 3 d. Įmonės kodas 15216782. Įmonės adresas:K.Dineikos g. 1,4690 Druskininkai . Tel.: 8-313-51529.

1.2 Bendrovės veiklos pobūdis: Ligoninių veikla;Fizinės gerovės užtikrinimo veikla;Viešbučiai ir moteliai su restoranu;Restoranai;Kita sportinė veikla.

1.3 Bendrovė vykdo numatytą įstatuose ekonominę veiklą ir vadovaujasi Lietuvos Respublikos Konstitucija, teisės aktais, bei savo įstatais. Bendrovei privalomos bendrosios taisyklės kaip visoms kitoms įmonėms.

1.4 Darbuotojų pareigas reglamentuoja darbo sutartis, bendroivės įstatai, vidaus darbo tvarkos taisyklės, pareiginės instrukcijos, saugos ir sveikatos darbe instrukcijos.

1.5 Asmenims, pažeidusiems šios instrukcijos reikalavimus, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų numatyta drausminė, administracinė, baudžiamoji bei civilinė atsakomybė.

1.6 Asmenys, dirbantys su pavojingais įrenginiais ar pavojingus darbus, privalo turėti pažymėjimus numatytus darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktų nustatyta tvarka.

1.7 Bendrovės vadovas gali dalį savo teisių perduoti įgaliotiems asmenims darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktų nustatyta tvarka.

1.8 Apie nelaimingo atsitikimo sunkumą sprendžia gydymo įstaiga (gydytojas).

1.9 Įvykus įmonėje nelaimingam atsitikimui, darbo vieta ir įrengimų būklė turi išlikti tokios pačios, kokios buvo nelaimingo atsitikimo metu. Jeigu tai kelią pavojų kitų darbuotojų saugai ir sveikatai, privaloma daryti būtiniausius pakeitimus, įforminant teisės aktu bei esant būtinybei fotonuotraukomis.

1.10 Draudžiama darbo vietoje būti neblaiviam ar panaudojus narkotines bei toksines priemones. Šios būsenos darbuotojai privalo būti nušalinti nuo darbo. Jiems gali būti taikoma drausminė nuobauda - atleidimas iš darbo. Jei dėl darbuotojo girtumo kaltes įvyko nelaimingas atsitikimas, jam neatlyginama žala dėl sveikatos sužalojimo, o jo mirties atveju, šeimos nariams neišmokama kompensacija (laidojimo išlaidos).

1.11 Už „Darbuotojų saugos ir sveikatos įstatymo“ ir kitų teisės aktų pažeidimus, dėl kurių įvyko ar galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, darbuotojas susirgo profesine liga, įvyko avarija, sutriko bendrovės darbas, darbdaviui, kuris savo veiksmais ar neveikimu pažeidė darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktų reikalavimus ir dirbo tokiose sąlygose, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta atsakomybė.

2. PAVOJAI AR RIZIKA, KURIE EGZISTUOJA BENDROVĖJE IR SU KURIAS GALI SUSIDURTI DARBUOTOJAS

2.1 Pagrindiniai traumuojantys veiksniai yra:
- elektros srovė; elektros įrenginių gedimai bei netinkama eksploatacija
- kritimas laiptais arba užkliuvus (užkrauta darbo zona ar praėjimai), slidžios grindys
- krintantys daiktai iš aukščio
- kritimas iš aukščio
- judančios ir neuždengtos besisukančios įrengimų dalys
- eismo taisyklių pažeidimai
- netvarkingi įrankiai
- karštas ir šaltas vanduo

2.2 Sveikatai kenkia :
- triukšmas, rankų vibracija (dirbant su rankiniais elektros įrankiais)
- tabako dūmai, dulkės
- nepatogi darbo poza (stovint, nepatogiai dirbant)
- stereotipiniai judesiai dalyvaujant plaštakos, rankų, pečių juostos raumenims

2.3 Konkretūs pavojingi, kenksmingi ir kiti rizikos veiksniai, veikiantys darbuotojus darbo vietose, saugos priemonės nuo jų poveikio nurodyti profesinės rizikos vertinime..

3. DARBDAVIO PAREIGOS IR TEISĖS GARANTUOJANT DARBUOTOJAMS SAUGIAS IR SVEIKAS DARBO SĄLYGAS

3.1 Darbdavio pareigos užtikrinant darbuotojų saugą ir sveikatą:

3.1.1 Užtikrina, kad bendrovės statiniai, darbo vietos, darbo priemonės, darbo aplinka atitiktų darbuotojų saugos ir sveikatos teisių aktų reikalavimus.

3.1.2 Organizuoja profesinės rizikos ir darbuotojų saugos apsaugos būkles įvertinimą, jos paso pildymą bei patikslinimą.

3.1.3 Sprendžia kokias kolektyvines ir (ar) asmenines apsaugos priemones naudoti, aprūpina jomis įmonę, darbo vietas, darbuotojus. Įrengia buities, sanitarines ir asmens higienos patalpas.

3.1.4 Užtikrina, kad darbuotojai gautų visapusišką informaciją apie saugos ir sveikatos apsaugos organizavimą bendrovėje, apie esamą ar galimą profesinę riziką, parengtas priemones rizikai šalinti, taip pat apie Valstybinės darbo inspekcijos patikrinimo rezultatus.

3.1.5 Tvirtina darbuotojų saugos ir sveikatos bei pareigines instrukcijas.

3.1.6 Organizuoja darbuotojų instruktavimą, mokymą ir jų saugaus darbo tikrinimą.

3.1.7 Organizuoja darbuotojų darbus pagal fiziologiškai pagrįstą darbo ir poilsio režimą.

3.1.8 Nustatyta tvarka apdraudžia darbuotojus privalomuoju draudimu nuo nelaimingų atsitikimų darbe ir profesinių ligų (SODRA).

3.1.9 Įsteigia įmonėje saugos ir sveikatos tarnybą.

3.1.10 Organizuoja kontrolę, kaip darbuotojai laikosi saugos ir sveikatos reikalavimų.

3.1.11 Darbuotojų prašymu nemokamai išduoda pažymas, susijusias su darbu bei darbo santykiais įmonėje.

3.1.12 Sudaro sąlygas darbuotojų privalomiems sveikatos patikrinimams, organizuoja pirmąją medicininę pagalbą.

3.1.13 Perkelia darbuotojus (jų sutikimu) į kitą darbą, atsižvelgdamas į valstybinės socialinės medicinos ekspertizės komisijos arba sveikatos priežiūros įstaigos, patikrinusios darbuotojų sveikatą, išvadą.

3.1.14 Praneša Valstybinei darbo inspekcijai apie įmonės eksploatavimo pradžią.

3.2 Darbdavio teisės garantuojant darbuotojams saugias ir sveikas darbo sąlygas.

3.2.1 Reikalauti, kad darbuotojai dirbdami rūpintųsi savo pačių, taip pat kitų darbuotojų sauga ir sveikata, laikytųsi technologinių procesų reglamentų.

3.2.2 Pažeidusiems darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus skirti drausmines nuobaudas.
3.2.3 Įstatymų numatyta tvarka reikalauti atlyginti pažeidimu padarytą žalą bendrvei.
3.2.4 Neleisti darbuotojui dirbti, kai jis darbe neblaivus, apsvaigęs nuo narkotiniu ar toksinių medžiagų.
3.2.5 Pavesti darbuotojų saugos ir sveikatos specialistams vykdyti atskiras užduotis, susijusias su darbuotojų sauga ir sveikata.

4. DARBUOTOJO TEISĖS IR PAREIGOS ATLIEKANT DARBO SUTARTIMI SULYGTĄ DARBĄ

4.1 Darbuotojų teisės:
4.1.1 Reikalauti, kad darbdavys užtikrintų darbuotojų saugą ir sveikatą.
4.1.2 Sužinoti iš darbdavio apie darbo aplinkoje esančius kenksmingus ar pavojingus veiksnius.
4.1.3 Susipažinti su sveikatos tikrinimo rezultatais; nesutinkant su patikrinimo rezultatais, sveikatą pasitikrinti pakartotinai.
4.1.4 Tartis su darbdaviu dėl saugos ir sveikatos gerinimo.
4.1.5 Atsisakyti dirbti, jeigu yra pavojus saugai ir sveikatai, nesulygtus darbo sutartimi darbus, taip pat darbus, kuriuos saugiai dirbti jis neišmokytas.
4.1.6 Reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta dėl nesaugių darbo sąlygų.
4.1.7 Iškilus klausimams dėl saugos ir sveikatos, kreiptis į darbdavį, Valstybinę darbo inspekciją ar kitą valstybės instituciją.
4.2 Darbuotojo pareigos:
4.2.1 Vykdyti darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų reikalavimus, teisėtus darbdavio, padalinio vadovo bei pareigūnų nurodymus.
4.2.1 Rūpintis savo ir kitų darbuotojų sauga ir sveikata.
4.2.2 Darbo priemones naudoti pagal jų saugius naudojimo reikalavimus.
4.2.3 Pranešti apie darbo ir sveikatos pažeidimus bei apsaugos įtaisų gedimus darbuotojų atstovui, padalinio vadovui, darbdaviui, darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybai.
4.2.4 Informuoti padalinio vadovą, darbdavį apie darbo metu patirtas traumas, kitus su darbu susijusius sveikatos sutrikimus.
4.2.5 Bendradarbiauti su darbdaviu įgyvendinant darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir priemones.
4.2.6 Imtis priemonių, pagal galimybes bei turimas žinias, pašalinti priežastis, galinčias sukelti traumas, ūminius apsinuodijimus, avarijas, apie tai nedelsiant informuoti darbdavį.
4.2.7 Informuoti darbdavį apie darbo metu gautas traumas, kitus su darbu susijusius sveikatos sutrikimus.
4.2.8 Nustatyta tvarka pasitikrinti sveikatą.

5. DARBUOTOJO PAREIGOS IR VEIKSMAI ĮVYKUS NELAIMINGAM ATSITIKIMUI DARBE, AVARIJAI, KILUS GAISRUI

5.1 Darbuotojas, nukentėjęs dėl nelaimingo atsitikimo darbe, ūmios profesinės ligos, asmuo matęs įvykį arba jo pasekmes, privalo nedelsdamas apie tai pranešti darbdaviui, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybai, iškviesti gelbėjimo tarnybą, jeigu jis tai pajėgia padaryti.
5.2 Gaisro atveju:
5.2.1 jeigu ne greit plintantis, pranešti darbdaviui ir gesinti, panaudojant gesinimo priemones;
5.2.2 jeigu gaisras plinta iš karto, pranešti priešgaisrinei tarnybai, įspėti kitus darbuotojus.
5.3.Bendras pagalbos telefonas: 112

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

5.4.Darbdavys, atvykęs į gaisro vietą, privalo:

5.2.3 patikrinti ar iškviesti ugnegesiai;

5.2.4 vadovauti gaisro gesinimui iki atvyks ugnegesiai;

5.2.5 jei kyla pavijus žmonių gyvybei, nedelsiant organizuoti jų gelbėjimą;

5.2.6 organizuoti turto išvežimą iš gaisro zonos.

6. DARBUOTOJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS ORGANIZAVIMAS BENDROVĖJE

6.1 Darbdavys parengia pareigines instrukcija taip, kad atsispindėtų vidinė darbuotojų saugos ir sveikatos kontrolė.

6.2 Organizuoja, kad būtų aptarti nelaimingi atsitikimai darbe bei kelyje į darbą ir iš darbo.

6.3 Numato kaip tikrinti darbuotojų žinias saugos ir sveikatos srityje.

6.4 Darbdavys darbo ir poilsio organizavimo tvarką įmonėje nustato įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos būklės pase.

6.5 Darbuotojas atkreipia bendradarbio dėmesį, jeigu pastarasis nesilaiko darbų saugos ir sveikatos teisės aktų reikalavimų (instrukcijų). O jam vis tiek jų nesilaikant praneša vadovui.

6.6 Darbuotojas, prieš pradėdamas darbą įmonėje, privalo pasirašytinai išklausyti įvadinį instruktavimą ir instruktavimą darbo vietoje, susipažinti su vidaus tvarkos taisyklėmis. Darbuotojus , kuriems instruktavimas darbo vietoje nebūtinas, padalinio vadovas privalo supažindinti su pareiginėmis instrukcijomis.

6.7 Prieš pradedant dirbti, darbuotojas turi apžiūrėti įrenginius, įrankius, darbo vietą ir, radęs trūkumų, privalo apie juos pranešti tiesioginiam vadovui, kad jie būtų pašalinti.

6.8 Darbuotojas gali dirbti tik tą darbą, kurį nurodė padalinio vadovas ir kuris sulygtas darbo sutartimi.

6.9 Valyti, taisyti įrenginius galima tik juos išjungus iš elektros tinklo.

6.10 Darbo metu būti dėmesingam ir netrukdyti kitiems.

6.11 Darbuotojams draudžiama :

- palikti įrankius, kompiuterius, transportą be priežiūros;
- remtis į mechanizmus, liesti judančias jų dalis, sėdėti, ilsėtis šalia veikiančių įrenginių, transporto judėjimo kelių ir kitose pavojingose vietose;
- rūkyti ne tam skirtose ir specialiai neįrengtose vietose;
- būti neblaiviems, nešti į bendrovę alkoholinius gėrimus.

6.12 Prieš uždarant ir užrakinant gamybines, komercines, administracines patalpas vadovas privalo įsitikinti, kad visi įrenginiai atjungti ir nėra pasilikę žmonių.

6.13 Pagrindinės priemonės, apsaugančios nuo pažeidimo elektros srove :

– dirbantieji, kuriems tenka aptarnauti mašinas ir įrenginius, turi būti apmokyti ir jiems suteikta kvalifikacija;

– reikia naudoti apsauginius aptvarus, gaubtus ar dangčius, kurie blokuoja įrenginio darbą, jį nuėmus;

– elektros įrenginių korpusai turi būti įžeminti;

– būtina naudoti apsaugines priemones: pirštines, izoliacinius kilimėlius, įrankius su izoliuotom rankenom;

– būtina įsitikinti, kad įrenginys yra įžemintas, tvarkingas jo pultas;

– aptarnaujantis personalas privalo laikytis saugos taisyklių ;

6.14 Pirmoji pagalba nukentėjus nuo elektros srovės :

– išjungiama elektra , žmogus atitraukiamas, nutvėrus už sausų drabužių, virvės ar lentos pagalba;

– jeigu reikalinga, daryti dirbtinį kvėpavimą, masažuoti širdį. Skubiai iškviesti gydytoją.

6.15 Įmonėje norminių aktų nustatyta tvarka įrengiamos drabužių laikymo, persirengimo, poilsio patalpos, tualetai.

7. EVAKUACIJOS KELIAI, PRIEŠGAISRINĖS IR PIRMOSIOS PAGALBOS PRIEMONĖS IR JŲ IŠDĖSTYMO VIETOS

7.1 Darbo drabužius kabinti darbo vietoje draudžiama.
7.2 Negalima valgyti darbo vietose. Tam turi būti speciali patalpa.
7.3 Darbo metu dėvėti švarius ir tvarkingus rūbus.
7.4 Darbuotojai, privalo periodiškai tikrinti sveikatą. Išlaidas apmoka darbdavys.
7.5 Kiekvienas turi mokėti suteikti neatidėliotiną medicinos pagalbą nukentėjusiam:
- susižeidus, sustabdyti kraujavimą. Tai galima padaryti užspaudus žaizdą aprišalais, užspaudus kraujo indus pirštais, o esant gausiam kraujavimui užveržiant sužeistą galūnę aukščiau žaizdos ir sutvarstant žaizdą. Nukentėjusįjį būtina gabenti į artimiausią med. įstaigą arba iškviesti greitąją pagalbą;
- lūžus kaulams, išnirus sąnariams, trūkus raiščiams, būtina sutvirtinti galūnę nelanksčiais įtvarais, gabenti į traumatologinį punktą;
- praradus sąmonę, reikia nukentėjusįjį paguldyti ant šono ar nugaros, atlaisvinti drabužius, veidą apšlakstyti vandeniu, į patalpą įleisti gaivaus oro. Atlikti dirbtinį kvėpavimą;
- nudegus negalima tepti riebalais ar kitomis medžiagomis, plėšti prilipusių drabužių, bet juos reikalinga apkarpyti, paliekant prie odos prilipusias dalis, uždėti sterilų tvarstį, duoti išgerti nuskausminančių vaistų, šiltai apsupti ir gabenti į ligoninę.

7.6 Už įmonės priešgaisrinę saugą atsako jos vadovas. Jis privalo:
- užtikrinti šios instrukcijos, bendrovės priešgaisrinės instrukcijos, taip pat "Bendrųjų priešgaisrinės saugos taisyklių" (BPST 2005 m.vasario 18 d.) ir kitų dokumentų reikalavimų vykdymą;
- nustatyti priešgaisrinį režimą ir reikalauti, kad jo laikytųsi;
- paskirti darbuotojus, atsakingus už priešgaisrinę saugą padaliniuose;
- užtikrinti, kad nustatyta tvarka būtų parengtos instrukcijos bei tvirtinti jas;
- organizuoti personalo instruktavimą, mokymą, ir atestavimą;
- aprūpinti bendrovę gaisro gesinimo priemonėmis;
- aprūpinti bendrovę priešgaisrinės saugos vaizdinėmis priemonėmis, ženklais;

7.7 Atsakingi už priešgaisrinę saugą padaliniuose privalo:
- parengti savo padalinio priešgaisrines saugos instrukcijas ir kontroliuoti jų vykdymą;
- užtikrinti priešgaisrinį režimą savo darbe;
- nuolat tikrinti pastatų, darbe naudojamų įrenginių, medžiagų, prekių saugą, skubiai organizuoti rastų trūkumų pašalinimą;
- žinoti gaisro gesinimo, signalizacijos ir ryšio priemonių naudojimo taisykles, užtikrinti jų naudojimą bet kuriuo laiku;
- instruktuoti darbuotojus apie priešgaisrinę saugą, mokyti juos naudotis gesinimo priemonėmis;
- neleisti dirbti asmenims, neišklausiusiems priešgaisrines saugos instruktažo.

7.8 Kiekvienas bendrovės darbuotojas, privalo:
- žinoti priešgaisrines saugos taisykles;
- vykdyti vadovų teisėtus nurodymus;
- vengti veiksmų ir nesudaryti sąlygų kilti gaisrui;
- rūkyti tik tam skirtose vietose;
- mokėti praktiškai naudotis gesinimo priemonėmis;
- kilus gaisrui iškviesti ugniagesius;
- organizuoti žmonių ir materialinių vertybių evakavimą;
- gesinti gaisro židinį turimomis priemonėmis;
- jei gaisre nėra bendrovės vadovų, iškviesti juos.

7.9 Kiekvienas gaisras turi būti kruopščiai ištirtas su priešgaisrinės saugos pareigūnais ir numatytos prevencinės priemonės, kad panašūs gaisrai nepasikartotų.
7.10 Darbuotojai privalo žinoti, kaip elgtis pramoninių avarijų, katastrofų, stichinių nelaimių, ginkluoto užpuolimo atvejais.

7.11 Apie galimas civilinės saugos situacijas gyventojai įspėjami signalu "Dėmesio visiems". Jis duodamas įjungus sirenas, garsinius signalus siekiant įspėti gyventojus, kad pagal šį signalą būtina įsijungti radiją, televizorius, per kuriuos bus perduodamas skubus pranešimas apie susidariusią ekstremalią padėtį.
7.12 Tokiu būdu gali būti perduodami ir kiti pranešimai; apie stichines nelaimes, avarijas, gyventojų evakavimą.
7.13 Evakuacijos planuose nurodomas išdėstymo vietos priešgaisrinių čiaupų, gesintuvų ir pirmosios pagalbos vaistinėlių bei nurodyti evakuacijos keliai.
7.14 Darbuotojai privalo susipažinti su šiais planais.

8. DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU UŽ BENDROVĖS RIBŲ

8.1 Dirbdamas darbo metu už bendrovės ribų darbuotojas privalo įsitikinti, kad darbas yra saugus, laikytis Kelių eismo taisyklių bei darbų saugos ir sveikatos reikalavimų.
8.2 Darbuotojas, turintis darbo užduotį kitoje įmonėje ar organizacijoje, turi laikytis šių nurodymų:
12.2.1. patekti į įmonę ar organizaciją, kurioje turi atlikti užduotį, teritoriją tik nustatyta joje tvarka;
12.2.2. atvykęs į paskirties vietą privalo vykdyti jos darbuotojų teisėtus nurodymus;
8.3 Esant slidumui pasirinkti saugią ėjimo spartą.

9.KITI DARBUOTOJUI AKTUALŪS SU DARBUOTOJŲ SAUGA IR SVEIKATA BENDROVĖJE SUSIJĘ KLAUSIMAI

9.1 Darbdavys, kuris savo veiksmu ar neveikimu pažeidė darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktus ir tuo neužtikrino saugių ir sveikų darbo sąlygų, atsako įstatymų nustatyta tvarka.
9.2 Darbdavys neatsako už darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų neužtikrinimą arba darbdavio atsakomybė už tai gali būti sumažinta, jeigu ištyrus nelaimingą atsitikimą darbe ar profesinę ligą nustatoma, kad tai įvyko susiklosčius neįprastoms ar nenumatytoms aplinkybėms, kurių darbdavys negalėjo kontroliuoti, arba dėl atsitikimų, kurių padarinių negalima buvo išvengti, nors ir buvo naudojamos visos reikiamos priemonės.
9.3 Darbdavys neatsako už nelaimingus atsitikimus pakeliui į darbą arba iš darbo.
9.4 Darbuotojui, kuris pažeidė darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktus ar įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos norminius dokumentus, su kuriais buvo supažindintas, taikoma įstatymų nustatyta atsakomybė.

Instrukciją parengė:Darbų saugos ir sveikatos inžinierius Virginijus Macijauskas

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

1.5. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“, „MINERALINIS VANDUO“, „ARBATA“, „KAVA“, „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

2 MOKYMO ELEMENTAS. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ LAIKYMAS, IŠDĖSTYMAS BARE

2.1. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ „SPA VILNIUS SANA“ BARE IŠDĖSTYMO FOTONUOTRAUKOS

2.2. FIFO PRINCIPO TAIKYMO PAPILDANT BARĄ ALKOHOLINIAIS IR NEALKOHOLINIAIS GĖRIMAIS SCHEMA

Atsargos yra turtas, laikomas parduoti įprastoje verslo veikloje, gaminamas pardavimui ar esantis žaliavų ir medžiagų pavidalo, kurios bus suvartotos gamybos procese arba teikiant paslaugas.

Atsargos apima prekes, įsigytas ir laikomas perparduoti, žemę ar kitą nuosavybę, skirtą perparduoti. Atsargos taip pat gali apimti įmonės pagamintą produkciją arba nebaigtą įmonės gaminamą produkciją, įskaitant žaliavas ir kitokias medžiagas, naudojamas gamybos procese. Paprastai atsargos įvertinamos vienu iš labiausiai paplitusių keturių metodų, kurių kiekvienas pagrįstas skirtinga sutartine kainos judėjimo nuostata: 1) konkrečių kainų metodas; 2) FIFO metodas; 3) LIFO metodas; 4) vidutinių kainų metodas.

Atsargų įkainojimo metodai visada turi būti pasirenkami taip, kad jų kainų srautai atitiktų realų pačių atsargų judėjimą. Tačiau parenkant atsargų įvertinimo būdą reikia atsižvelgti ne tik į tų atsargų fizinį judėjimą, bet ir į universalaus mato vieneto - pinigų, taip pat ir prekių kainų, kitimus.

Atsargų įvertinimo metodo pasirinkimą lemia jo įtaka balansui, pelno (nuostolio) ataskaitai, mokėtiniems mokesčiams, ir valdytojų priimtiems sprendimams.

Taikant FIFO būdą daroma prielaida, jog pirmiausiai parduodamos arba sunaudojamos atsargos, kurios buvo įsigytos anksčiausiai, - tai reiškia, kad laikotarpio pabaigoje likusios atsargos buvo vėliausiai įsigytos ar pagamintos. Šį būdą rekomenduojama taikyti ir tais atvejais, kai negalima nustatyti, kurios atsargos buvo sunaudotos pirmiausiai.

Tikslas: parodyti apskaitoje tikslų atsargų judėjimą.

Uždaviniai:

1) tiksliai įvertinti įmonės sandėliuose esančias atsargas;

2) sugebėti pasirinkti atsargų įvertinimo metodą.

ATSARGŲ APSKAITA

Atsargomis laikomos visos įmonės turimos materialinės vertybės, kurias ji įsigijo perparduoti arba sunaudoti gamindama prekes ar užtikrindama normalų įmonės darbą.

Atsargos - trumpalaikis turtas (žaliavos ir komplektuojamieji gaminiai, nebaigta gamyba, pagaminta produkcija bei pirktos prekės, skirtos perparduoti), kurį įmonė sunaudoja pajamoms uždirbti per vienerius metus arba per vieną įmonės veiklos ciklą.

Prekybos įmonių atsargas paprastai sudaro perparduoti skirtos prekės, vyniojamasis popierius, maišeliai, įvairios nenaudotos kanceliarinės prekės, elektros lemputės ir kita. Gamybinėse įmonėse, be minėtų rūšių, atsargomis laikomos žaliavos ir medžiagos, skirtos produkcijai gaminti, jau pagaminta bei dar nebaigta gaminti produkcija, įrengimų atsarginės dalys, degalai ir kita.

Atsargos savo įvairove dažniausiai pralenkia visas kitas įmonės turto rūšis, todėl jų apskaitai ir reikia skirti daugiausiai laiko bei pastangų. Tačiau ne visada detalią ir brangiai kainuojančią apskaitą tvarkyti yra ekonomiškai naudinga. Todėl įmonė, įvertinusi savo poreikius ir finansines galimybes, kiekvienai atsargų rūšiai turėtų pasirinkti geriausiai tinkamą apskaitos metodą.

Galimi du atsargų apskaitos būdai:

1) nuolat apskaitomų atsargų būdas;

2) periodiškai apskaitomų atsargų būdas.

Taikant nuolat apskaitomų atsargų būdą, apskaitos knygose fiksuojamas kiekvienas atsargų įsigijimo (pasigaminimo) ir pardavimo (sunaudojimo) faktas. Atsargas apskaitant periodiškai, apskaitoje žymimas tik atsargų įsigijimas, o jų parduota ar sunaudota dalis nustatoma suskaičiavus atsargas laikotarpio pabaigoje ir gautą skaičių atėmus iš laikotarpio pradžioje buvusių ir per laikotarpį naujai įsigytų atsargų sumos:

Laikotarpio pradžioje + (žinomi) - laikotarpio pabaigoje = savikaina

(žinomas) (apskaičiuotas) reikia apskaičiuoti

ATSARGŲ KLASIFIKAVIMAS APSKAITOJE

Atsargos yra įmonės veiklos garantas. Atsargomis laikomos įmonės žinioje esančios materialinės vertybės, kurias ji tikisi perduoti arba tiesiogiai panaudoti gamyboje. Įmonėse išskiriamos tokios pagrindinės atsargų grupės:

- Žaliavos;
- Komplektavimo gaminiai;
- Nebaigta gamyba;
- Pagaminta produkcija;
- Prekės, skirtos perparduoti.

Žaliavos įsigyjamos siekiant perdirbti jas į gatavą produkciją. Gamybos ciklo metu finansinės apskaitos požiūriu žaliavos pereina 3 stadijas. Pirmiausia jos tampa žaliavų atsargomis. Perdavus šias žaliavas į gamybą ir pradėjus perdirbimo procesą, jos laikomos nebaigtos gamybos atsargomis. Iki galo nebaigiant gamybos susidaro nebaigtos gamybos likučiai. Visi šie likučiai parodomi balanso trumpalaikio turto skyriuje V-Trumpalaikis turtas.

ATSARGŲ ĮVERTINIMAS

Registruojant atsargas apskaitoje, jos įvertinamos įsigijimo savikaina, o sudarant finansinę atskaitomybę - įsigijimo (pasigaminimo) savikaina arba grynąja galimo realizavimo verte, atsižvelgiant į tai, kuri iš jų yra mažesnė.

ATSARGŲ ĮSIGIJIMO SAVIKAINA

Atsargų įsigijimo savikainą sudaro pirkimo kaina, pakoreguota atlikto pirktų atsargų nukainojimo ir gautų nuolaidų sumomis. Pirkimo kainos koregavimai, atlikti po atsargų

užregistravimo apskaitoje ir susiję su atsargų nukainojimais ir nuolaidomis, apskaitoje parodomi taip:

- jeigu atsargos parduotos - koreguojama parduotų prekių savikaina, mažinant ją nuolaidų ir nukainojimo suma;
- jeigu atsargos dar neparduotos - koreguojama atsargų įsigijimo savikaina, mažinant ją nuolaidų ir nukainojimo suma, tenkančia neparduotoms atsargoms. Tačiau jei to padaryti neįmanoma arba netikslinga ir jei sumos reikšmingai neiškraipytų finansinės atskaitomybės, koreguojama parduotų prekių savikaina.

Nustatant atsargų įsigijimo savikainą, prie pirkimo kainos pridedami visi su pirkimu susiję mokesčiai bei rinkliavos (išskyrus tuos, kurie vėliau bus atgauti), gabenimo, paruošimo naudoti bei kitos tiesiogiai susijusios su atsargų įsigijimu išlaidos. Atsargų gabenimo, sandėliavimo ir kitos išlaidos gali būti pripažintos sąnaudomis (pardavimo savikaina) tą patį laikotarpį, kai buvo patirtos, jei sumos yra nereikšmingos.

Į atsargų įsigijimo savikainą neįskaitomas sumokėtas pridėtinės vertės mokestis, išskyrus tuos atvejus, kai šis mokestis negrąžintinas, o jo pripažinimas ataskaitinio laikotarpio veiklos sąnaudomis reikšmingai iškraipytų įmonės veiklos rezultatus.

Atsargos, įsigytos užsienio valiuta, apskaitoje registruojamos pirkimo dieną galiojančiu oficialiu Lietuvos Respublikos nacionalinės valiutos ir užsienio valiutos keitimo kursu ar santykiu. Kai atsargų judėjimo ir jų likučių ataskaitinio laikotarpio pabaigoje traukti į apskaitą faktine įsigijimo savikaina netikslinga arba neįmanoma, gali būti taikomi kiti įvertinimo būdai. Pavyzdžiui, mažmeninių kainų būdas, kuris dažnai taikomas mažmeninėje prekyboje vertinti dideliam kiekiui greitai kintančio asortimento atsargų, kurių pelningumas yra panašus. Šiuo atveju atsargų savikaina nustatoma iš atsargų likučių, įvertintų pardavimo kainomis, atimant bendrojo pelno dalį, kuri dažniausiai apskaičiuojama naudojant vidutinį kiekvienos prekių rūšies bendrojo pelno procentą.

ATSARGŲ (PRODUKCIJOS) PASIGAMINIMO SAVIKAINA

Pagamintų per ataskaitinį laikotarpį atsargų (produkcijos) savikainą sudaro tiesioginės ir netiesioginės gamybos išlaidos.

Tiesioginės gamybos išlaidos - išlaidos, kurias be žymių sąnaudų galima tiesiogiai priskirti gaminamai produkcijai. Tiesioginėmis gamybos išlaidomis paprastai laikomos pagrindinių žaliavų (medžiagų), komplektuojamųjų gaminių ir tiesioginio darbo užmokesčio išlaidos.

Pagrindinių žaliavų (medžiagų) išlaidos apima produkcijos gamybos metu sunaudotas žaliavas (medžiagas) ar komplektuojamuosius gaminius, kurie sudaro materialųjį produkcijos

pagrindą arba įeina į gaminių sudėtį ir be žymių sąnaudų gali būti priskirti konkretiems gaminiams ar jų grupėms.

Tiesioginio darbo užmokesčio išlaidos apima darbuotojų, tiesiogiai dalyvaujančių produkcijos gamyboje, atlyginimų bei socialinio draudimo įmokų sumas, kurios be žymių sąnaudų gali būti priskirtos konkretiems gaminiams ar jų grupėms.

Netiesioginės gamybos išlaidos - netiesiogiai su produkcijos gamyba susijusios išlaidos. Tai pagalbinių žaliavų (medžiagų), netiesioginio darbo užmokesčio, nusidėvėjimo bei kitos gamybos išlaidos, kurių neįmanoma be žymių sąnaudų priskirti konkretiems gaminiams ar jų grupėms.

Pagalbinių žaliavų (medžiagų) išlaidos apima produkcijos gamybos metu sunaudotas žaliavas (medžiagas), kurios siejasi su gamyba, bet į gaminio sudėtį tiesiogiai neįeina, arba, nors ir yra gaminio sudedamoji dalis, nėra tokios reikšmingos, kad galėtų būti priskirtos prie pagrindinių.

Netiesioginio darbo užmokesčio išlaidos apima tiesiogiai su produkcijos gamyba nesusijusių, bet sudarančių sąlygas gamybai vykti darbuotojų atlyginimų ir socialinio draudimo įmokų sumas.

Kitos netiesioginės gamybos išlaidos apima išlaidas, kurių ryšys su gaminamomis prekėmis negali būti tiesiogiai nustatytas. Apskaitoje jos pripažįstamos taikant paskirstymo būdus.

Konkrečių gamybos išlaidų priskyrimo tiesioginėms ar netiesioginėms bei netiesioginių gamybos išlaidų paskirstymo kriterijus įmonė pasirenka atsižvelgdama į gamybos specifiką. Apie tai, kokios išlaidų grupės įtraukiamos į gaminamos produkcijos savikainą, turi būti atskleista aiškinamojo rašto bendrosiose pastabose.

Gamybos procesą gali nulemti tai, kad vienu metu gaminama daugiau nei vienas gaminys (pavyzdžiui, kai gaminami sudėtiniai gaminiai arba vienas iš gaminių yra pagrindinis, o kitas - šalutinis). Kai išlaidos kiekvienam gaminiui negali būti nustatytos atskirai, jos turi būti racionaliai ir tinkamai paskirstomos. Išlaidų paskirstymas gali būti atliekamas remiantis, pavyzdžiui, galima kiekvieno gaminio pardavimo kaina tiek tame gamybos proceso etape, kuriame gaminiai tampa atskiri, tiek gamybai pasibaigus.

Jei gaminant produkciją atsiranda atliekų ar kitų šalutinių produktų, kurių vertė nereikšminga, tačiau juos galima parduoti, jie įvertinami grynąja galimo realizavimo verte. Ši vertė atimama iš pagrindinio gaminio savikainos.

Kai atsargų (produkcijos) judėjimo ir jų likučių ataskaitiniu laikotarpiu traukti į apskaitą faktine pasigaminimo savikaina netikslinga arba neįmanoma, gali būti taikomi kiti įvertinimo būdai, pavyzdžiui, normatyvinės savikainos būdas, kuris gali būti taikomas, jeigu gaunami skaičiavimai

yra artimi savikainai. Taikant šį būdą įvertinamas normalus žaliavų ir medžiagų, darbo, įrengimų našumo ir pajėgumų naudojimo lygis ir nustatoma normatyvinė produkcijos vieneto savikaina. Ji yra reguliariai peržiūrima ir, jeigu reikia, keičiama atsižvelgiant į pasikeitusias sąlygas. |

Kai atsargų (produkcijos) judėjimas ir jų likučiai ataskaitiniu laikotarpiu įtraukiami į apskaitą faktine pasigaminimo savikaina, ypač mažos gamybos apimties laikotarpiais (palyginti su įmonės gamybos apimtimi normaliomis verslo sąlygomis) dalis netiesioginių gamybos išlaidų nepriskiriamos pagamintų atsargų savikainai, o yra iš karto pripažįstamos veiklos sąnaudomis. Tai daroma tam, kad skirtingais laikotarpiais pagamintos produkcijos savikaina reikšmingai nesiskirtų.

Neatsižvelgiant į tai, kokie įvertinimo būdai buvo taikyti, finansinėje atskaitomybėje atsargų (produkcijos) likučiai įvertinami faktine savikaina arba grynąja galimo realizavimo verte.

GRYNOJI GALIMO REALIZAVIMO VERTĖ

Atsargų savikaina ataskaitinio laikotarpio pabaigoje gali būti didesnė už jų grynąją galimo realizavimo vertę, jeigu atsargos buvo sugadintos, visiškai arba iš dalies paseno, jų pardavimo kaina nukrito ar išaugo įvertintos gamybos baigimo arba pardavimo išlaidos. Atsargų nukainojimas iki grynosios galimo realizavimo vertės atliekamas tam, kad turto balansinė vertė neviršytų sumos, kurią tikimasi gauti pardavus arba sunaudojus šį turtą įprastinio įmonės veiklos ciklo metu.

Atsargos paprastai nukainojamos iki grynosios galimo realizavimo vertės pagal kiekvieną atsargų vienetą. Tam tikrais atvejais gali būti tikslinga sugrupuoti panašius ar susijusius atsargų vienetus (pavyzdžiui, kai tai pačiai gaminių grupei priklausantys panašios paskirties ar naudojimo atsargų vienetai yra pagaminti ir pateikiami į rinką toje pačioje geografinėje zonoje ir atskirai juos įvertinti praktiškai neįmanoma). Atsargos negali būti nukainojamos tokiomis grupėmis kaip, pavyzdžiui, visa pagaminta produkcija arba visos atsargos, kurios skirtos tam tikrai pramonės šakai ar laikomos tam tikroje geografinėje zonoje.

Grynoji galimo realizavimo vertė nustatoma remiantis patikimais įrodymais, kuriuos galima gauti tuo metu, kai įvertinamos atsargos. Nustatant grynąją galimo realizavimo vertę, įvertinami ir kainos ar savikainos svyravimai, tiesiogiai susiję su įvykiais, kurie vyksta pasibaigus ataskaitiniam laikotarpiui iki finansinės atskaitomybės sudarymo ir patvirtina ataskaitinio laikotarpio pabaigoje buvusias sąlygas.

Nustatant grynąją galimo realizavimo vertę, reikia atsižvelgti į tikslą, dėl kurio atsargos laikomos. Pavyzdžiui, atsargų, laikomų pardavimo ar paslaugų sutartims vykdyti, grynoji galimo realizavimo vertė pagrįsta sutartine kaina, numatyta pasirašytose sutartyse. Jeigu pardavimo sutartyse numatyti mažesni atsargų kiekiai, perviršio grynoji galimo realizavimo vertė nustatoma remiantis vidutine pardavimo kaina arba palyginamąja rinkos kaina.

Žaliavos ir kitos medžiagos, laikomos produkcijai gaminti, negali būti nukainojamos žemiau negu jų savikaina, jeigu produkciją, kurią gaminant jos naudojamos, tikimasi parduoti už savikainą ar didesne kaina, nebent įmonė turi didelį perteklinį šių žaliavų ar kitų medžiagų kiekį, palyginti su reikiamu įprastinėmis įmonės veiklos sąlygomis.

Tuo atveju, kai žaliavų kainų kritimas parodo, kad iš jų pagamintos produkcijos savikaina viršys grynąją galimo realizavimo vertę (pavyzdžiui, kai mažėja paklausa tiek konkrečiai pagamintai produkcijai, tiek žaliavoms, naudojamoms jos gamyboje), žaliavos nukainojamos iki grynosios galimo realizavimo vertės. Tokiomis aplinkybėmis tiksliausias grynosios galimo realizavimo vertės matas gali būti vertė, už kurią galima įsigyti tokias pat žaliavas.

Kai pasikeičia aplinkybės, dėl kurių atsargos turėjo būti nukainotos žemiau negu savikaina, nukainojimo suma atstatoma taip, kad nauja balansinė vertė būtų lygi atsargų įsigijimo (pasigaminimo) savikainai arba patikslintai grynajai galimo realizavimo vertei, atsižvelgiant į tai, kuri iš jų mažesnė. Tačiau atstatytoji atsargų vertė negali būti didesnė už atsargų įsigijimo (pasigaminimo) savikainą.

Visų atsargų nukainojimo iki grynosios galimo realizavimo vertės suma ir visi atsargų nuostoliai turi būti pripažįstami to laikotarpio, kuriuo buvo atliekami nukainojimai ir (ar) susidarė nuostoliai, veiklos sąnaudomis.

Bet kokio atsargų nukainojimo atstatymo, atliekamo dėl grynosios galimo realizavimo vertės augimo, suma turi būti mažinamos to laikotarpio veiklos sąnaudos.

Atsargos, kurių grynoji galimo realizavimo vertė nustatyta užsienio valiuta, turi būti parodytos taikant grynosios galimo realizavimo vertės nustatymo metu galiojantį oficialų valiutos keitimo kursą ar santykį.

PASLAUGŲ TEIKĖJO ATSARGŲ SAVIKAINA

Jeigu pagal įmonės veiklos pobūdį būtina, paslaugų teikėjai gali kaupti su paslaugų teikimu susijusias išlaidas atsargose. Paslaugų teikėjo atsargų savikainą dažniausiai sudaro darbo ir kitos tiesiogiai su paslaugų teikimu susijusios išlaidos bei joms priskiriamos netiesioginės išlaidos.

ATSARGŲ ĮKAINOJIMO BŪDAI

Apskaičiuodama sunaudotų gamyboje ar parduotų atsargų savikainą, įmonė gali taikyti FIFO būdą (darant prielaidą, kad pirmiausiai sunaudojamos anksčiausiai įsigytos ar pagamintos atsargos), LIFO būdą (darant prielaidą, kad pirmiausiai sunaudojamos vėliausiai įsigytos ar pagamintos atsargos), svertinio (slenkančiojo) vidurkio, konkrečių kainų arba kitus atsargų

įkainojimo būdus, atsižvelgdama į atsargų judėjimą įmonėje bei kitas sąlygas.

Taikant FIFO būdą, daroma prielaida, jog pirmiausiai parduodamos arba sunaudojamos atsargos, kurios buvo įsigytos anksčiausiai, - tai reiškia, kad laikotarpio pabaigoje likusios atsargos buvo vėliausiai įsigytos ar pagamintos. Šį būdą rekomenduojama taikyti ir tais atvejais, kai negalima nustatyti, kurios atsargos buvo sunaudotos pirmiausiai.

LIFO būdas gali būti taikomas tik tais atvejais, kai pirmiausiai parduodamos arba sunaudojamos vėliausiai įsigytos ar pagamintos atsargos, - tai reiškia, kad laikotarpio pabaigoje liekančios atsargos yra pirmiausiai įsigytos ar pagamintos.

Jeigu atsargos sumaišytos ir neįmanoma atskirti, kurios įsigytos ar pagamintos pirmiau, jos gali būti įkainojamos taikant svertinio vidurkio būdą. Taikant šį būdą, atsargų savikaina nustatoma pagal atsargų vienetų laikotarpio pradžioje ir per visą laikotarpį įsigytų ar pagamintų panašių atsargų vienetų kainų svertinį vidurkį. Vidurkis gali būti apskaičiuojamas periodiškai arba gavus kiekvieną naują atsargų partiją (pagal aplinkybes kiekvienoje įmonėje, atsižvelgiant į atsargų naudojimo būdą).

Konkrečiam tikslui gaminamų stambių vienetinių atsargų, prekių ir teikiamų paslaugų savikaina gali būti nustatoma taikant konkrečių kainų būdą. Taikant šį būdą, konkretūs atsargų vienetai turi būti įvertinami jų savikaina. Konkrečių kainų būdas gali būti taikomas konkretiems projektams skirtoms atsargoms. Šis būdas netaikomas, jeigu yra daug atsargų vienetų, kurie gali būti lengvai keičiami vieni kitais.

ATSARGŲ ĮVERTINIMO METODAS PAGAL PASKUTINIŲ PIRKIMŲ KAINAS (FIFO)

Šis metodas taikomas tada, kai tiksliai nežinoma, kurios prekės per ataskaitinį laikotarpį buvo parduotos (sunaudotos), o kurios liko sandėlyje. Jis remiasi sutartine nuostata, kad anksčiausiai pirktų prekių kainos priskiriamos pirmiausia parduotų prekių savikainai (FIFO, angl. first-in, first-out, liet. pirmas į, pirmas iš). Iš to matome, kad ataskaitinio laikotarpio pabaigoje likusių prekių savikainai priskiriamos paskutinių pirkimų kainos, nes šiuo atveju daroma prielaida, kad anksčiausiai pirktos prekės parduodamos (ar atsargos sunaudojamos) anksčiausiai. Taigi šių (anksčiausiai pirktų) atsargų (todėl ir jų kainų) ataskaitinio laikotarpio pabaigoje įmonėje paprasčiausiai nebelieka. Šis metodas gali būti taikomas daugelyje skirtingų įmonių, nes dažniausiai pirmiausia parduodamos ar sunaudojamos anksčiausiai nupirktos atsargos. FIFO metodas labiausiai tinka balansui sudaryti, nes likusios neparduotos prekės įvertinamos artimiausiomis balanso sudarymo momentu esančioms kainoms, todėl parodama realesnė įmonės turto būklė.

Šiame pavyzdyje pritaikius FIFO metodą, prekių likutis mėnesio pabaigoje būtų įvertintas 342 Lt, o parduotų prekių savikaina - 248 Lt:

20X3m. gegužės 31 d. prekių atsargos ir per kovo mėnesį parduotų prekių savikaina (FIFO periodiškai apskaitomų atsargų metodas)

Prekių atsargos gegužės mėnesio pabaigoje:

80 vnt. po 1,15 Lt iš gegužės 15 d. pirkimo 92Lt

100 vnt. po 1,20 Lt iš gegužės 29 d. pirkimo 120 Lt

130 vnt. po 1,00 Lt iš gegužės 7 d. pirkimo 130 Lt

Likučio gegužės 31 d. vertė (310 vnt.) 342 Lt

20X3 m. gegužės mėnesį parduoti skirtų prekių savikaina 590 Lt

Atimama: atsargų likutis mėnesio pabaigoje 342 Lt

Per mėnesį parduotų prekių savikaina 248 Lt

FIFO metodas geras todėl, kad juo gana tiksliai įvertinamos įmonės sandėliuose esančios atsargos. Kadangi šiuo atveju daroma prielaida, kad pirmiausia parduodamos (ar sunaudojamos) anksčiausiai pirktos prekės, vadinasi, atsargose lieka vėliausiomis kainomis įvertintos atsargos.

FIFO METODO PRANAŠUMAI IR TRŪKUMAI

Svarbiausias šio metodo pranašumas yra tas, kad jis susieja fiziškai (tikrovėje) parduotų prekių įsigijimo savikainą su pajamomis, gautomis pardavus šias prekes, todėl apskritai FIFO atsargų apskaitos metodas dažniausiai leidžia tiksliai parodyti apskaitoje atsargų judėjimą.

Kitas labai svarbus FIFO metodo taikymo argumentas - balanse matyti tikslus atsargų likučio įkainojimas. FIFO metodu laikotarpio pabaigoje likusias prekių atsargas galima įvertinti paskutinių pirkimų kainomis, t.y. artimiausiomis atskaitomybės sudarymo momentu esančioms kainoms. Dėl to balansas geriau ir tiksliau rodo įmonės būklę ataskaitinio laikotarpio pabaigoje (per balanso sudarymą). LIFO ir vidutinės kainos metodais įvertintų atsargų savikaina balanse daugiau iškreipta, ypač kai atsargos įkainojamos LIFO metodu - visada pirmiausia nurašant vėliausiai pirktas atsargas.

Daug įmonių renkasi FIFO atsargų įvertinimo metodą, kad finansinėje atskaitomybėje galėtų parodyti kuo didesnį uždirbtą pelną, kuris svarbus įmonės akcininkams, kreditoriams ir visiems, kas domisi įmonės veiklos rezultatais. FIFO metodu atspindėjus atsargas, pelno (nuostolio) ataskaitoje išvedamas optimistiškas veiklos rezultatas. Tačiau nuo didesnio pelno įmonė turi mokėti ir didesnius mokesčius valdžiai. Jeigu jie mokami nuo tikrai uždirbto pelno (šiuo atveju jeigu atsargos tikrai juda FIFO metodu), kiekvienas verslininkas tai turi priimti kaip normalias valdžios nustatytas taisykles.

Taikant FIFO metodą daroma prielaida, kad pirmiausia parduodamos arba sunaudojamos anksčiau pirktos prekės. Tuomet laikotarpio pabaigos atsargoms priskiriamos vėliausiai pirktos prekės. Tokiu principu parduodami arba suvartojami, pvz., maisto produktai, vaistai ir kiti greitai gendantys gaminiai.

2.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.6. „BARO DARBAS RESTORANE“ SKYRIUS

8.4 SVEČIO PRIĖMIMAS IR APTARNAVIMAS RESTORANE

8.4.6 Baro darbas restorane

Paruošiamieji darbai bare atliekami taip kaip aprašyta 8.1 dalyje. Norint lankytojus aptarnauti sklandžiai ir be sutrikimų, paruošiamuosius darbus reikia atlikti kruopščiai ir sąžiningai.

Barmenas yra savo darbo vietos šeimininkas. Jis priima sprendimus ir perduoda administratoriui tik problemas, su kuriomis jis negali susitvarkyti (pvz.:dėl techninių įrengimų gedimų).

Darbo pradžioje barmenas turi paruošti savo barą, kad galėtų greitai ir profesionaliai aptarnauti klientus, pvz. (spaudžia citrusinių vaisių sulčių atsargas, pasiruošia arbatos sieteliuose, pasirūpina gaiviųjų ir alkoholinių gėrimų, vyšnaičių ir vaisių puošimui atsargomis).

Prasidėjus darbui barmenas su šypsena pasitinka svečius ir jei reikia priima užsakymus, kuriuos stengiasi kaip galima griečiau įvykdyti.

Barmenas yra klientų konsultantas. Priėjus svečiui prie baro barmenas turi pasisveikinti ir pasiteirauti ko svečias pageidauja. Neapsisprendusiam klientui padeda pasirinkti gėrimą, kavą, patiekalą.

Žinant ką svečias valgo, barmenas pasiūlo gėrimus, kurie yra parenkami pagal patiekalus. Barmenas apibūdina svečiui gėrimų skonines savybei bei kodėl jisai tinka prie vieno ar kito patiekalo.

Jei gėrimo gaminimui reikia laiko, barmenas turi informuoti svečią apie tai kiek laiko užtruks gėrimo gaminimas.

Pateikus atitinkamą gėrimą svečiui palinkima gero vakaro/skanaus.

Jei svečias lieka sėdėti prie baro, barmenas turi pasiteirauti ar jis žino apie SPA Vilniuje organizuojamus renginius. Jei svečias šios informacijos neturi barmenas

papasakoja svečiui, kas vyksta artimiausiu metu SPA Vilniuje ir pakviečia į artimiausiu metu vyksiantį renginį.

Jei svečias turi pastebėjimų ir pastabų dėl gėrimų, maisto ir aptarnavimo kokybės –, reikia padėkoti svečiui ir informuoti, kad jos bus perduotos vyr.administratoriui ir šias pastabas užsirašyti.

Svečiui išėjus jo pastabas reikia nedelsiant atiduoti vyr. administratoriui.

Barmenas pastebėjęs nekultūringus svečius turi juos sudrausminti. Jis turi prieiti ir kultūringai perspėti svečius, kad SPA Vilniuje reikia gerbti kitus svečius, todėl triukšmauti ir rūkyti tam neskirtose vietose yra draudžiama.

Jei barmenas pats nesusitvarko su nekultūringais svečiais, reikia kviesti administratorių, kuris blogiausiu atveju kreipiasi į apsaugą.

Pasiruošimas ir susitvarkymas po darbo atliekamas taip kaip aprašyta 8.6 dalyje.

2.4. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“, „MINERALINIS VANDUO“, „ARBATA“, „KAVA“, „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

3 MOKYMO ELEMENTAS. TAURIŲ ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PATIEKIMUI PARUOŠIMAS

3.1. INDŲ PLOVIMO MAŠINOS TECHNINIS APRAŠYMAS

metos
kitchen intelligence

Indu plovimo mašina WD-6, izoliuota

Kupoline indaplove-unikalus gaubtas;
šilumine ir garso izoliacija;
elektroninis valdymas;
trys plovimo ciklaii: 1,2min, 1,7min., 3,2min.;
plovimo ir skalavimo laikai taip pat ir skalavimo temperaturos gali buti programuojamos;
taip galima tureti atskira plovimo programa porceliano plovimui su žemesne skalavimo temperatura;
užtikrinama higiena, mašina nustato per žema temperatura ir tesia plovima jeigu skalavimo temperatura per žema ;
visada užtikrinamas geras skalavimo rezultatas;
mašina kontroliuoja skalavimo vandens slegi ir nustato jeigu vandentiekio slegis per žemas,
mašina perspeja apie vandens nepratekejima (užsuktas ciaupas) ir nustato, jeigu nebuvo istatytas vandes perbegimo kamštis;
skaitmeniniame ekrane galime pamatyti kiek buvo išplauta kaseciu per diena ir iš viso, taip pat ekrane rodoma plovimo programa, temperaturos ir likusi plovimo trukme;
lengvai prižiurima, automatine išsiplovimo programa;
del unikalios kupolo konstrukcijos išvengiama garu išsiveržimo i naudotoja ji pakelus
plovimo purškikliai savaime išsituština nuo plovimo vandens, prasidejus skalavimui, tai užtikrina gera skalavimo rezultata;
plovimo purškikliai savaime išsiplaunantys;
kasetes matmenys 500 x 500 mm;
plovimo ciklas prasideda, nuleidus kupola;
voneles talpa 50 l ;
vandens sunaudojimas:4 l ciklui;
našumas: 35 kasetes per valanda;
triukšmo lygis:61dB.
Kilmes šalis:Švedija, Wexiodisk

metos
kitchen intelligence

Product number	4246074
Product name	Indu plovimo mašina WD-6, izoliuota
Size (mm) (w * d * h)	600/680 * 657/700 * 1430/1880 +/-25
Capacity	a. 50 racks/hour
Technical information	400 V, 16 A, 9,75 kW, FAS: 3NPE~
Price	

Hood Type Dishwasher

WD-6

Wexiödisk
BECAUSE WE DO CARE

WD-6

If you want the best, in the form of a high-quality dishwasher which makes work easier for your employees, the WD-6 is the obvious choice. Ease of use, a good working environment, high levels of hygiene, easy servicing and optimum washing results make the WD-6 one of the best dishwashers on the market. The machine also has a number of programmes which can be individually adapted, allowing it to meet all the different washing requirements that may arise in a kitchen.

Ease of use
with the Auto-Start function

The unique hood concept and the new Auto-Start function have improved the ergonomics of the machine and significantly simplified the wash process. Simply slide in the basket, the hood closes automatically and the machine starts. When the wash programme finishes, the hood opens automatically and allows the steam to escape at the back of the machine. The washed items begin to dry immediately and the machine is ready to wash the next basket. It really couldn't be simpler!

As an alternative to the Auto-Start model, the machine is also available with an automatic hood, which is activated using a push button on the control panel, or a manual hood.

Optimum washing result and high levels of hygiene

The large washing tank and efficient filters keep the washing water clean longer and allow for long washing sessions between water changes. Powerful washing pressure and a design which prevents the nozzles becoming blocked ensures excellent washing results.

To improve the quality of the final rinse and the hygiene levels, the washing water drains out of the washing arms at the start of the rinse phase. This prevents any residual washing water from dripping out of the top washing arm onto the clean items. It is important that no washing water remains in the machine while it is not in use. The washing pump is designed to drain fully when the machine empties.

The control system monitors all the functions during the washing process. The machine also has an automatic cleaning programme. Smooth surfaces and rounded corners on the inside of the machine, together with a specially designed basket conveyor with fixed positioning, make the process even more efficient.

Easy servicing

In order to allow any faults to be resolved quickly and efficiently, the machine has an event log which records all the alarms and any changes made to the machine. This helps to ensure rapid troubleshooting and improved diagnostics.

As in all Wexiödisk machines, the components are carefully positioned to allow easy access for servicing from the front of the machine. This, together with high quality materials and stainless steel internal piping, make the WD-6 a unique machine.

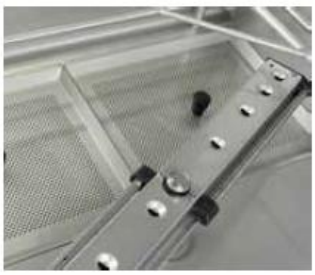
Excellent working environment

The WD-6 has a series of technical features aimed at improving the working environment for operators in the dishwashing room. The automatic hood meets strict ergonomic standards and reduces the risk of operators suffering shoulder or arm strain injuries. During the opening phase, the cleverly designed hood directs the steam upwards behind the machine and not into the operator's face. To improve the working environment further, the WD-6 can be supplied with a steam hood or a condensing unit with heat recovery.

Robust and reliable

- Ease of use – with Auto-Start *
- A good working environment – with the unique hood concept
- High levels of hygiene – with an automatic cleaning programme
- Time savings – with electronic monitoring and diagnostics
- Easy servicing – the machine can normally be serviced from the front
- Excellent wash results – with self-draining washing arms

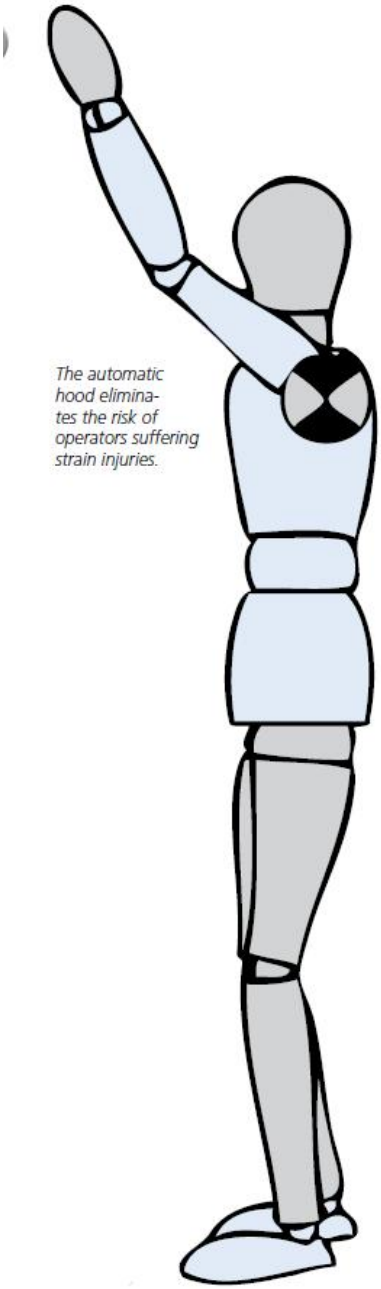
The deep tank, which reduces the risk of foam forming, is one of the many features that help to ensure good washing results.



The concave design of the nozzles on the washing arms prevents them from becoming blocked using tried-and-tested technology.

*Reliable and easily serviced automatic hood.**

*The shelf for storing chemicals improves the working environment and makes cleaning easier.**



The automatic hood eliminates the risk of operators suffering strain injuries.

The unique hood opening mechanism ensures that the hood opens at the back, so that steam can escape at the back of the machine and not into the operator's face.

To achieve a good working environment in the dishwashing room a steam hood is available as an accessory. Automatics to exhaust fan is standard equipment.

The design of the fixed basket conveyor helps to improve the washing results even further by ensuring that the water jets can easily reach every corner of the basket. Smooth internal surfaces make cleaning easier.

The machine has three washing programmes which can be adapted to meet your requirements. The display shows the selected programme, the remaining washing time, the wash and rinse temperatures and any error messages.

WEB Tool for WD-6 is an option that simplifies the everyday work for you that makes HACCP reports by hand. Using an ordinary Internet browser like Internet Explorer you create your HACCP documentation directly from the machine.
From now on no one needs to keep a manual log of temperatures to fulfil and satisfy current hygiene requirements, in accordance with HACCP.

Technical specification WD-6

Technical data	WD-6C	WD-6
Wash pump (kW)	0.9	0.9
Booster heater (kW)	9	9/12*
Heater tank (kW)	1.8	1.8
Tank volume (litres)	50	50
Weight, machine in operation (kg)	160	160
Degree of protection (IP)	45	45

* 12 kW booster heater is optional

Capacity and operation data	WD-6C	WD-6
Total time/wash program 1 (min)	1.5	1.2**
Total time/wash program 2 (min)	-	1.7**
Total time/wash program 3 (min)	-	3.2**
Capacity, max (baskets/h)	35	50
Water consumption rinse/program (litres)	4	2.5-4***
Energy consumption (kWh of connected power)	70-90%	70-90%
Sound level* (dB(A))	61	61

* Measured 1 metre from the machine
** Factory setting. The wash time is adjustable
*** Applies under ideal conditions. The water consumption depends on local conditions. An exact adjustment is made during installation.

Connection, machine	WD-6C	WD-6
Total connected power (kW)	9.9	9.9/12.9*
Main fuse 400V 3N~ (A)**	16	16/20*
Max connection area 400V 3N~ (L1-L3, N, PE) Cu (mm2)***	2.5	2.5

* 12 kW booster heater is optional
** Other voltages on request
*** Cabel 2.5m H07RN-F included

Connection water, drain and ventilation	WD-6C	WD-6
Water quality, hardness (°dH)	2-7	2-7
Hot water connection 55-70°C (external thread)	R ½"	-
Water connection 5 - 70 °C* (external thread)	-	R ½"
Drain connection, PP pipe (ø mm)	50	50
Water capacity, pressure (kPa)	180**	180**
Water capacity, flow (litres/min)	18	18
Water capacity hood lift, pressure (kPa)	-	300**
Floor drain, capacity (litres/sec).	3	3
Heat load to the room (total, sensible, latent) (kW)	2.3 / 1.7 / 0.6	2.3 / 1.7 / 0.6

* If colder water than 55° C a 12 kW booster heater is recommended.
** If pressure / flow is lower the machine should be equipped with a break tank.

Size and weight for transportation	WD-6C	WD-6
Size LxWxH (mm) *	765x710x1560	765x710x1560
Weight (kg) *	115	115

* Packaging included

Models

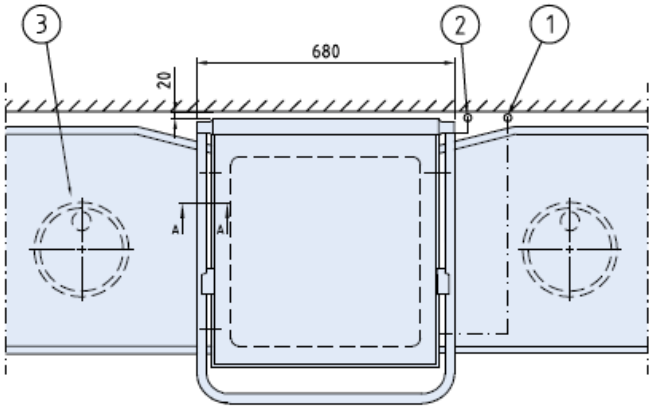
Machine model	Part no.	Dimensions in mm DxWxH	Booster heater	Electrical connection
Model WD-6C	203-06C...	657x600x1430/1875	9 kW	400V 3N~ 50Hz 9,9 kW 16A
Options				
230V/3/50Hz				
Detergent dispenser for liquid detergent				
Extra equipment				
Connection pipe with non-return valve, re-suction protection and shut-off cock	203-0672			
Steam hood with suction connection ø 160 mm	203-0630			
Right-hand side shelf for chemical storage	203-0663			
Left-hand side shelf for chemical storage	203-0664			

Model WD-6	203-006...	657x600x1430/1875	9 kW	400V 3N~ 50Hz 9,9 kW 16A
Options				
Automatic hood				
Autostart for automatic hood				
230V/3/50Hz				
Marine version 400V/3/50Hz without zero				
Marine version 440V/3/60Hz without zero				
Detergent dispenser for liquid detergent				
Panel on left side				
Built-in cupboard for chemical storage				
Booster heater 12kW for cold water conn.			12 kW	400V 3N~ 50Hz 12,9 kW 20A
Drain pump				
Break tank				
WEB Tool				
Extra equipment				
Condensing unit with heat recovery by the exhausted steam.* Heat exchanger or 12 kW booster heater are recommended. Only in combination with automatic hood. The dishwasher is connected to cold water	203-0640			
Heat exchanger with heat recovery by the drain water.* The dishwasher is connected to cold water.	203-0650			
Steam hood with suction connection ø 160 mm	203-0630			
Connection pipe with non-return valve, re-suction protection and shut-off cock.	203-0672			
Dual control for automatic hood	203-0668			
Right-hand side shelf for chemical storage	203-0663			
Left-hand side shelf for chemical storage	203-0664			

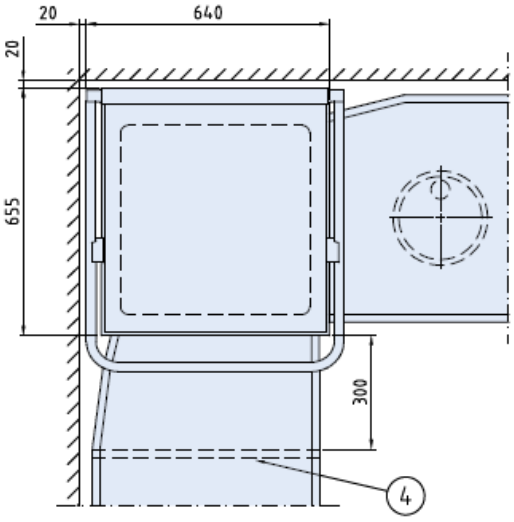
* Data about the heat recovery systems, see separate brochure.

Connection

Straight feed

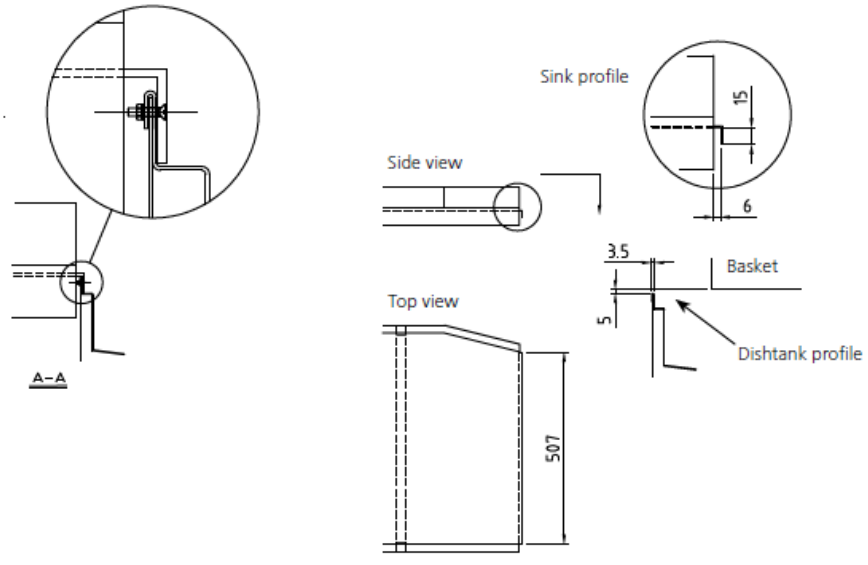


Corner feed

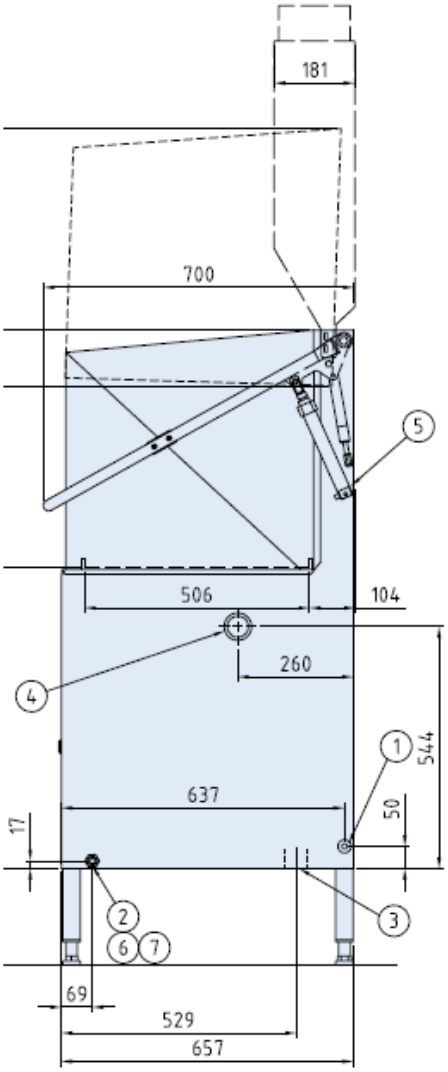


1. Hot water connection
2. Electrical connection
3. Floor drain. Capacity 3l/sec
4. Legs. Must be placed a minimum of 300 mm in front of the machine

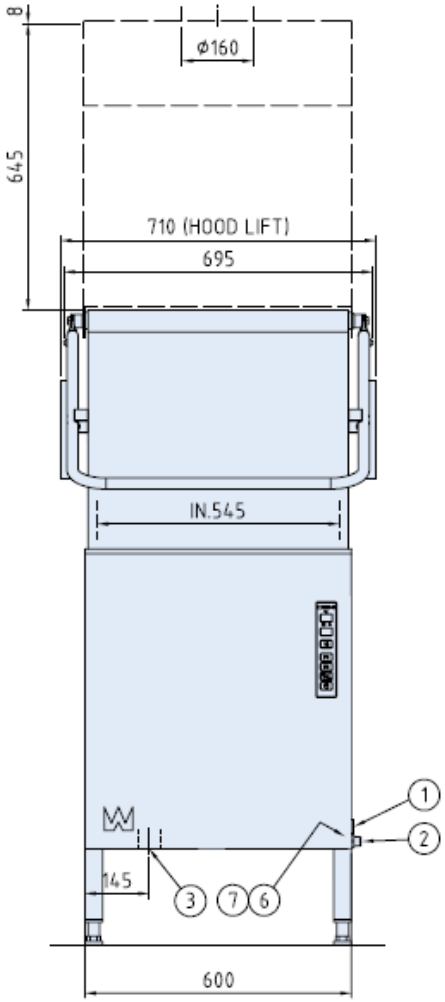
Sink connection



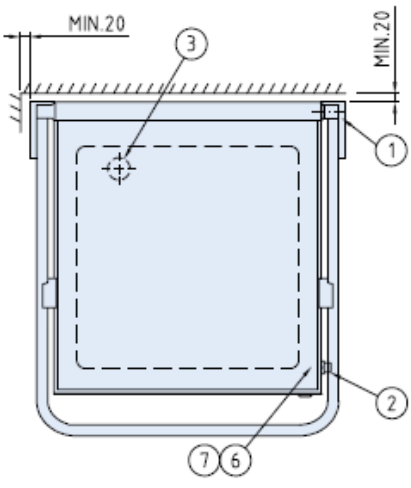
Dimensional drawings



Steam hood
(option)



1. Electrical connection
2. Water connection R½
3. Drain connection, diameter 50 mm, 3l/sec
4. Plugged hole for detergent hose
5. Bleed screw for the lifting cylinder
6. Water outlet for detergent
7. Alternative water connection from below



3.2. SKALAVIMO PRIEMONĖS „GH 123“ SAUGOS DUOMENŲ LAPAS

Saugos duomenų lapas

pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.1907/2006, IIpriedą	1 psl. iš 4 Pildymo data 2010 03 23 Paskutinio peržiūrėjimo data 2009 06 23 Skalavimo priemonė GH 123

1.Medžiagos/ preparato ir gamintojo/tiekėjo pavadinimas

- **Duomenys apie produktą**
- **Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: Skalavimo priemonė GH 123 Grasshopper concentrate**
- **Medžiagos/preparato paskirtis:** Skalavimo priemonė automatiniam indų plovimui
- **Informaciją suteikia:**
  Igefa Handelsgesellschaft mbH&Co.KG,
  Henry-Kruse-Strabe 1, Tel.: ++49-(0)33394-51-0
  D-16356 Ahrensfelde OT Blumberg Faks.:++49-(0)33394-51-210
  El. paštas: info@chemical-check.de, k.schnurbusch@chemical-check.de
- Tiekėjas: UAB „Manjana“. Adresas: A.Stulginskio g. 41, Kaunas
  Telefonas, faksas: (8-37) 361432, (8-37) 363245, kaunas@manjana.lt
- **Telefonas skubiai informacijai suteikti apsinuodijimo atvejais. Apsinuodijimų kontrolės ir informacijos biuras**: (8-5) 2362052, (8-687) 53378

2.Galimi pavojai

- **Klasifikavimas**
  Neklasifikuojamas kaip pavojingas
- **Pavojingas poveikis žmogui ir aplinkai. Galimos poveikio pasekmės:** Nepriskiriamas pavojingiems.
- **Kitoks pavojingas poveikis:** /

Suklasifikuota pagal EB Direktyvą 1999/45/EB ir LR pavojingų cheminių medžiagų ir preparatų klasifikavimo ir ženklinimo tvarką ir papildyta iš spec. literatūros ir kompanijos turimais duomenimis.

3.Sudėtis/informacija apie ingredientus

- **Cheminė charakteristika**
- **Pavojingi komponentai:**

CAS:200-661-7 EINECS:67-63-0	Propan-2-olis	1-<10%	F, Xi,R11/36/67
CAS:5949-29-1 EINECS:201-069-1	Citrinos rūgštis, monohidratas	1-<10%	Xi, R36
Ingredientai pagal (EB) Nr.648/2004 Direktyvą			
Nejoninės PAM			5-15%

Papildomos nuorodos: Rizikos frazių tekstai nurodyti 16 skyriuje.

4.Pirmosios medicinos pagalbos priemonės

- **Bendra informacija:** Nedelsiant nusivilkti visus produktu suterštus drabužius. Esant abejonei ar atsiradus nuolatiniams simptomams, konsultuotis su gydytoju. Nieko nepilti į burną asmeniui, kuris yra netekęs sąmonės. Simptomų aprašymai nurodyti 11 skyriuje.
- **Patekus ant odos:** Nedelsiant nuplauti dideliu vandens kiekiu. Jei atsiranda pakenkimo simptomai, kreiptis į gydytoją.
- **Įkvėpus:** Išvesti nukentėjusį iš pavojingos zonos į gryną orą. Jei atsiranda pakenkimo simptomai, kreiptis į gydytoją. Jei asmuo yra be sąmonės, stabilioje padėtyje vežti į gydymo įstaigą.
- **Patekus į akis:** Jei yra, išimti kontaktinius lęšius. Atmerktas akis kruopščiai plauti vandeniu keletą minučių, kreiptis į gydytoją.
- **Prarijus:** Praskalauti burną, išgerti didelį kiekį vandens, neskatinti vėmimo, nedelsiant kreiptis į gydytoją.

5.Priešgaisrinės priemonės

- **Tinkamos gaisro gesinimo priemonės:** Gaisro gesinimui gali būti naudojamos įvairios gesinimo priemonės: vandens srovė,alkoholiui atsparios putos, smėlis, anglies dioksidas (CO2), miltelių gesintuvas.
- **Netinkamos gesinimo priemonės:** aukšto slėgio vandens srovė.
- **Specifinės gaisro grėsmės:** Degimo metu išsiskiria anglies monoksido, anglies dioksido dujos, sieros oksidai, azoto oksidai, toksiški pirolizės produktai, degus garų/oro mišinys.
- **Specialios apsaugos priemonės gaisrininkams:** Naudoti apsauginius kostiumus bei dujokaukes su autonominiu oro tiekimu, priklausomai nuo gaisro dydžio. Stengtis neįkvėpti dumų.

6.Avarijų likvidavimo priemonės

- **Asmeninės apsaugos priemonės:** Evakuoti personalą į saugią vietą. Garantuoti gerą ventiliaciją. Vengti kontakto su akimis ir oda. Nerūkyti toje aplinkoje.Naudoti asmenines apsaugos priemones (nurodyta 8 skyriuje).
- **Aplinkos teršimo prevencijos priemonės:** Sustabdyti nutekėjimą. Neleisti produktui patekti į gruntinius vandenisvandens telkinius, gamtinę aplinką, kanalizaciją. Jei priemonė pateko į kanalizacijos sistemą, informuoti atsakingus asmenis.
- **Cheminės medžiagos, preparato surinkimo (susėmimo) ir neutralizavimo (nukenksminimo) būdai ir priemonės:** Išsipylusią medžiagą kuo greičiau surinkti (universaliu absorbentu, smėliu, pjuvenomis) ir supilti į paženklintus konteinerius. Informacija dėl cheminės medžiagos, preparato nukenksminimo po surinkimo (susėmimo) nurodyta 13 skyriuje. Išvalius, likučius nuplauti dideliu vandens kiekiu. Netinkami plovimui produktai: tirpikliai, skiedikliai.

7.Naudojimas ir sandėliavimas

- **Reikalavimai/rekomendacijos saugiam naudojimui:** Griežtai laikytis naudojimo instrukcijos reikalavimų. Užtikrinti gerą ventiliaciją. Vengti dulkių susidarymo, neįkvėpti dulkių, vengti kontakto su akimis ir oda. Draudžiama valgyti, gerti, laikyti maisto produktų ar rūkyti tose patalpose, kuriose produktas yra naudojamas. Netoliese turi būti dušas, vandens tiekimo punktas. Po naudojimo gerai uždaryti pakuotę. Nuorodos apsaugai nu gaisro: Laikyti atokiai nuo šilumos šaltinių.
- **Reikalavimai sandėliavimui:** Laikyti tik gerai uždarytoje, originalioje pakuotėje. Laikyti sausoje, vėsioje, gerai vėdinamoje patalpoje. Nesandeliuoti ant praėjimo ar laiptų aikštelėse. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir karščio šaltinių.
- **Medžiagos, kurių negalima sandėliuoti kartu:** šarmais, degiomis bei savaime užsiliepsnojančiomis medžiagomis.

8.Poveikio kontrolės priemonės/ asmens apsauga

- Papildomi nurodymai darbo aplinkai: visi nurodyti 7sk.
- Cheminės medžiagos, preparato komponento ribinė vertė darbo aplinkos ore (RV, PEL, STEL, TLV, TWA), kilmės šalies patvirtinusios institucijos pavadinimas (ACGIH, NIOSH, OSHA ir kt.):
  Propan-2-olis IPRV-350mg/m^3,TPRV-600-mg/m^3 (Lietuvos higienos norma HN 23:2001)
- **Asmeninės saugos priemonės:**
- **Asmens higienos priemonės:**Vengti dulkių susidarymo, neįkvėpti dulkių. Vengti kontakto su oda, akimis. Plauti rankas prieš pertraukas ir darbo pabaigoje. Naudojimo metu draudžiama valgyti, gerti ar rūkyti. Laikyti atskirai nuo maisto produktų, gėrimų ir pašarų.
- **Kvėpavimo takų apsauginės priemonės:** Būtina užtikrinti gerą ventiliaciją. Jei ribinė vertė darbo aplinkoje viršija normą, reikia naudoti kvėpavimo takų apsaugos kaukę, filtras A (EN14387)
- **Rankų apsauginės priemonės:** Apsauginės pirštinės atsparios cheminiam poveikiui. (Cheminis atsparumas pagal ES standartus – EN 374 arba jam atitinkantis). Min. storis mm: 0.7.
  Preparato prasiskverbimo laikas pro pirštinių medžiagą: 480min.
  Rekomenduojamas apsauginis kremas.
- **Apsauginės priemonės:** Apsauginiai rūbai turi būti ilgomis rankovėmis, apsauginiai batai EN ISO 20345.
- **Akių apsauginės priemonės:** Sandarūs akiniai su šonine apsauga (EN166)
  Laikytis bendrų darbo su cheminėmis priemonėmis taisyklių.

9.Fizinės ir cheminės savybės

Bendra informacija

- Agregatinė būsena — Skystis
- Kvapas — Specifinis
- Spalva — Mėlynos

Svarbi informacija susijusi su sveikata, saugumu bei aplinka:

- PH — >2-<3
- Virimo temperatūra°C — 98
- Tirpumo taškas °C — n.d.
- Pliūpsnio temperatūra°C — >35
- Užsidegimo temperatūra°C — 425
- Min. išsilaikymo riba — 2,0 Vol% (20°C)
- Max. Išsilaikymo riba — 12,0 Vol% (20°C)
- Garų slėgis — 42-48hPa (20 °C)
- Tankis — 1,02 g/mol
- Tirpumas vandenyje (20°C) — tirpus

10.Stabilumas ir reakcingumas

- **Stabilumas:** Stabilus normaliomis sąlygomis, naudojant pagal instrukcijas. Kaitinamas, gali skilti ar užsidegti
- **Pavojingos cheminės reakcijos:** Egzoterminė reakcija su šarmais.
- **Vengtinos cheminės medžiagos:** Stiprūs oksidatoriai, šarmai
- **Pavojingi (nestabilūs) skilimo produktai:** Gali išsiskirti garai, anglies monoksidas ir anglies dioksidas, vandenilis

11.Toksikologinė informacija

- **Ūmus toksiškumas**:
- **Poveikis žmonėms:**
- **Per odą**: Silpnas dirginantis poveikis odai ir gleivinei.
- **Poveikis akims**: Dirgina akis.
- **Prarijus**: Dirginantis poveikis. Gali sukelti šleikštulį, vėmimą, pakenkimą centrinei nervų sistemai.
- **Įkvėpus**: Silpnas dirginantis poveikis. Įkvėpus didelį kieki gali sukelti galvos skausmą, apsvaigimą, koordinacijos sutrikimą, psichinį sutrikimą, svaiginantį efektą.
- **Kancerogeniškumas:** neklasifikuojamas kaip kancerogeniškas.
- **Mutagenitiškumas:** neklasifikuojamas kaip mutageniškas.
- **Toksiškumas reprodukcijai**: nėra.

12.Ekologinė informacija

- **Cheminės medžiagos, preparato savybės, galinčios daryti poveikį aplinkai:** Naudojant pagal paskirtį neturėtų sukelti pavojaus aplinkai.
- **Ekotoksiškumas** (toksiškumas vandens, dirvožemio organizmams, kitiems gyvūnams ir augalams): Saugoti, kad produktas nepatektų į gamtinę aplinką.
- **Judrumas**: Nenustatytas
- **Išsilaikymas ir skilimas (biodegradacija) aplinkoje**:
  Produkto sudėtyje esančių medžiagų biologinis skilimas aplinkoje atitinka EB Ploviklių Reglamento Nr. 648/2004 reikalavimus.
  Pilnai biodegraduoja: >98%/2d Citrinos rūgšties monohidratas,
  >99,9% , OECD 303A, (95%/21d. OECD-ekspozicijos testas) Propan-2-olis
- **Bioakumuliacija:** Nenustatytas
- **Duomenys apie kitus poveikius:** Rizikos vandeniui klase -2.

13.Atliekų tvarkymas

- **Atliekos/ nesunaudoti produktai**: Visas atliekas sudėti į atitinkamus ir pažymėtus konteinerius.
  Atliekos šalinamos vadovaujantis vietos atliekų šalinimo/tvarkymo įstatymu. Draudžiama atliekas išpilti į šiukšlių konteinerius, vietinę ir lietaus kanalizaciją, paviršinius vandens telkinius, gamtinę aplinką.

Atliekų tvarkymo sąlygos pagal EB Direktyvas 2001/118/EB,2001/119/EB, 2001/573/EB.
07 06 01 vandeninis plovimo tirpalas;
20 01 29 plovikliai, kuriuose yra pavojingų medžiagų.

- **Pakuočių atliekos:** Pakuočių atliekos turi būti tvarkomos vadovaujantis Pakuočių ir pakuočių atliekų tvarkymo įstatymu. Pakuotės turi būti pilnai ištuštintos. Tuščios ir švarios pakuotės gali būti perdirbamos. Šalinant atliekas, pakuotės turi būti išplautos, preparato likučiai atskiesti dideliu kiekiu vandens. Rekomenduojama valymo priemonė: vanduo.

14.Informacija apie transportą

- **Sausumos transportu ADR/RID:**
  ADR/RID Klasė /
- **Jūros transportu (IMDG/GGV):**
- **IMDG/GGV Jūros Klasė** /
- **Oro trnsportu :**
- **ICAO/IATA Klasė** /

15.Norminė informacija

Produktas suklasifikuota ir paženklintas pagal EB ir LR pavojingų cheminių medžiagų ir preparatų klasifikavimo ir ženklinimo tvarką, tai reglamentuojančius įstatymus.

- **Pavojingumo simboliai ir ženklinimas:** Neklasifikuojamas kaip pavojingas
- **Pavojingi komponentai:**
- **Rizikos (R) frazės:**
- **Saugos (S) frazės**

VOC (1999/13/EC) **6% w/v**

16.Kita informacija

Šis saugos duomenų lapas paruoštas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.1907/2006 reikalavimus. Produkto klasifikacija yra pagal ES reglamentus 67/548/EB – 99/45/EB bei atitinka AISE reikalavimus. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimosi informacija, nurodyta šiame saugos duomenų lape.
Šis dokumentas paruoštas LT kalba pagal duomenis iš SDL, kurį paruošė: Chemical Check GmbH, Wobbeler Strabe 2-4, D-32839 Steinheim, +49 523394170,+49 180 5243642; Fax:+49 5233941790, +49 1805050455

Paskutinio peržiūrėjimo data: 2009 06 23
Pavojingumo simboliai ir ženklinimas: (3skyrius) Xi –Dirginati, F-Labai degi
R- frazės: (3skyrius)

R11 Labai degi
R36 Dirgina akis
R67 Garai gali sukelti mieguistumą ir galvos svaigimą

Šiame saugos duomenų lape pateikti duomenys turi būti prieinami visiems, kurių darbas yra susijęs su chemine medžiaga, preparatu. Duomenys atitinka mūsų turimas žinias ir yra skirti apibūdinti cheminį produktą saugos ir sveikatos darbe, aplinkos apsaugos spektrais. Saugos duomenų lapo informacija bus papildyta atsiradus naujų duomenų apie cheminės medžiagos, preparato poveikį sveikatai ir aplinkai, apie prevencijos priemones pavojams sumažinti arba jiems visiškai išvengti. Saugos duomenų lape pateikta informacija neatskleidžia kitų specifinių cheminės medžiagos, preparato savybių.

3.3. NUKALKINIMO PROGRAMOS INSTRUKCIJA

SUMA Calc D5

Nukalkinimo programa

1. Išjunkite plovimo priemonių dozavimo sistemą (parodyta **"Efektyvaus indų plovimo vadovas"**);
2. Pripildykite indų plovimo mašiną vandeniu;
3. Išleiskite 1 l vandens ir įpilkite į indų plovimo mašiną 500 g "Suma Calc D5" priemonės;
4. Įjunkite indų plovimo mašiną 10 kartų (30 min.);
5. Išleiskite iš indų plovimo mašinos vandenį ir praskalaukite ją;
6. Pripildykite indų plovimo mašiną vandeniu;
7. Įjunkite indų plovimo mašiną 2 kartus (apie 6 min.);
8. Išleiskite iš indų plovimo mašinos vandenį, ir prileiskite švaraus vandens;
9. Mašina nukalkinta, įjungus plovimo priemonių dozavimo sistemą, galite dirbti toliau.

Diversey atstovas Lietuvoje UAB "Manjana," A. Stulginskio g. 41, LT-48313 Kaunas, faksas 8-37-363245. Telefonai: Vilniuje 8-5-2338879, Kaune 8-37-361432, Klaipėdoje 8-46-366990. www.johnsondiversey.com

SUMA Calc D5

Nukalkinimo programa

1. Išjunkite plovimo priemonių dozavimo sistemą (parodyta **"Efektyvaus indų plovimo vadovas"**);
2. Pripildykite indų plovimo mašiną vandeniu;
3. Išleiskite 1 l vandens ir įpilkite į indų plovimo mašiną 500 g "Suma Calc D5" priemonės;
4. Įjunkite indų plovimo mašiną 10 kartų (30 min.);
6. Išleiskite iš indų plovimo mašinos vandenį ir praskalaukite ją;
6. Pripildykite indų plovimo mašiną vandeniu;
7. Įjunkite indų plovimo mašiną 2 kartus (apie 6 min.);
8. Išleiskite iš indų plovimo mašinos vandenį, ir prileiskite švaraus vandens;
9. Mašina nukalkinta, įjungus plovimo priemonių dozavimo sistemą, galite dirbti toliau.

Diversey atstovas Lietuvoje UAB "Manjana," A. Stulginskio g. 41, LT-48313 Kaunas, faksas 8-37-363245. Telefonai: Vilniuje 8-5-2338879, Kaune 8-37-361432, Klaipėdoje 8-46-366990. www.johnsondiversey.com

3.4. KONCENTRUOTOS PERIODINIO NUKALKINIMO PRIEMONĖS „SUMA CALC D5“ APRAŠYMAS

Suma

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

Suma Calc D5

Koncentruota periodinio nukalkinimo priemonė

Aprašymas

Suma Calc D5 yra koncentruota rūgštinė priemonė, skitra šalinti kalkines apnašas nuo virtuvės įrangos, įrankių ir indų plovimo mašinų.

Savybės

Suma Calc D5 yra rūgštinė priemonė, skirta kalkinių apnašų šalinimui nuo virtuvės įrankių ir įrangos: garinių puodų, katilų, arbatos ar kavos virdulių. Neorganinės rūgšties ir nejoninių PAM kombinacija užtikrina efektyvų visų tipų paviršių nukalkinimą.

Privalumai

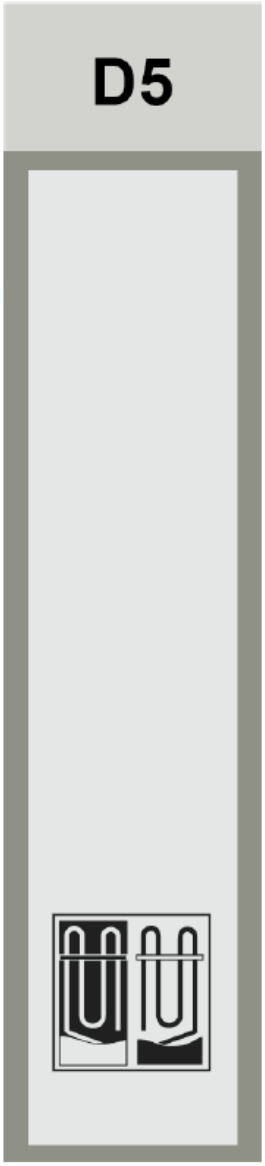
- Efektyvus kalkinių apnašų šalinimas padeda apsaugoti įrangą ir pagerinti higieninį saugumą
- Sumažina kaštus dėl didelės koncentracijos
- Pašviesina blyškius metalinius paviršius, pašalindama oksido plėvelę

Naudojimo instrukcija

Mirkymas:
1. Naudojama koncentracija 50-200ml **Suma Calc D5** į 1L karšto vandens (5-20%), priklausomai nuo užterštumo.
2. Pripilkite tirpalo į talpą ar mirkykite tirpale, kol kalkinės apnašos ištirps.
3. Šveiskite, jeigu reikia pašalinti įsisenėjusias apnašas.
4. Kruopščiai nuskalaukite švariu vandeniu ir leiskite išdžiūti.

Valymas purškiant:
1. Užpurkškite tirpalo 200ml/L šilto vandens (20%) ant paviršiaus ar įrangos.
2. Palikite mažiausia 30 minučių ir šveiskite šepečiu.
3. Kruopščiai nuskalaukite švariu vandeniu ir leiskite išdžiūti .

Indų plovimo mašinos:
1. Išjunkite dozavimo įrangą.
2. Pripildykite mašiną švariu vandeniu.
3. Įpilkite reikiamą **Suma Calc D5** kiekį į vandenį, kad paruoštumėte 5-10% tirpalą (50 - 100 ml/L).
4. Įjunkite mašiną 10-15 minučių.
5. Išleiskite vandenį ir patikrinkite rezultatą.
6. Pakartokite veiksmus, jeigu reikia.
7. Išleiskite vandenį ir kruopščiai išskalaukite.
8. Leiskite išdžiūti palikę duris atviras.
9. Įjunkite dozavimo įrangą.



JohnsonDiversey atstovas Lietuvoje: UAB „Manjana” A.Stulginskio g. 41, Kaunas, tel. :8 37 361432, faks. :8 37 363245, Dzūkų g. 2, Vilnius tel./faks.: 8 5 2338879, Nemuno g. 153, Klaipėda tel./faks.:8 46 366990

Suma Calc

Techniniai duomenys

Išvaizda	skaidrus skystis
pH koncentrato	1
Santykinis tankis (20°C)	1.29

Šie duomenys yra tipiniai ir neturi būti suprantami kaip specifikacijos.

Saugaus naudojimo ir laikymo informacija

Pilna saugaus naudojimo ir šalinimo instrukcija yra pateikiama produkto Saugos Duomenų Lapuose. Laikyti originaliame įpakavime. Saugoti atokiai nuo kraštutinių temperatūrų.

Priemonės suderinamumas

Laikantis rekomenduojamų naudojimo sąlygų, **Suma Calc D5** yra tinkama naudoti visiems paviršiams, paprastai sutinkamiems virtuvėse, tačiau varis, žalvaris ar aliuminis turi būti valomi labai atsargiai (trumpas poveikio laikas).

3.5. CHEMINĖS MEDŽIAGOS „SUMA CALC D5“ SAUGOS DUOMENŲ LAPAS

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 Peržiūrėta: 24.02.2010

*
1 Cheminės medžiagos/preparato ir bendrovės/įmonės pavadinimas

· **Duomenys apie produktą**
· **Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas:** **SUMA CALC D5**
· **Gaminio numeris:** FM001998
· **Medžiagos/ preparato paskirtis:** Virtuvės higienos priemonė profesionaliam naudojimui.
· **Gamintojas / tiekėjas**
Gamintojas:
JohnsonDiversey, Rembrandtlaan 414, 7545 ZW Enschede, The Netherlands
Diversey/ UAB „Manjana“. Adresas: A. Stulginskio g. 41, Kaunas
Telefonas, faksas: (8-37) 361432, (8-37)363245
kaunas@manjana.lt
· **Informaciją suteikia:**
UAB „Manjana“. Adresas: A. Stulginskio g. 41, Kaunas
Telefonas, faksas: (8-37) 361432, (8-37)363245
· **Telefonas skubiai informacijai suteikti apsinuodijimo atvejais. Apsinuodijimų kontrolės ir informacijos biuras:**
(8-5) 2362052, (8-687) 53378

2 Galimi pavojai

· **Klasifikavimas:**

C Ardanti (ėsdinanti)

· **Pavojingas poveikis žmogui ir aplinkai. Galimos poveikio pasekmės.**
R 34 Nudegina.
· **Klasifikavimo sistema:**
Suklasifikuota pagal EB Lietuvos Respublikos Pavojingų cheminių medžiagų ir preparatų klasifikavimo ir ženklinimo tvarką ir papildyta iš spec. literatūros ir kompanijos turimais duomenimis.

*
3 Sudėtis/ informacija apie ingredientus

· **Cheminė charakteristika**
· **Aprašymas:** Mišinys iš žemiau nurodytų medžiagų su nepavojingomis priemaišomis/priedais.

· **Pavojingi komponentai:**			
CAS: 7664-38-2 EINECS: 231-633-2	ortofosforo rūgštis	C; R 34	≥30%

· **Komponentai pagal EB Ploviklių Reglamentą Nr. 648/2004.**	
fosfatai	≥ 30%
nejoninės PAM	< 5%

· **Papildomos nuorodos** Rizikos frazių tekstai nurodyti 16 skyriuje.

*
4 Pirmosios medicinos pagalbos priemonės

· **Bendra informacija:** Nedelsiant nusivilkti visus užterštus drabužius.
· **Įkvėpus:**
Netekus sąmonės, paguldyti ir vežti nukentėsį paguldžius stabiliai ant šono į gydymo įstaigą.
Išvesti nukentėjusį į gryną orą. Atsiradus pakenkimo simptomams, kreiptis į gydytoją.
· **Patekus ant odos:**
Plauti gausiu vandens kiekiu su muilu ir nusausinti.
Atsiradus pakenkimo simptomams, kreitis į gydytoją.
· **Patekus į akis:** Atmerktas akis keletą minučių plauti tekančiu vandeniu ir kreiptis į gydytoją.

(Tęsinys 2 psl.)

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 **Peržiūrėta: 24.02.2010**

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA CALC D5

(Puslapio 1 tęsinys)

· **Prarijus:** Pašalinti priemonės likučius iš burnos. Duoti gerti daug vandens ir nedelsiant į kreiptis gydytoją.

5 Priešgaisrinės priemonės

· **Tinkamos gaisro gesinimo priemonės:**
CO_2, gesinimo milteliai arba vandens srovė. Didesnį gaisrą gesinti vandens srove arba alkoholiui atspariomis putomis.
· **Asmeninės apsaugos priemonės:**
Gaisro metu devėti kvėpavimo takų apsaugos priemones ir chemijos priemonėms atsparius rūbus.

6 Avarijų likvidavimo priemonės

· **Asmeninės apsaugos priemonės:**
Apsauginiai akiniai, cheminiam poveikiui atsparios pirštinės, apsauginiai drabužiai ir avalynė.
· **Aplinkos teršimo prevencijos priemonės:**
Išsipylusią priemonę draudžiama išpilti į vietinę ir lietaus kanalizaciją, paviršinius vandens telkinius, gamtinę aplinką.
· **Cheminės medžiagos, preparato surinkimo (susėmimo) ir neutralizavimo (nukenksminimo) būdai ir priemonės:**
Surinkti su skysčius rišančiomis medžiagomis (smėlis, žvyras, rūgščių rišiklis, universalus rišiklis, pjuvenos). Likučius neutralizuoti ir nuplauti vandeniu. Susemtą medžiagą išpilti į šiukšlių dėžę ar supilti atgal į originalią pakuotę draudžiama.
Surinktą medžiagą sunaikinti pagal instrukcijas.

7 Naudojimas ir sandėliavimas

· **Naudojimas:**
· **Reikalavimai ir rekomendacijos saugiam naudojimui:** Laikytis bendrų darbo su cheminėmis priemonėmis taisyklių.
· **Nuorodos apsaugai nuo gaisro ir sprogimo:** Nebūtinos jokios specialiosios priemonės.
· **Reikalavimai sandėliavimui:**
· **Reikalavimai sandėliavimo patalpoms ir pakuotei:** Laikyti tik originalioje talpoje.
· **Medžiagos, kurių negalima sandėliuoti kartu:** Nereikalaujama.
· **Kita informacija apie saugojimo sąlygas:** Talpas laikyti sandariai uždarytas.

8 Poveikio kontrolės priemonės / asmens apsauga

· **Papildomi nurodymai darbo aplinkai:** Jokių kitų nuorodų, žr. 7 pkt.

· **Cheminės medžiagos, preparato komponento ribinė vertė darbo aplinkos ore (RV, PEL, STEL, TLV, TWA), kilmės šalies patvirtinusios institucijos pavadinimas (ACGIH, NIOSH, OSHA ir kt):**	
7664-38-2 ortofosforo rūgštis	
PRV ()	TPRV: 2 mg/m³ IPRV: 1 mg/m³

· **Papildomos nuorodos:** Už pagrindą buvo paimti sudarymo metu galioję sąrašai.
· **Asmeninės saugos priemonės:**
· **Bendrosios saugos ir higienos priemonės:**
Laikyti atokiai nuo maisto produktų, gėrimų ir pašarų.
Nedelsiant nusivilkti visus išteptus, įsigėrusius drabužius.
Plauti rankas prieš pertraukas ir darbo pabaigoje.
Vengti kontakto su akimis ir oda.
· **Kvėpavimo takų apsauginės priemonės:**
Naudojant pagal instrukciją, asmeninės apsaugos priemonės nebūtinos. Tačiau venkite dulkių, garų, aerozolių susidarymo.

(Tęsinys 3 psl.)

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 Peržiūrėta: 24.02.2010

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA CALC D5

(Puslapio 2 tęsinys)

· Rankų ir odos apsauginės priemonės:

Apsauginės pirštinės

Medžiaga, iš kurios gaminama pirštinė, privalo būti nepralaidi ir atspari produktui / medžiagai / mišiniui.
· Pirštinių medžiaga Nitrilo kaučiukas
· Pirštinių medžiagos persigėrimo laikotarpis
Tikslaus apsauginių pirštinių susidėvėjimo laiko teirautis gamintojo ir laikytis nurodytos trukmės.
· Akių apsauginės priemonės:

Sandarūs akiniai.

9 Fizinės ir cheminės savybės.

· Bendra informacija	
Agregatinė būsena:	Skysta(s)
Spalva:	Nespalvota
Kvapas:	Būdinga(s)
Tirpumo taškas/ tirpumo intervalas:	Nenustatyta
Virimo taškas/ virimo intervalas:	Nenustatyta.
· Pliūpsnio temperatūra:	Netaikoma.
· Uždegimo temperatūra:	Nenustatyta.
· Savaiminis užsidegimas:	Produktas savaime neužsidega.
· Sprogimo pavojus:	Produktas nekelia sprogimo pavojaus.
· Garų slėgis:	Nenustatyta.
· Specifinė masė, tankis esant 20°C (68°F):	1,29 g/cm³
· Tirpumas / Maišymas su	
vandeniu:	Pilnai maišosi.
· alkoholiais:	Nenustatyta.
· ketonais:	Nenustatyta.
· poliariškais tirpikliais:	Nenustatyta.
· nepoliariškais tirpikliais:	Nenustatyta.
· alifatiniais hidrokarbonatais:	Nenustatyta.
· aromatiniais hidrokarbonatais:	Nenustatyta.
· organiniais tirpikliais:	Nenustatyta.
· chlorohidrokarbonatais:	Nenustatyta.
· augaliniais aliejais:	Nenustatyta.
· glikoliais:	Nenustatyta.
· parafino alyva:	Nenustatyta.
· pH vertė esant 20°C (68°F):	1,0

· Atsiskyrimo koeficientas (n-oktanolis/vanduo) Nenustatyta.

10 Stabilumas ir reaktingumas

· Terminis skilimas, vengtinos aplinkos sąlygos: Neskyla (stabilus) vartojant pagal instrukciją.
· Vengtinos cheminės medžiagos:
· Pavojingos cheminės reakcijos: Reaguoja su šarmais.

(Tęsinys 4 psl.)

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 **Peržiūrėta: 24.02.2010**

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA CALC D5

(Puslapio 3 tęsinys)

· **Pavojingi (nestabilūs) skilimo produktai:** Nežinomi jokie irimo produktai.

*

11 Toksikologinė informacija

· **Ūmus toksiškumas:**
· **Klasifikacijai svarbios LD/LC50 vertės:**
LD50 (apskaičiuotas)>0,2-2g/kg. Šie duomenys neturi praktinės reikšmės dėl to, kad priemonė yra ardanti (ėsdinanti).
· **Dirginantis poveikis:**
· **Per odą:** Ėsdinantis poveikis odai ir gleivinėms.
· **Patekus į akis:** Stiprus ėsdinantis poveikis.
· **Įkvėpus:** Ypatingai dirginanti, gali sukelti plaučių edemą.
· **Jautrinimas:** Nežinomas jautrinantis poveikis.
· **Papildoma toksikologinė informacija:**
Produkto pavojingumas yra nurodytas pagal kriterijus, pateikiamus naujausioje EB Mišinių Klasifikavimo Direktyvoje:
Ardanti (ėsdinanti)
Nurijus stipriai ėsdinama burna ir gerklos, kyla stemplės ir skrandžio perforacijos pavojus.

*

12 Ekologinė informacija

· **Išskyrimo duomenys (tvarumas ir suirimas):**
Produkte esančios aktyviosios skalbimo substancijos atitinka skalbimo ir valymo priemonių įstatymo reikalavimus ir biologiškai degraduoja.
· **Išskyrimo metodas:** Nenustatyta
· **Mobilumas ir bioakumuliacinis potencialas:** Nenustatyta
· **Ekotoksiniai poveikiai:** Nenustatyta
· **Elgesys valymo įrengimuose:** Nenustatyta.
· **Bendrosios nuorodos:**
Prieš išleidžiant į nutekamuosius vandenis ar kanalizaciją būtina praskiesti vandeniu ar neutralizuoti.
Cheminės medžiagos, preparato savybės, galinčios daryti poveikį aplinkai: Naudojant pagal paskirtį neturėtų sukelti pavojaus aplinkai.
Išsilaikymas ir skilimas (biodegradacija) aplinkoje: Produkto sudėtyje esančių medžiagų (PAM) biologinis skilimas aplinkoje atitinka EB Ploviklių Reglamento Nr. 648/2004 reikalavimus.
· **PBT savybėmis** -

*

13 Atliekų tvarkymas

· **Produktas:**
· **Rekomendacija:**
Atliekos šalinamos vadovaujantis vietos atliekų šalinimo įstatymu. Draudžiama atliekas išpilti į šiukšlių, vietinę ir lietaus kanalizaciją, paviršinius vandens telkinius, gamtinę aplinką.

· **Europos atliekų katalogas**	
20 01 14	rūgštys

· **Nešvarios pakuotės:**
· **Rekomendacija:**
Atliekos turi būti tvarkomos vadovaujantis Atliekų tvarkymo įstatymu. Pakuočių atliekos turi būti tvarkomos vadovaujantis Pakuočių ir pakuočių atliekų tvarkymo įstatymu. Prieš išmetant į kanalizaciją preparato atliekos turi būti atskiestos dideliu vandens kiekiu.
· **Rekomenduojama valomoji medžiaga:** Vanduo

LT

(Tęsinys 5 psl.)

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 **Peržiūrėta: 24.02.2010**

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA CALC D5

(Puslapio 4 tęsinys)

14 Informacija apie gabenimą

· **Sausumos transportu ADR/RID (tarptauniai/vidiniai pervežimai).**

· **ADR/RID klasė:** 8 Ėsdinančios medžiagos
· **Kemlerio kodas** 80
· **JT numeris:** 1805
· **Įpakavimo grupė** III
· **Pavojingumo etiketė:** 8
· **Krovinio aprašymas:** 1805 FOSFORO RŪGŠTIS, TIRPALAS

· **Transportavimas/kitos nuorodos:**
Transportavimo metu taikomos specialios tam tikrų pavojingų prekių pakavimo ir kiekio ribojimo nuostatos.

15 Informacija apie reglamentavimą

· **Klasifikavimas pagal EB ir LR direktyvas:**
Preparatas suklasifikuotas ir paženklintas pagal ES ir Lietuvos Respublikos pavojingų cheminių medžiagų ir preparatų klasifikavimo ir ženklinimo tvarką.
· **Pavojingumo simboliai ir ženklinimas:**

C Ardanti (ėsdinanti)

· **Pavojingi komponentai (etiketavimui):**
ortofosforo rūgštis
· **Rizikos (R) frazės:**
34 Nudegina.
· **Saugos (S) frazės:**
26 Patekus į akis, nedelsiant gerai praplauti vandeniu ir kreiptis į gydytoją.
28 Patekus ant odos, nedelsiant nuplauti dideliu kiekiu vandens
36/37/39 Dėvėti tinkamus apsauginius drabužius, mūvėti tinkamas pirštines ir naudoti akių (veido) apsaugos priemones.
45 Nelaimingo atsitikimo atveju arba pasijutus blogai, nedelsiant kreiptis į gydytoją (jeigu įmanoma, parodyti šią etiketę).

16 Kita informacija

Šiame saugos duomenų lape pateikti duomenys turi būti prieinami visiems, kurių darbas yra susijęs su chemine medžiaga, preparatu. Duomenys atitinka mūsų turimas žinias ir yra skirti apibūdinti cheminį produktą saugos ir sveikatos darbe, aplinkos apsaugos spektrais. Saugos duomenų lapo informacija bus papildyta atsiradus naujų duomenų apie cheminės medžiagos, preparato poveikį sveikatai ir aplinkai, apie prevencijos priemones pavojams sumažinti arba jiems visiškai išvengti. Saugos duomenų lape pateikta informacija neatskleidžia kitų specifinių cheminės medžiagos, preparato savybių.

· **Svarbios R frazės**
34 Nudegina.
· **Dokumentą (SDL) išdavęs padalinys:** UAB "Manjana"
· **Asmuo kontaktams:** Inga Talačkienė
· *** Lyginant su buvusia versija pakeisti duomenys**

LT

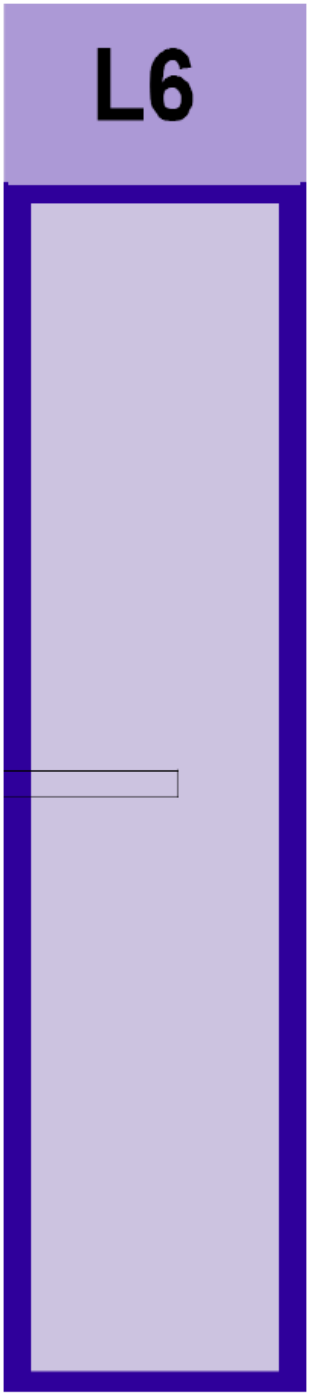
3.6. PRIEMONĖS AUTOMATINIAM INDU PLOVIMUI LABAI KIETAME VANDENYJE „SUMA NOVA L6“ APRAŠYMAS

Suma

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

Suma Nova L6

Priemonė automatiniam indų plovimui labai kietame vandenyje



Aprašymas

Suma Nova yra koncentruota, skysta indų plovimo priemonė, skirta plauti indus automatiniu būdu, kai vanduo yra labai kietas.

Savybės

Suma Nova L6 yra stipraus poveikio skysta, šarminė plovimo priemonė, skirta naudoti indų plovimo mašinose. Jos sudėtyje yra kaustinis šarmas, kuris užtikrina puikius riebalų ir pridžiūvusių maisto likučių bei dėmių pašalinimo rezultatus. Sudėtyje esantys inhibitoriai ir sekvestrantai leidžia priemonę naudoti, kai vanduo yra didelio kietumo.

Privalumai

- Greitai skaido riebalus ir pridžiūvusį maistą
- Labai ekonomiška dėl to, kad itin koncentruota
- Apsaugo įrangą nuo greito užkalkėjimo kietame vandenyje

Naudojimo instrukcija

Suma Nova L6 naudojama su JohnsonDiversey automatinės dozavimo įranga
Priemonę taip pat galima naudoti su dozavimo įranga, sumontuota indų plovimo mašinose. Tam, kad plovimo rezultatai būtų labai geri, naudojama koncentracija turi būti 1.5 - 4 ml/litre, priklausomai nuo vietos sąlygų. 2ml/litre koncentracijos priemonė neleis susidaryti kalkių nuosėdoms vandenyje, kurio kietumas yra iki 205 ppm $CaCO_3$.
Prieš naudojimą, praskalaukite dozavimo pompas ir transportavimo žarneles, kad išvengtumėte galimos kristalizacijos dėl susimaišiusių priemonių.

Techniniai duomenys

Išvaizda	Skaidrus geltonas skystis
pH (1% tirpalo)	12,2
Santykinis tankis (20 ^{o}C)	1.27

Šie duomenys yra tipiniai ir neturi būti suprantami kaip specifikacijos.

Saugaus naudojimo ir laikymo informacija

Pilna saugaus naudojimo ir išpylimo instrukcija yra pateikiama produkto Saugos Duomenų Lapuose. Laikyti originaliame įpakavime. Saugoti atokiai nuo kraštutinių temperatūrų.

Priemonės suderinamumas

Laikantis rekomenduojamų naudojimo sąlygų, **Suma Nova L6** yra tinkama naudoti beveik visiems paviršiams, paprastai sutinkamiems virtuvėse. Nenaudokite priemonės ant šarmams jautrių paviršių, tokių kaip aliuminis, varis, žalvaris ar guma.

JohnsonDiversey atstovas Lietuvoje UAB „Manjana” A.Stulginskio g. 41, Kaunas, tel.:8 37 361432, faks.:8 37 363245, Dzūkų g. 2, Vilnius tel./faks.: 8 5 2338879, Nemuno g. 153, Klaipėda tel./faks.:8 46 366990

3.7. CHEMINĖS MEDŽIAGOS „SUMA NOVA L6“ SAUGOS DUOMENŲ LAPAS

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 Peržiūrėta: 24.02.2010

1 Cheminės medžiagos/preparato ir bendrovės/įmonės pavadinimas

· **Duomenys apie produktą**
· **Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas:** SUMA NOVA L6
· **Gaminio numeris:** KH.MW.Dt14
· **Medžiagos/ preparato paskirtis:** Virtuvės higienos priemonė profesionaliam naudojimui.
· **Gamintojas / tiekėjas**
Diversey/ UAB „Manjana“. Adresas: A. Stulginskio g. 41, Kaunas
Telefonas, faksas: (8-37) 361432, (8-37)363245
kaunas@manjana.lt
Gamintojas: Cheport spol. s r.o., Lhotsko 93, 76312 Vizovice, Czech Republic.
· **Informaciją suteikia:**
UAB „Manjana“. Adresas: A. Stulginskio g. 41, Kaunas
Telefonas, faksas: (8-37) 361432, (8-37)363245
· **Telefonas skubiai informacijai suteikti apsinuodijimo atvejais. Apsinuodijimų kontrolės ir informacijos biuras:**
(8-5) 2362052, (8-687) 53378

2 Galimi pavojai

· **Klasifikavimas:**

C Ardanti (ėsdinanti)

· **Pavojingas poveikis žmogui ir aplinkai. Galimos poveikio pasekmės.**
R 35 Stipriai nudegina.
R 40 Įtariama, kad gali sukelti vėžį.
· **Klasifikavimo sistema:**
Suklasifikuota pagal EB Lietuvos Respublikos Pavojingų cheminių medžiagų ir preparatų klasifikavimo ir ženklinimo tvarką ir papildyta iš spec. literatūros ir kompanijos turimais duomenimis.

3 Sudėtis/ informacija apie ingredientus

· **Cheminė charakteristika**
· **Aprašymas:** Mišinys iš žemiau nurodytų medžiagų su nepavojingomis priemaišomis/priedais.

· **Pavojingi komponentai:**			
CAS: 5064-31-3 EINECS: 225-768-6	trinatrio nitrilotriacetatas	Xn, Xi; R 22-36-40	15-30%
CAS: 1310-73-2 EINECS: 215-185-5	natrio hidroksidas	C; R 35	5-15%

· **Komponentai pagal EB Ploviklių Reglamentą Nr. 648/2004.**	
NTA (nitrilotriacetato rūgštis) ir druskos	15 - 30%
fosfonatai	< 5%

· **Papildomos nuorodos** Rizikos frazių tekstai nurodyti 16 skyriuje.

4 Pirmosios medicinos pagalbos priemonės

· **Bendra informacija:** Nedelsiant nusivilkti visus užterštus drabužius.
· **Įkvėpus:**
Netekus sąmonės, paguldyti ir vežti nukentėsį paguldžius stabiliai ant šono į gydymo įstaigą.
Išvesti nukentėjusį į gryną orą. Atsiradus pakenkimo simptomams, kreiptis į gydytoją.
· **Patekus ant odos:**
Plauti gausiu vandens kiekiu su muilu ir nusausinti.
Atsiradus pakenkimo simptomams, kreitis į gydytoją.

(Tęsinys 2 psl.)

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 **Peržiūrėta: 24.02.2010**

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA NOVA L6

(Puslapio 1 tęsinys)

· **Patekus į akis:** Atmerktas akis keletą minučių plauti tekančiu vandeniu ir kreiptis į gydytoją.
· **Prarijus:** Pašalinti priemonės likučius iš burnos. Duoti gerti daug vandens ir nedelsiant į kreiptis gydytoją.

5 Priešgaisrinės priemonės

· **Tinkamos gaisro gesinimo priemonės:**
CO_2, gesinimo milteliai arba vandens srovė. Didesnį gaisrą gesinti vandens srove arba alkoholiui atspariomis putomis.
· **Asmeninės apsaugos priemonės:**
Gaisro metu devėti kvėpavimo takų apsaugos priemones ir chemijos priemonėms atsparius rūbus.

6 Avarijų likvidavimo priemonės

· **Asmeninės apsaugos priemonės:**
Apsauginiai akiniai, cheminiam poveikiui atsparios pirštinės, apsauginiai drabužiai ir avalynė.
Dėvėti tinkamas asmenines apsaugos priemones(žiūrėti 8 skyrių).
· **Aplinkos teršimo prevencijos priemonės:**
Išsipylusią priemonę draudžiama išpilti į vietinę ir lietaus kanalizaciją, paviršinius vandens telkinius, gamtinę aplinką.
· **Cheminės medžiagos, preparato surinkimo (susėmimo) ir neutralizavimo (nukenksminimo) būdai ir priemonės:**
Surinkti su skysčius rišančiomis medžiagomis (smėlis, žvyras, rūgščių rišiklis, universalus rišiklis, pjuvenos). Likučius neutralizuoti ir nuplauti vandeniu. Susemtą medžiagą išpilti į šiukšlių dėžę ar supilti atgal į originalią pakuotę draudžiama.
Garantuoti pakankamą vėdinimą.
Surinktą medžiagą sunaikinti pagal instrukcijas.

7 Naudojimas ir sandėliavimas

· **Naudojimas:**
· **Reikalavimai ir rekomendacijos saugiam naudojimui:**
Laikytis bendrų darbo su cheminėmis priemonėmis taisyklių.
Tik profesionaliam naudojimui.
· **Nuorodos apsaugai nuo gaisro ir sprogimo:** Nebūtinos jokios specialiosios priemonės.
· **Reikalavimai sandėliavimui:**
· **Reikalavimai sandėliavimo patalpoms ir pakuotei:**
Laikyti tik originalioje talpoje.
Pagal vietos įstatymus.
· **Medžiagos, kurių negalima sandėliuoti kartu:** Pagal vietos įstatymus.

8 Poveikio kontrolės priemonės / asmens apsauga

· **Papildomi nurodymai darbo aplinkai:** Jokių kitų nuorodų, žr. 7 pkt.

· **Cheminės medžiagos, preparato komponento ribinė vertė darbo aplinkos ore (RV, PEL, STEL, TLV, TWA), kilmės šalies patvirtinusios institucijos pavadinimas (ACGIH, NIOSH, OSHA ir kt):**	
1310-73-2 natrio hidroksidas	
PRV ()	U

· **Papildomos nuorodos:** Už pagrindą buvo paimti sudarymo metu galioję sąrašai.
· **Asmeninės saugos priemonės:**
· **Bendrosios saugos ir higienos priemonės:**
Laikyti atokiai nuo maisto produktų, gėrimų ir pašarų.
Nedelsiant nusivilkti visus išteptus, įsigėrusius drabužius.
Plauti rankas prieš pertraukas ir darbo pabaigoje.
Vengti kontakto su akimis ir oda.

(Tęsinys 3 psl.)

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 Peržiūrėta: 24.02.2010

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA NOVA L6

(Puslapio 2 tęsinys)

· **Kvėpavimo takų apsauginės priemonės:**
Naudojant pagal instrukciją, asmeninės apsaugos priemonės nebūtinos. Tačiau venkite dulkių, garų, aerozolių susidarymo.
· **Rankų ir odos apsauginės priemonės:**

Apsauginės pirštinės

Medžiaga, iš kurios gaminama pirštinė, privalo būti nepralaidi ir atspari produktui / medžiagai / mišiniui.
· **Pirštinių medžiaga** Nitrilo kaučiukas
· **Pirštinių medžiagos persigėrimo laikotarpis**
Tikslaus apsauginių pirštinių susidėvėjimo laiko teirautis gamintojo ir laikytis nurodytos trukmės.
· **Akių apsauginės priemonės:**

Sandarūs akiniai.

*

9 Fizinės ir cheminės savybės.

· **Bendra informacija**	
Agregatinė būsena:	Skysta(s)
Spalva:	Gryna(s), geltona(s)
Kvapas:	Būdinga(s)
Tirpumo taškas/ tirpumo intervalas:	Nenustatyta
Virimo taškas/ virimo intervalas:	Nenustatyta.
· **Pliūpsnio temperatūra:**	Netaikoma.
· **Uždegimo temperatūra:**	Nenustatyta.
· **Savaiminis užsidegimas:**	Produktas savaime neužsidega.
· **Sprogimo pavojus:**	Produktas nekelia sprogimo pavojaus.
· **Garų slėgis:**	Nenustatyta.
· **Specifinė masė, tankis esant 20°C (68°F):**	1,27 g/cm³
· **Tirpumas / Maišymas su vandeniu:**	Pilnai maišosi.
· **alkoholiais:**	Nenustatyta.
· **ketonais:**	Nenustatyta.
· **poliariškais tirpikliais:**	Nenustatyta.
· **nepoliariškais tirpikliais:**	Nenustatyta.
· **alifatiniais hidrokarbonatais:**	Nenustatyta.
· **aromatiniais hidrokarbonatais:**	Nenustatyta.
· **organiniais tirpikliais:**	Nenustatyta.
· **chlorohidrokarbonatais:**	Nenustatyta.
· **augaliniais aliejais:**	Nenustatyta.
· **glikoliais:**	Nenustatyta.
· **parafino alyva:**	Nenustatyta.
· **pH vertė (10 g/l) esant 20°C (68°F):**	12,0 - 12,4
· **Atsiskyrimo koeficientas (n-oktanolis/vanduo)**	Nenustatyta.

10 Stabilumas ir reaktingumas

· **Terminis skilimas, vengtinos aplinkos sąlygos:** Neskyla (stabilus) vartojant pagal instrukciją.

(Tęsinys 4 psl.)

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 **Peržiūrėta: 24.02.2010**

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA NOVA L6

(Puslapio 3 tęsinys)

· **Vengtinos cheminės medžiagos:**
· **Pavojingos cheminės reakcijos:** Reaguoja su rūgštimis.
· **Pavojingi (nestabilūs) skilimo produktai:** Nežinomi jokie irimo produktai.

*
11 Toksikologinė informacija

· **Ūmus toksiškumas:**
· **Klasifikacijai svarbios LD/LC50 vertės:**
LD50 (apskaičiuotas)>0,2-2g/kg. Šie duomenys neturi praktinės reikšmės dėl to, kad priemonė yra ardanti (ėsdinanti).

5064-31-3 trinatrio nitrilotriacetatas		
Oralinis(ė)	LD50	1450 mg/kg (rat)
1310-73-2 natrio hidroksidas		
Oralinis(ė)	LD50	2000 mg/kg (rat)

· **Dirginantis poveikis:**
· **Per odą:** Stiprus ėsdinantis poveikis odai ir gleivinei.
· **Patekus į akis:** Stiprus ėsdinantis poveikis.
· **Įkvėpus:** Ypatingai dirginanti, gali sukelti plaučių edemą.
· **Jautrinimas:** Nežinomas jautrinantis poveikis.
· **Papildoma toksikologinė informacija:**
Produkto pavojingumas yra nurodytas pagal kriterijus, pateikiamus naujausioje EB Mišinių Klasifikavimo Direktyvoje:
Ardanti (ėsdinanti)
Nurijus stipriai ėsdinama burna ir gerklos, kyla stemplės ir skrandžio perforacijos pavojus.
Kenksminga
Įtariama, kad gali sukelti vėžį.

*
12 Ekologinė informacija

· **Išskyrimo duomenys (tvarumas ir suirimas):** Nenustatyta
· **Išskyrimo metodas:** Nenustatyta
· **Mobilumas ir bioakumuliacinis potencialas:** Nenustatyta
· **Ekotoksiniai poveikiai:** Nenustatyta
· **Elgesys valymo įrenginiuose:** Nenustatyta.
· **Bendrosios nuorodos:**
Prieš išleidžiant į nutekamuosius vandenis ar kanalizaciją būtina praskiesti vandeniu ar neutralizuoti.
Cheminės medžiagos, preparato savybės, galinčios daryti poveikį aplinkai: Naudojant pagal paskirtį neturėtų sukelti pavojaus aplinkai.
Išsilaikymas ir skilimas (biodegradacija) aplinkoje: Produkto sudėtyje esančių medžiagų (PAM) biologinis skilimas aplinkoje atitinka EB Ploviklių Reglamento Nr. 648/2004 reikalavimus.
· **PBT savybėmis -**

*
13 Atliekų tvarkymas

· **Produktas:**
· **Rekomendacija:**
Atliekos šalinamos vadovaujantis vietos atliekų šalinimo įstatymu. Draudžiama atliekas išpilti į šiukšlių, vietinę ir lietaus kanalizaciją, paviršinius vandens telkinius, gamtinę aplinką.

· **Europos atliekų katalogas**	
20 01 15	šarmai

(Tęsinys 5 psl.)

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 **Peržiūrėta: 24.02.2010**

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA NOVA L6

(Puslapio 4 tęsinys)

· **Nešvarios pakuotės:**
· **Rekomendacija:**
Atliekos turi būti tvarkomos vadovaujantis Atliekų tvarkymo įstatymu. Pakuočių atliekos turi būti tvarkomos vadovaujantis Pakuočių ir pakuočių atliekų tvarkymo įstatymu. Prieš išmetant į kanalizaciją preparato atliekos turi būti atskiestos dideliu vandens kiekiu.
· **Rekomenduojama valomoji medžiaga:** Vanduo

*
14 Informacija apie gabenimą

· **Sausumos transportu ADR/RID (tarptauniai/vidiniai pervežimai).**

· **ADR/RID klasė:** 8 Ėsdinančios medžiagos
· **Kemlerio kodas** 80
· **JT numeris:** 1824
· **Įpakavimo grupė** II
· **Pavojingumo etiketė:** 8
· **Krovinio aprašymas:** 1824 NATRIO HIDROKSIDO TIRPALAS

15 Informacija apie reglamentavimą

· **Klasifikavimas pagal EB ir LR direktyvas:**
Preparatas suklasifikuotas ir paženklintas pagal ES ir Lietuvos Respublikos pavojingų cheminių medžiagų ir preparatų klasifikavimo ir ženklinimo tvarką.
· **Pavojingumo simboliai ir ženklinimas:**

C Ardanti (ėsdinanti)

· **Pavojingi komponentai (etiketavimui):**
trinatrio nitrilotriacetatas
natrio hidroksidas
· **Rizikos (R) frazės:**
35 Stipriai nudegina.
40 Įtariama, kad gali sukelti vėžį.
· **Saugos (S) frazės:**
26 Patekus į akis, nedelsiant gerai praplauti vandeniu ir kreiptis į gydytoją.
28 Patekus ant odos, nedelsiant nuplauti dideliu kiekiu vandens
36/37/39 Dėvėti tinkamus apsauginius drabužius, mūvėti tinkamas pirštines ir naudoti akių (veido) apsaugos priemones.
45 Nelaimingo atsitikimo atveju arba pasijutus blogai, nedelsiant kreiptis į gydytoją (jeigu įmanoma, parodyti šią etiketę).

*
16 Kita informacija

Šiame saugos duomenų lape pateikti duomenys turi būti prieinami visiems, kurių darbas yra susijęs su chemine medžiaga, preparatu. Duomenys atitinka mūsų turimas žinias ir yra skirti apibūdinti cheminį produktą saugos ir sveikatos darbe, aplinkos apsaugos spektrais. Saugos duomenų lapo informacija bus papildyta atsiradus naujų duomenų apie cheminės medžiagos, preparato poveikį sveikatai ir aplinkai, apie prevencijos priemones pavojams sumažinti arba jiems visiškai išvengti. Saugos duomenų lape pateikta informacija neatskleidžia kitų specifinių cheminės medžiagos, preparato savybių.

(Tęsinys 6 psl.)

Diversey

Saugos duomenų lapas
pagal 1907/2006/EB, 31 straipsnį

Spausdinimo data: 03.03.2010 **Peržiūrėta: 24.02.2010**

Cheminės medžiagos, preparato prekybinis pavadinimas: SUMA NOVA L6

(Puslapio 5 tęsinys)

· **Svarbios R frazės**
22 Kenksminga prarijus.
35 Stipriai nudegina.
36 Dirgina akis.
40 Įtariama, kad gali sukelti vėžį.
· **Dokumentą (SDL) išdavęs padalinys:** UAB "Manjana"
· **Asmuo kontaktams:** Inga Talačkienė
· *** Lyginant su buvusia versija pakeisti duomenys**

LT

PROFESSIONAL CLEAN and CLEVER

Skalavimo skystis

Sudėtis (EB) Nr. 648/2004:
5 % -15 % nejoninės PAM

Saugos patarimai:
Saugoti nuo vaikų. Laikytis įprastų atsargumo priemonių dirbant su chemikalais. Platesnis saugumas ir naudojimas pateikiamas saugos duomenų lapuose.

Pageidaujant pateikiami Saugos Duomenų Lapai.

Paskirtis:
Koncentruota skalavimo priemonė padedanti greičiau nudžiovinti indus. Tinka buitinėms ir komercinėms indų plovimo mašinoms. Ant džiūstančių indų neliks dėmių jie įgaus gražų blizgesį. Naudojama viešbučiams, kavinėms, ligoninėms.

Produkto savybės:
- Tinka visoms indų plovimo mašinoms
- Labai geras medžiagų suderinamumas, todėl tinka glazūruotiems indams
- Pašalina ir apsaugo nuo kalkių nuosėdų
- Visiškai veiksmingas net ir kietame vandenyje

Taikymas/Dozavimas:
Skalavimo skystį pilti tiesiai į indaplovės dozatorių.

Dėmesio: Konzentrat – priemonė yra koncentruota todėl reikia dozuoti(1:3000 iki 1:5000)

Norint pasiekti geriausius rezultatus rekomenduojame naudoti kartu su indų plovimo skysčiais PRO 121 ir PRO 120 bei stiklinių indų plovikliu PRO 122.

Pakuotės:
Skalavimo skystis PRO 123

• 1 l butelis (dėžėje 12 butelių)	kodas: 2065425
• 5 l bakelis	kodas: 2065426
• 10 l bakelis	kodas: 2059610
• 20 l bakelis	kodas: 2065427

Tik profesionaliam naudojimui.

PRO 123

igefa
www.igefa.lt

DE: IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, Henry-Kruse-Straße 1, 16356 Ahrensfelde OT Blumberg, Tel. +49 (0)3 33 94/51- 0, info@igefa.de
LT: UAB „Manjana“ A. Stulginskio g. 41, Kaunas, tel.: +370 37 361432, faks.: +370 37 363245 • P. Lukšio g. 15, Vilnius, tel./faks. +370 5 2338879 • Nemuno g. 153, tel./faks.: +370 46 366990 • e-mail: kaunas@manjana.lt • www.manjana.lt

Visi produktų aprašymai parengti remiantis mūsų žiniomis ir praktika. Šis produkto aprašymas parengtas remiantis mūsų patirtimi ir žiniomis.

Data: 04/2011

3.9. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“ (TAURĖS, P. 288–289)

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 56.

3.10. TAURIŲ BLIZGINIMO INSTRUKCIJA

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „RAMINORA“
SPA VILNIUS SANA

Tvirtinu:
Generalinis direktorius
Edmundas Nekraševičius

Taurių blizginimo instrukcija

STIKLINIAI INDAI

1. Stikliniai indai plaunami druskos ir acto tirpalu (1 šaukštas druskos ir 2 šaukštai acto – 1 l vandens). Užtenka pavalyti ir vien drėgna druska arba jos šiltu tirpalu. Kad indai blizgėtų, jie skalaujami šaltu vandeniu. Nepaauksuotiems stikliniams indams valyti tinka kalcinuota soda ir trinatriofosfatas (2 šaukštai – 1 l vandens).
2. Išplauti indai šluostomi sausa pašluoste, kad paviršiuje neliktų dėmių nuo išgaravusio vandens. Bokalams ir plonoms stiklinėms reikia 2 pašluosčių: vienos – valyti, kitos – blizginti.
3. Pieno indus plauname šaltu, paskui – karštu vandeniu. Nuo karšto vandens pieno likučiai ant indo sienelių virsta klijinga, sunkiai nuplaunama mase.

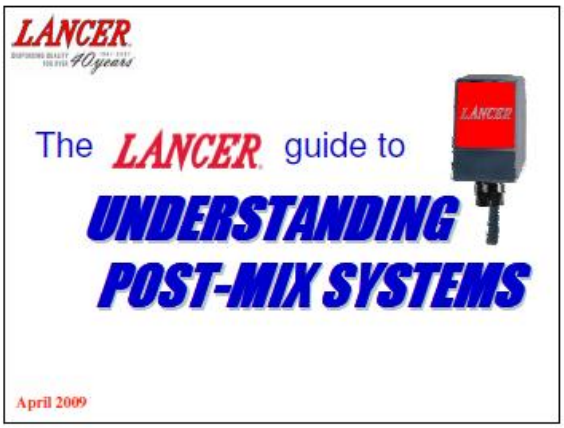
KRIŠTOLINIAI INDAI

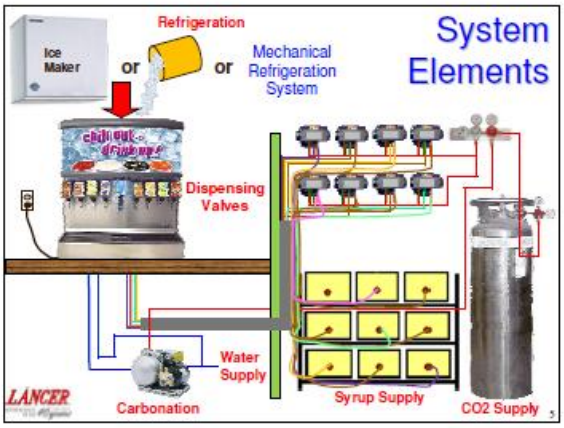
1. Tinka tos pačios priemonės, kaip ir stikliniams indams. Jokiu būdu nenaudojame šarmų!
2. Rekomenduojama plauti šiltu vandeniu. Nuo karšto vandens krištolas netenka blizgesio ir tamsėja. Į vandenį galima įberti geriamosios sodos (2 šaukštai sodos – 1 l vandens), įpilti amoniako (1 šaukštelis amoniako – 1 l vandens) arba druskos su actu (po 1 šaukštelį – 1 l vandens).

3. Stiklinės, bokalai gerai išsiplauna šiltu muiluotu vandeniu, į kurį įberta truputis smėlio ar borakso. Išplautus indus skalaujame šaltu vandeniu (galima su smėliu) ir būtinai sausai iššluostome, nes liks vandens dėmės.
4. Sausą indą galima blizginti minkšto audinio skiaute ir krakmolu. Tinka ir smulki druska.

4 MOKYMO ELEMENTAS. NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ PILSTYMAS NAUDOJANT SPECIALIĄ ĮRANGĄ

4.1. POST MIX SISTEMOS ĮRANGOS TECHNINIS APRAŠYMAS





Elements of a Post-Mix System

Water Supply

Since a soft drink is approximately 5 parts water to 1 part syrup, having an adequate, clean water supply is absolutely essential.

Areas of Focus:

- Volume
- Pressure
- Quality
- Safety

7

Elements of a Post-Mix System

Water Supply

Carbonator

Volume

- **Most carbonators (the component used to manufacture carbonated water) require a 100 gallon per hour water supply.**
  - To assure this volume, water should fill a 5 gal bucket within 3 min's
- **A minimum 1/2" water supply line is required from the building feed to the point of connection**
- **A minimum of 3/8" line is required from the point of connection to the unit and carbonator**
  - Copper, stainless or braided nylon supply tubing is acceptable
  - A maximum of 6 feet is recommended from supply to carbonator

8

Elements of a Post-Mix System

Water Supply

Pressure

Adjustable regulator

- **High water pressure effects ability to carbonate**
  - If water pressure exceeds CO_2 pressure, it will not carbonate
  - A water regulator may be necessary to control pressure
  - A maximum of 70 psi is recommended to the carbonator

Non-adjustable regulator

- **Low pressure effects both carbonated and non-carbonated beverages**
  - If the water pressure is too low, the carbonator tank may not fill
  - A water booster may be necessary to control pressure
  - A minimum of 25psi is recommended to the carbonator
  - Low water pressure can effect the ratio of non-carbonated beverages

Water Booster

9

Elements of a Post-Mix System

Water Supply

Quality

Filtration System

- **Potable**
  - Dictionary Definition - *adjective*: suitable for drinking
- **Taste & Smell**
  - High sulfur or iron content can effect taste and smell of drink
  - High chlorine content may also effect taste and smell of drink
- **Filtering and Conditioning**
  - Water filters are recommended to remove unwanted silt, sand, smells and tastes from water supply
  - Water filters must be monitored and changed periodically

10

Elements of a Post-Mix System

Water Supply

Safety

When carbon dioxide is mixed with water, carbonic acid, a weak acid, is formed. Post mix carbonators form such acids as they carbonate the water that is mixed with the syrups to produce a soft drink. If the acidic water is allowed to enter the building water supply, a serious condition could occur. Many soft drink locations plumb their water through copper pipes or tubing. If a copper tube comes in contact with the carbonic acid, the acid will dissolve some of the copper and could contaminate the building's water supply. Consuming this copper contaminated water could result in copper poisoning.

Copper Poisoning.

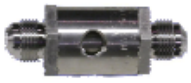
Drinking water that contains high levels of copper, could result in vomiting, diarrhea, stomach cramps, and nausea. High intake of copper could also cause liver and kidney damage, and even death. Very young children are sensitive to copper, so long-term exposure to high levels of copper water may cause liver damage and death.

11

Elements of a Post-Mix System

Water Supply

Safety



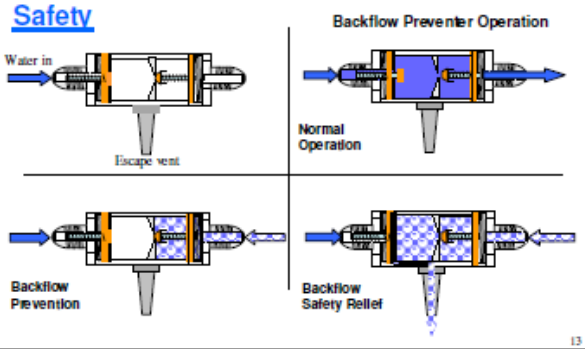
- **Backflow Preventer**
  - A backflow preventer offers permanent protection against copper poisoning in a water supply system. It consists of two independent acting check valves and a atmospheric port to channel the carbonated water away from the water source. If backflow occurs, the back-pressure will cause a seat in the first check to cover water inlet orifice. In the event that the first check fails, a diaphragm in the second check lifts and directs flow to the atmospheric port where it can be plumbed to a drain.

12

Elements of a Post-Mix System

Water Supply

Safety



13

Elements of a Post-Mix System

- Water Supply
- CO_2 Supply

14

Elements of a Post-Mix System

CO_2 (Carbon Dioxide) Supply

The CO_2 supply performs two major functions.

- It propels the syrup from the syrup source to the valve where it mixes with water to produce a soft drink
- It is introduced and absorbed into water to produce carbonated or soda water

Areas of Focus:

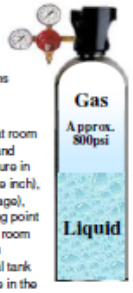
- Container Theory
- Container Handling & Safety
- Supply Quality
- Pressure Regulation

15

Elements of a Post-Mix System

CO_2 Supply

Container Theory (Tank explanation)



- **CO_2 is stored in a tank (or bulk container)**
  - The tank is partially filled with liquid CO2. A "full" tank usually contains about 85% liquid CO2
  - CO2 for a pre-mix system needs to be in a gas state
  - When compressed or pressurized, CO2 becomes a liquid. In a tank at room temperature, some of the liquid vaporizes ("boils off"), turns into a gas and occupies space at the top of the tank. This process increases the pressure in the tank. Once the pressure reaches around 800 psi (pounds per square inch), the boiling off stops. When the pressure in the tank is lowered (CO2 usage), the liquid begins vaporizing again to produce more gas. Since the boiling point of CO2 is about -110 degrees Fahrenheit (below zero), normal ambient room temperatures are more than sufficient to vaporize the liquid CO2. Room temperatures will have a major effect on the boiling process and internal tank pressure. The warmer the ambient temperature, the higher the pressure in the tank. A typical tank pressure is usually between 700 - 1200 psig.

16

Elements of a Post-Mix System

CO_2 Supply

Container Handling & Safety

Carbon Dioxide (CO_2) is heavier than air and displaces oxygen. CO2 is a colorless, noncombustible gas with a faintly pungent odor. High percentages of CO2 may displace oxygen in the blood. Prolonged exposure to CO2 can be harmful. Exposure to high concentrations of CO2 may cause such symptoms as headache, sweating, rapid breathing, increased heart rate, dizziness, mental depression, visual disturbances, or tremors. These symptoms may be followed rapidly by a loss of consciousness and suffocation. Strict attention must be observed in the prevention of CO2 gas leaks in the entire CO2 and soft drink system. If a CO2 leaks is suspected, immediately ventilate the contaminated area and evacuate.

- **Safety precautions**
  - The tank valve has a pressure relief device "burst disk" that is designed to rupture and safely release the CO2 should the pressure rise above 1,800 to 2,500psi.
  - Keep CO2 tank cool. An extreme rise in temperature will equate to an extreme rise in pressure inside the tank.
- **CO_2 tanks must be chained and stored upright**
  - A CO2 tanks is under 700 - 1200 psig of pressure and must be secured (chained) to prevent it from falling over. They also must be inspected periodically.
  - Tanks must be stored upright so liquid CO2 will remain at the bottom of the tank.

17

Elements of a Post-Mix System

CO_2 Supply

CO2 Quality

There are at least three different grades of CO2 available. Food Grade is used in beverage equipment, Industrial Grade is use in welding applications and Medical Grade for medical use.

Food Grade CO2 Specifications

Purity	99.9% v/v min.	Acetaldehyde	0.2 ppm v/v min.
Moisture	20 ppm v/v max.	Aromatic	20 ppb v/v max.
Oxygen	30 ppm v/v max.	Total sulfur (as S) excluding SO2	0.1 ppm v/v max.
Carbon Monoxide	10 ppm v/v max.	Sulfur Dioxide	1 ppm v/v max
Ammonia	2.5 ppm v/v max.	Odor of Solid CO2 (snow)	No foreign odor
Nitric Oxide/nitrogen dioxide	2.5 ppm v/v max. each	Appearance in water	No color or turbidity
Non-volatile residue	10 ppm w/w max.	Odor and taste in water	No foreign taste or color
Non-volatile residue	10 ppm w/w max.		
Non-volatile organic residue	5 ppm w/w max.		
Phosphine	To pass test (0.3 ppm v/v max.)		
Total volatile hydrocarbons (as methane)	50 ppm v/v max. including 20 ppm v/v total non-methane hydrocarbons		

v/v Verification & Validation

18

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Elements of a Post-Mix System

CO2 Supply

Pressure Regulation

Post mix systems typically require two types of CO2 regulators

- **Primary Regulator**
  - Supplies CO2 pressure to carbonator
  - Normal pressure settings are between 70 to 110 psig
- **Secondary Regulator**
  - Supplies CO2 pressure to syrup pumps or tanks
  - Normal pressure setting are between 30 to 80 psig

19

Elements of a Post-Mix System

CO2 Supply

Pressure Regulation - Primary

- **Primary Regulator**
  - Reduces CO2 pressure from tank to working pressure
  - Can be tank or wall mounted
  - Usually includes regulated pressure gauge and tank pressure gauge (displays supply container pressure)
  - Gauge range is from 0 to 160psi or 0 to 300psi
  - Normal pressure is between 70 to 110 psig
  - Primary has a relief valve to guard against over-pressurization of system

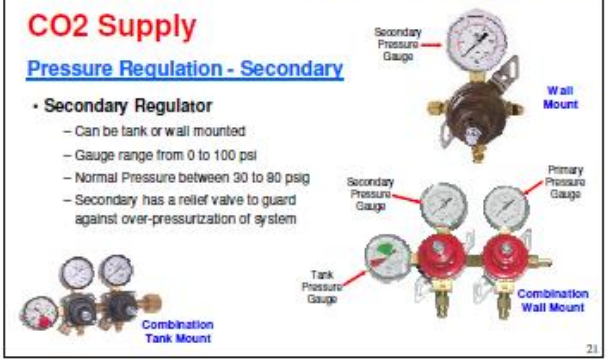
20

Elements of a Post-Mix System

CO2 Supply

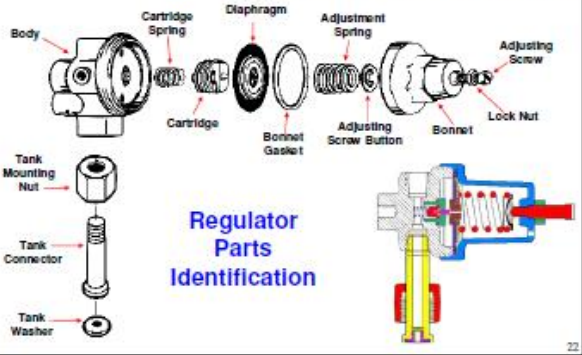
Pressure Regulation - Secondary

- **Secondary Regulator**
  - Can be tank or wall mounted
  - Gauge range from 0 to 100 psi
  - Normal Pressure between 30 to 80 psig
  - Secondary has a relief valve to guard against over-pressurization of system



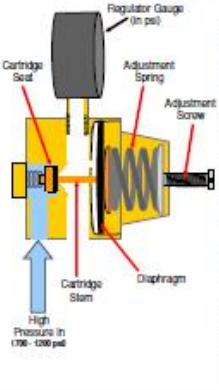
21

Elements of a Post-Mix System



22

How a Regulator Works



When a regulator is connected to a CO2 source and the valve is opened, the CO2 gas will flow into the regulator but will stop at the **Cartridge Seat**.

Turning the regulator **Adjustment Screw** in (clockwise), will place more tension on the **Adjustment Spring** and cause the spring to push back on the **Diaphragm**.

The **Diaphragm** will in turn push back the **Cartridge Stem** and Seat, thus allowing CO2 to flow into the regulator.

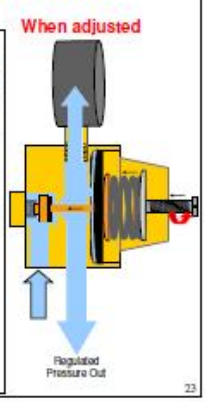
The CO2 will flow into the regulator body until the pressure in the regulator equalizes to the tension pressure placed on the **Adjustment Spring**.

At that equalized pressure, the **Diaphragm** will move in/ward allowing the **Cartridge Seat** to seal the inlet opening and stop the flow of inbound CO2.

The equalized pressure in the regulator may be read in "pounds per square inch" (PSI) on the regulator gauge.

Continue turning in on the adjustment screw until desired pressure is reached.

When there is a demand for CO2 on the system, the pressure will lower in the regulator and begin the above process again.



23

Elements of a Post-Mix System

- Water Supply
- CO_2 Supply
- Syrup Supply

24

Elements of a Post-Mix System

Syrup Supply

The syrup supply adds taste and color to the post-mix beverages.

- Syrup is normally packaged in BIB (Bag in Box) containers, but may also be found in stainless steel tanks
- The syrup supply is usually propelled to the dispensing (and mixing) valves using a syrup pump or CO2 gas

Areas of Focus:

- Delivery Systems
- Containers
- Pump Operation

25

Elements of a Post-Mix System

Syrup Supply

Delivery Systems

- **Most beverage locations in the United States now utilize the BIB (Bag in Box) system**
  - The BIB system utilizes a CO2 or air driven pump to pull syrup from a collapsible plastic bag encased in a cardboard box, and propel the syrup to the dispenser mixing valves

- **Many parts of the world still use the five gallon (FIGAL) transfer tank system to supply their post-mix syrup needs**
  - The tank system uses CO2 to propel the syrup from a stainless steel tank to the dispenser mixing valves

26

Elements of a Post-Mix System

Syrup Supply

Delivery Systems – Tank System

The tank system utilizes a reusable stainless steel tank filled with syrup.

- Each tank has a "gas inlet" and a "syrup outlet" port, plus a removable lid. The tanks must be depressurized before removing the lid.
- A dip tube reaching the bottom of the tank is connected to the syrup outlet port
- When pressure is introduced to the tank, the syrup is pushed to the bottom to the tank, up the dip tube and through the syrup outlet.
- A locking connector is attached to the "gas inlet" and the "syrup outlet"
  - Pin-Lock Type - small metal pegs protruding from the posts.
  - Ball-Lock Type - Pressure Release Valve

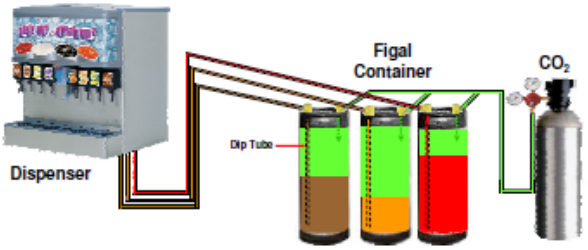
Pin-Lock Connector

27

Elements of a Post-Mix System

Syrup Supply

Delivery Systems – Tank System



28

Elements of a Post-Mix System

Syrup Supply

Delivery Systems - BIB

Bag-in-Box is a bag filled with syrup, encased in a box

- There is a connection receiver at one end of the bag.
- A pump with a line and connector is attached to the bag. Syrup is pumped out of the bag, moved through the pump and to the dispensing unit. When the bag empties (collapses), the pump shuts down.
- There are two popular types of connectors
  - The Coca-Cola connector
  - The General Beverage connector
- A Bag Selector allows for the hook-up of two BIB containers to a single pump

Connection receiver

Coke Connector

General Beverage Connector

Bag Selector

29

Elements of a Post-Mix System

Syrup Supply

Pump Operation

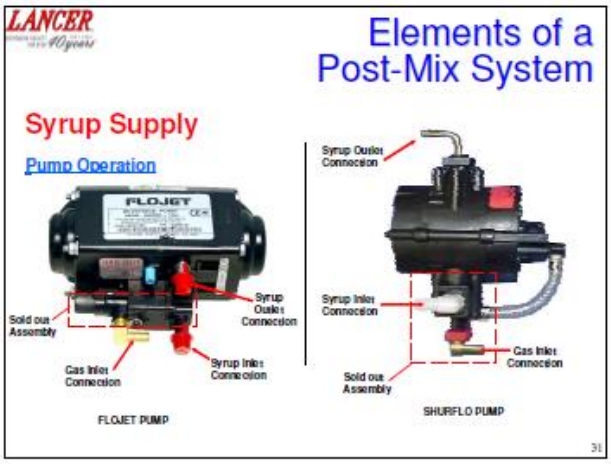
The Bag-in-Box pump

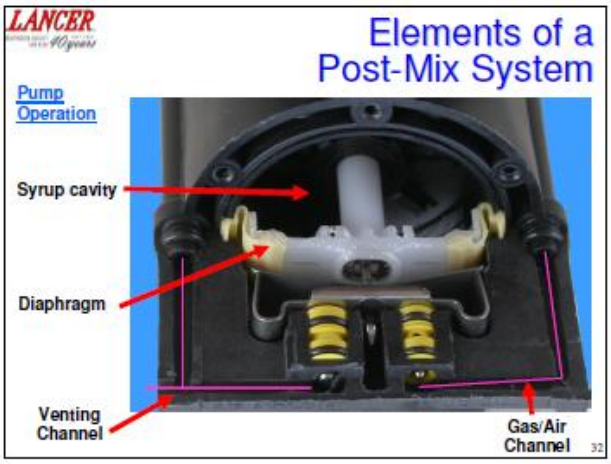
- FlowJet and Shurflo are the two most widely used pumps
- The pumps may be driven with CO2 or an air compressor
- Normal pump inlet pressure settings are between 30 to 70psi
- The pump draws syrup out of the BIB bag, through the pump and then pushes it to the dispensing unit

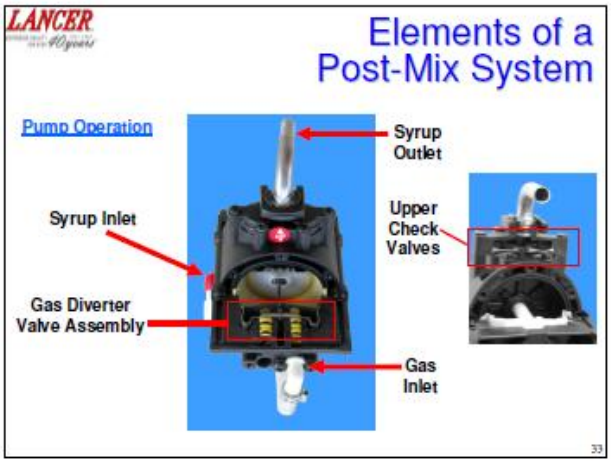
FLOJET PUMP

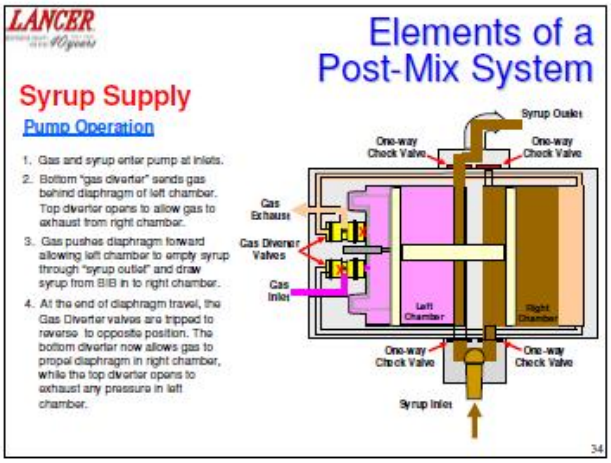
SHURFLO PUMP

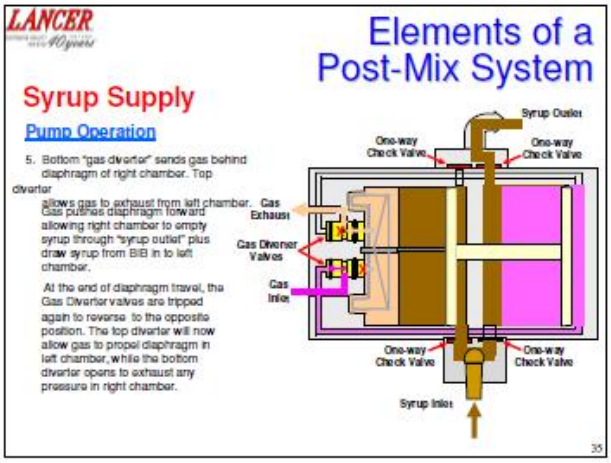
30

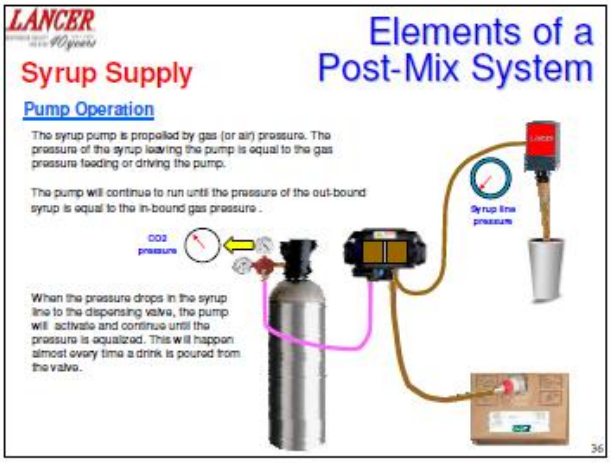

LANCER
Elements of a Post-Mix System
Syrup Supply
Pump Operation
FLOJET
Solid out Assembly
Syrup Outlet Connection
Gas Inlet Connection
Syrup Inlet Connection
FLOJET PUMP
Syrup Outlet Connection
Syrup Inlet Connection
Gas Inlet Connection
Solid out Assembly
SHURFLO PUMP
31


LANCER
Elements of a Post-Mix System
Pump Operation
Syrup cavity
Diaphragm
Venting Channel
Gas/Air Channel
32


LANCER
Elements of a Post-Mix System
Pump Operation
Syrup Outlet
Syrup Inlet
Upper Check Valves
Gas Diverter Valve Assembly
Gas Inlet
33


LANCER
Elements of a Post-Mix System
Syrup Supply
Pump Operation
1. Gas and syrup enter pump at inlets.
2. Bottom "gas diverter" sends gas behind diaphragm of left chamber. Top diverter opens to allow gas to exhaust from right chamber.
3. Gas pushes diaphragm forward allowing left chamber to empty syrup through "syrup outlet" and draw syrup from BIB in to right chamber.
4. At the end of diaphragm travel, the Gas Diverter valves are tripped to reverse to opposite position. The bottom diverter now allows gas to propel diaphragm in right chamber, while the top diverter opens to exhaust any pressure in left chamber.
Syrup Outlet
One-way Check Valve
One-way Check Valve
Gas Exhaust
Gas Diverter Valves
Gas Inlet
Left Chamber
Right Chamber
One-way Check Valve
One-way Check Valve
Syrup Inlet
34

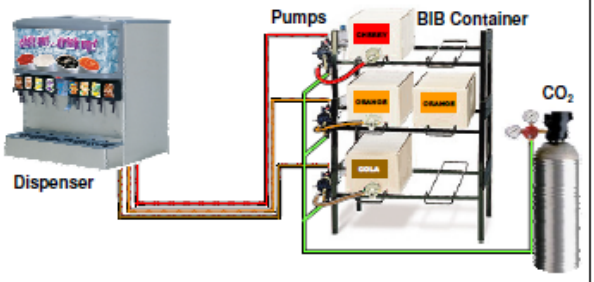

LANCER
Elements of a Post-Mix System
Syrup Supply
Pump Operation
5. Bottom "gas diverter" sends gas behind diaphragm of right chamber. Top diverter allows gas to exhaust from left chamber.
Gas pushes diaphragm forward allowing right chamber to empty syrup through "syrup outlet" plus draw syrup from BIB in to left chamber.
At the end of diaphragm travel, the Gas Diverter valves are tripped again to reverse to the opposite position. The top diverter will now allow gas to propel diaphragm in left chamber, while the bottom diverter opens to exhaust any pressure in right chamber.
Syrup Outlet
One-way Check Valve
One-way Check Valve
Gas Exhaust
Gas Diverter Valves
Gas Inlet
One-way Check Valve
One-way Check Valve
Syrup Inlet
35


LANCER
Elements of a Post-Mix System
Syrup Supply
Pump Operation
The syrup pump is propelled by gas (or air) pressure. The pressure of the syrup leaving the pump is equal to the gas pressure feeding or driving the pump.
The pump will continue to run until the pressure of the out-bound syrup is equal to the in-bound gas pressure .
CO2 pressure
Syrup line pressure
When the pressure drops in the syrup line to the dispensing valve, the pump will activate and continue until the pressure is equalized. This will happen almost every time a drink is poured from the valve.
36

Elements of a Post-Mix System

Syrup Supply

Delivery Systems - BIB



37

Elements of a Post-Mix System

- Water Supply
- CO_2 Supply
- Syrup Supply
- Carbonation

38

Elements of a Post-Mix System

Carbonation

Carbonated water (or soda water), is plain water into which carbon dioxide gas has been absorbed.

The process of absorbing carbon dioxide gas into water is called carbonation.

Areas of Focus:

- Carbonation Characteristics
- Carbonator Operation

39

Elements of a Post-Mix System

Carbonation

Carbonation Characteristics

- **Carbonation is a key ingredient in soft drinks It helps to define the taste, scent and level of visual appeal**
  - Carbonation enhances the flavoring of the beverage
  - Carbonation carries the aroma of beverage
  - Carbonation is often used to give the drink a "bite". However contrary to popular belief, the fizzy taste is caused by the diluted carbonic acid inducing a slight burning sensation, and is not caused by the presence of bubbles.

40

Elements of a Post-Mix System

Carbonation

Carbonation Characteristics

- **Carbonation is effected by a number of factors:**
  - **Time** The longer water sits under CO2 pressure the more gas it will absorb until it reaches it's saturation level. Conversely, the longer carbonated water sits unpressurized, the more gas will break-out into the atmosphere.
  - **Pressure** The higher the CO2 pressure is on water, the more gas it will absorb until it reaches it's saturation level.
  - **Agitation** Agitating a carbonated drink will hasten the break-out of CO2 into the atmosphere.
  - **Temperature** The colder the temperature of water, the more readily the CO2 is absorbed until it's saturation point is reached. Also the colder the drink, the longer the CO2 stays in the liquid.

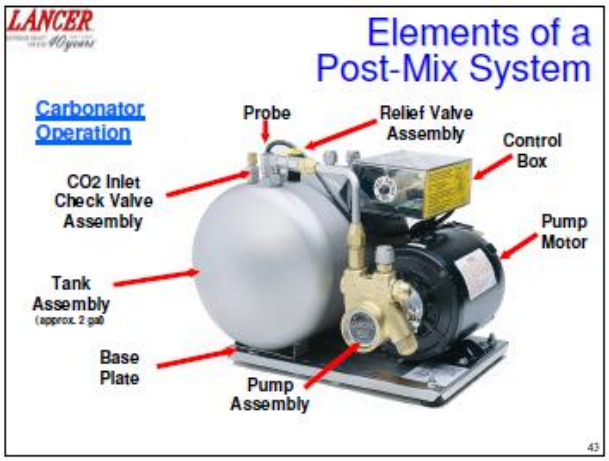
41

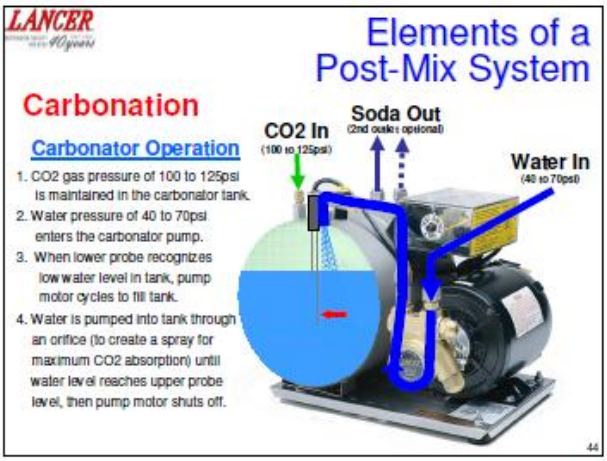
Elements of a Post-Mix System

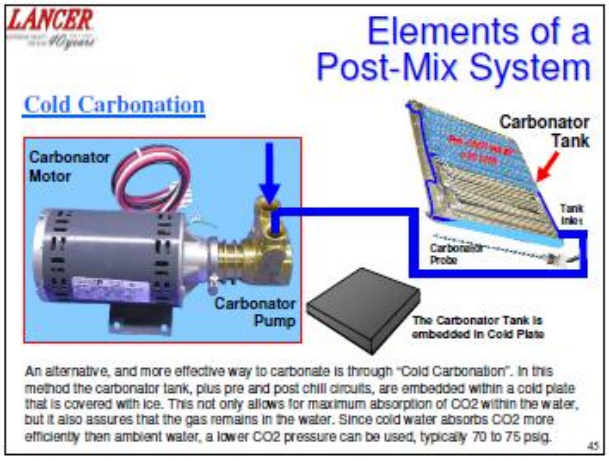
Carbonation Chart

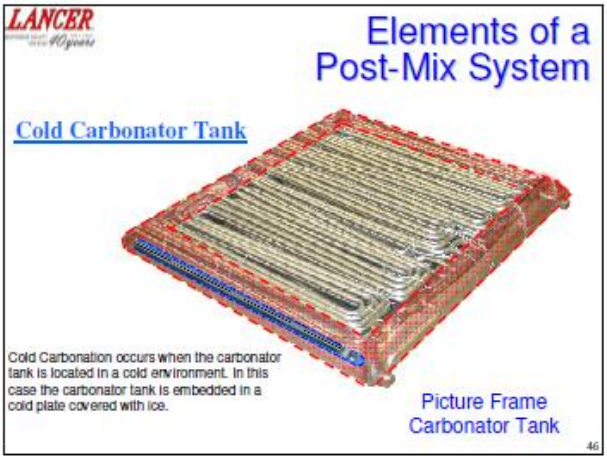
Temperature of Beverage	Carbonation Level	Loss of Carbonation
36°	100%	0%
38°	96%	4%
40°	92%	8%
42°	88%	12%
44°	84%	16%
46°	81%	19%
48°	78%	22%
50°	75%	25%

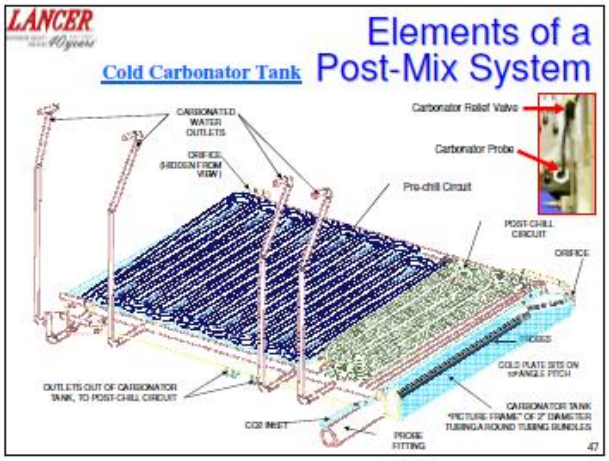
42

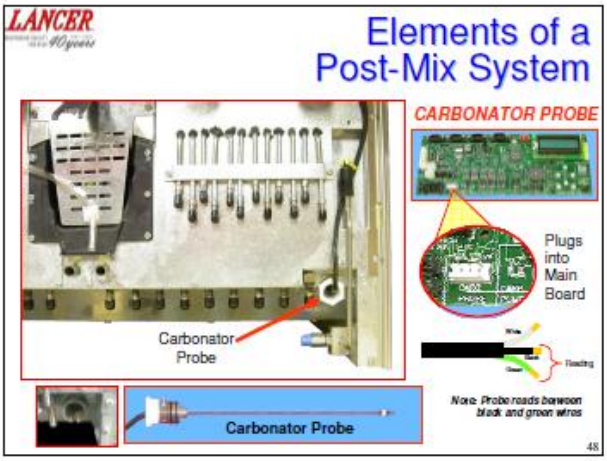

LANCER
Elements of a Post-Mix System
Carbonator Operation
Probe
Relief Valve Assembly
Control Box
CO2 Inlet Check Valve Assembly
Pump Motor
Tank Assembly
(approx. 2 gal)
Base Plate
Pump Assembly
43


LANCER
Elements of a Post-Mix System
Carbonation
Carbonator Operation
1. CO2 gas pressure of 100 to 125psi is maintained in the carbonator tank.
2. Water pressure of 40 to 70psi enters the carbonator pump.
3. When lower probe recognizes low water level in tank, pump motor cycles to fill tank.
4. Water is pumped into tank through an orifice (to create a spray for maximum CO2 absorption) until water level reaches upper probe level, then pump motor shuts off.
CO2 In
(100 to 125psi)
Soda Out
(2nd outlet optional)
Water In
(40 to 70psi)
44


LANCER
Elements of a Post-Mix System
Cold Carbonation
Carbonator Motor
Carbonator Tank
Tank Inlet
Carbonator Probe
Carbonator Pump
The Carbonator Tank is embedded in Cold Plate
An alternative, and more effective way to carbonate is through "Cold Carbonation". In this method the carbonator tank, plus pre and post chill circuits, are embedded within a cold plate that is covered with ice. This not only allows for maximum absorption of CO2 within the water, but it also assures that the gas remains in the water. Since cold water absorbs CO2 more efficiently than ambient water, a lower CO2 pressure can be used, typically 70 to 75 psig.
45


LANCER
Elements of a Post-Mix System
Cold Carbonator Tank
Cold Carbonation occurs when the carbonator tank is located in a cold environment. In this case the carbonator tank is embedded in a cold plate covered with ice.
Picture Frame Carbonator Tank
46

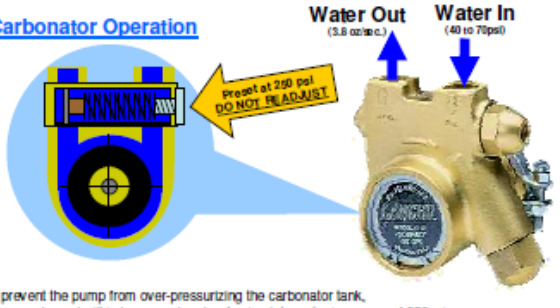

LANCER
Elements of a Post-Mix System
Cold Carbonator Tank
CARBONATED WATER OUTLETS
ORIFICE (HIDDEN FROM VIEW)
Carbonator Relief Valve
Carbonator Probe
Pre-chill Circuit
POST-CHILL CIRCUIT
ORIFICE
COLD PLATE SITS ON 10° ANGLE PITCH
OUTLETS OUT OF CARBONATOR TANK, TO POST-CHILL CIRCUIT
CO2 INLET
PROBE FITTING
CARBONATOR TANK "PICTURE FRAME" OF 2" DIAMETER TUBING AROUND TUBING BUNDLES
47


LANCER
Elements of a Post-Mix System
CARBONATOR PROBE
Plugs into Main Board
Carbonator Probe
Carbonator Probe
Note: Probe reads between black and green wires
48

Elements of a Post-Mix System

Carbonation

Carbonator Operation



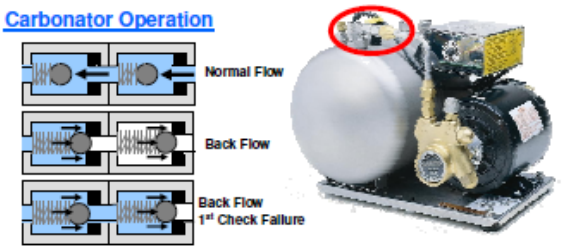
To prevent the pump from over-pressurizing the carbonator tank, the pump has a built in by-pass chamber to circulate water in excess of 250psi.

49

Elements of a Post-Mix System

Carbonation

Carbonator Operation



To prevent carbonated water from backing up into the water supply system, the carbonator is equipped with a dual check valve assembly.

50

Elements of a Post-Mix System

Carbonation

Carbonator Operation -Start-up Procedure

1. Turn on water.
2. Purge air from carbonator tank by pulling relief valve until water comes out.
3. Purge air from post mix system water lines and dispensing valves by activating dispensing valves until water comes out.
4. Turn on CO_2.
5. Purge water from lines and dispensing valves by activating dispensing valves until CO2 comes out.
6. Plug into Electric Supply (Properly grounded).

51

Elements of a Post-Mix System

- Water Supply
- CO_2 Supply
- Syrup Supply
- Carbonation
- Refrigeration

52

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Refrigeration is essential to a post mix system as it preserves carbonation and assures the dispense of a refreshingly cold drink. It is also necessary to prevent foaming and to maintain a drink quality.

Areas of Focus:

- Cooling Options
- Ice Cooling
- Mechanical Refrigeration
- Adding Ice to Maintain Drink Quality

53

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options

Dispensers with beverage cooling, use either an **Ice Cooled** (cold plate) or **Mechanically Cooled** (water-bath) system to cool the beverages.

Ice Cooled

Mechanically Cooled

54

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

The Ice Cooled is the most common system for beverage cooling. It consist of an aluminum cold plate located inside the dispenser's ice storage bin, through which the carbonated water and syrups are run before flowing to the dispensing valves. Dispensers with this system are available as a counter top unit, with the ice stored in an ice bin behind the valves, or an under-counter unit, with the ice stored below the counter.

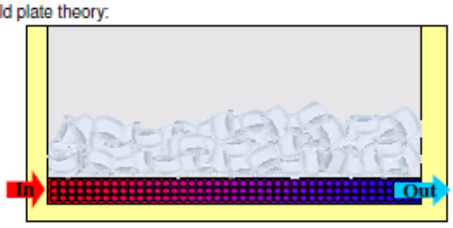
55

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

Cold plate theory:



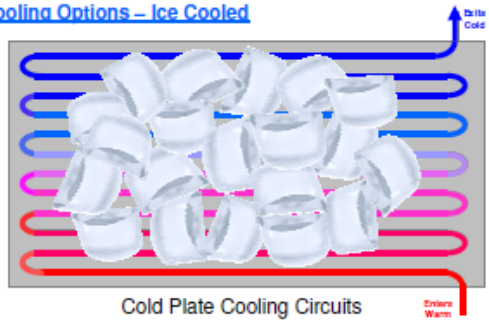
Heat is removed as the water and syrup travel through the cold plate.

56

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled



Cold Plate Cooling Circuits

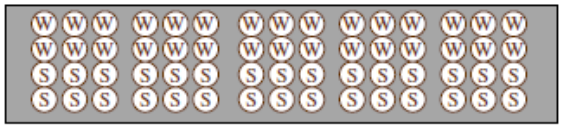
57

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

Cold Plate Cross Section



Water coils on top for maximum heat transfer

58

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

The advantages to the Ice Cooled method of cooling are:

- It is an effective method of cooling
- It is a simple and reliable cooling method
- It's easy to maintain
- Less expensive than mechanical systems to operate
- As long as ice is available, there is endless cooling capacity

59

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

Factors that must be considered when choosing an ice cooled system are:

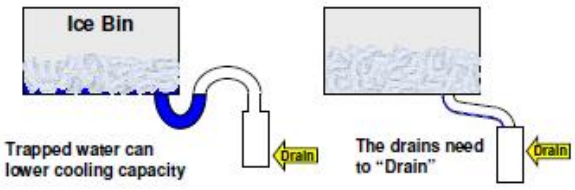
- The number of drinks to be served and capacity of ice bin (about 20 lbs. for each 100 12-oz drinks).
- The temperature of incoming water and syrup
- 50% for cooling, 50% for cups
- Ability to drain melted ice

60

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled



61

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

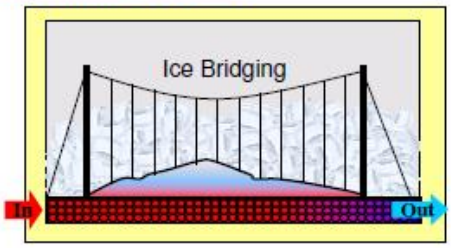
Heat transfer occurs between the warm product inside the cold plate beverage circuits and the ice in contact with the top of the aluminum cold plate. Because the cooling will take place only with ice on the cold plate surface, the system requires constant contact between ice and the cold plate. A disadvantages to ice cooled systems is that sometimes a "Bridge" can form on the cold plate. A "Bridge" is defined as an area where the ice melts away from the plate and ice forms. This condition creates uneven cooling and warm spots in the cold plate. New ice will fall on top of the "Bridge" and cannot reach the cold plate. The result will be warm, foaming drinks and a loss of carbonation. Most beverage dispensers are equipped with ice bin agitator assemblies to break down the bridges to assure ice and cold plate contact.

62

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled



Bridging reduces heat transfer

63

Elements of a Post-Mix System

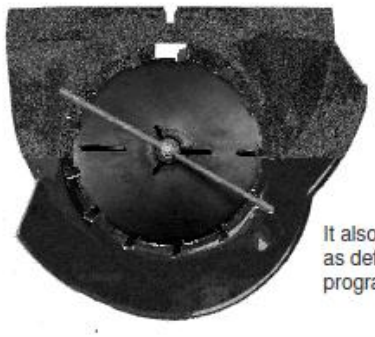
Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

The agitator bar is designed to move through the ice in the bin to prevent ice bridging on the cold plate. However, the bar is not engineered to break-up or crush large chunks of ice. Scooping ice out if the bin manually, will also prevent ice bridging.

64

Elements of a Post-Mix System



The agitator and dispense wheel will rotate as long as the ice lever or chute is activated.

It also rotates periodically as defined by the PCB programming

65

Elements of a Post-Mix System

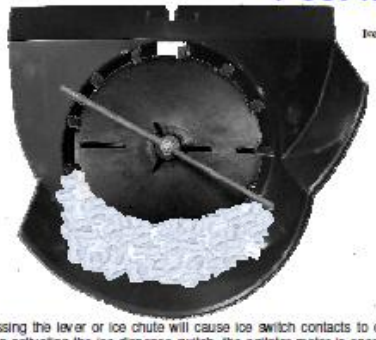
Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

Most units combine the function of agitating the ice with moving ice to a drop chute

66

Elements of a Post-Mix System



Pressing the lever or ice chute will cause ice switch contacts to close. Upon activating the ice dispense switch, the agitator motor is energized to turn the wheel to deliver ice to the dispense chute.

67

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Ice Cooled

Some dispenser manufacturers, like Lancer, offer a bin adapter kit that allows ice maker manufacturer's to mount their units on top of the dispenser. The ice made by the ice machine, drops by gravity into the storage area of the dispenser and is then dispensed when the lever or button for ice is pushed. However, the level of ice in the dispenser bin must be controlled to avoid damage to the dispenser. If the ice level is too high, the movement of the ice by the agitator could raise up the ice machine off the unit or damage the agitator assembly. To prevent this, an electronic or mechanical "bin stat" should be installed to control the ice level. Lancer recommends ice levels to be 6" to 9" below the top of the ice bin.

68

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Mechanically Cooled

The most popular mechanically cooled drink dispensers contain a water-bath system. With this system, a water filled tank (bath) is located in the dispenser cabinet and is refrigerated by a compressor deck cooling system.

69

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Mechanically Cooled

The compressor deck has a set of coils that are submerged in the water and forms an ice bank. The ice bank is monitored by an electronic control that cycles the compressor on and off to maintain the ice bank. All the syrup and water lines are totally immersed in the 28°to 30° water. An agitator motor circulates the water in the bath to ensure that the beverage lines are cooled consistently and that the water does not freeze.

Ice Bank

Compressor Deck

70

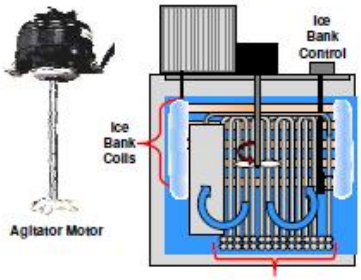
Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Cooling Options – Mechanically Cooled

Ice Bank Coils

Water & Syrup Circuits



71

Elements of a Post-Mix System

Refrigeration

Adding Ice to Maintain Drink Quality

- Adding ice to a post mix drink maintains the carbonation, preserves the drink taste and keeps the beverage cold during the consumption period. It also helps to preserve the level of visual appeal.

72

Elements of a Post-Mix System

The main elements of a post-mix system are:

- Water Supply
- CO2 Supply
- Syrup Supply
- Carbonation
- Refrigeration
- Dispensing Valve

73

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

The main two functions of the post-mix dispensing valve is to mix the syrup and water (carbonated or plain) at a preset ratio, and to serve as means to start and stop the beverage flow. Valves may include optional features such as push-button or lever activation, water-only dispensing mechanisms and portion controls .

Areas of Focus:

- Valve Components & Functions
- Setting Drink Water to Syrup Ratio
- Check the Drink

74

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Valve Components & Functions

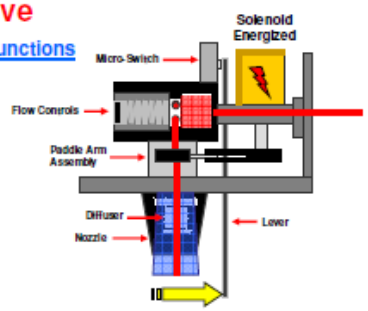
75

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Valve Components & Functions

When the lever is pushed back, the top of lever depresses the micro-switch, which sends power to the solenoid that lifts the paddle arms to allows syrup and water to flow into nozzle through the diffuser.

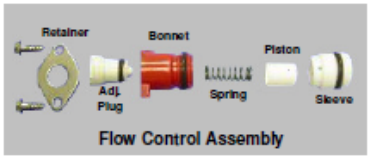


76

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Valve Components & Functions



There are two flow control assemblies in each valve, one is for syrup and one is for water (soda). Adjusting these flow controls, allows us to calibrate the correct ratio of syrup to water for each valve. Note that the piston and sleeve ports for the water are larger than those in the syrup, so the assemblies are NOT interchangeable.

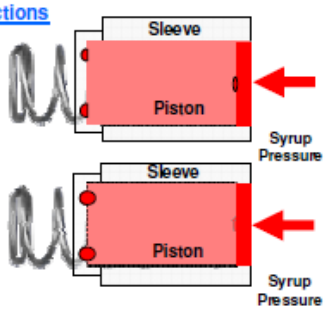
77

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Valve Components & Functions

Turning the adjustment screw clockwise places more tension on the internal flow control spring. This increases the flow rate by pushing the piston back to expose more of the sleeve hole opening.

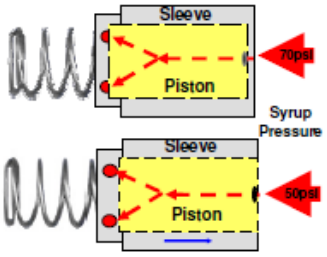


78

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Valve Components & Functions



Once the water and syrup pressure coming into the flow control have stabilized and the valve ratios have been set, the flow regulator assembly will automatically compensate for drops in pressure to maintain the proper ratio.

For example, if the regulator adjustment was made with 70psi of syrup pressure pushing against the adjusting spring, and then the pressure suddenly drops to 50psi, the spring tension will force the piston backward, thus opening the holes on the sleeve to let through more syrup. This will allow the ratio setting to maintained.

79

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Setting Water to Syrup Ratio

To assure that a post mix drink tastes the way the manufacturer intended, it is necessary to verify that the drink has the correct syrup to water ratio. This is accomplished by separating the syrup and water that is dispensed from the valve into a compartmentalized cup. The volume of the compartments will correspond to desired syrup to water ratio. In other words, if a 5 part water to 1 part syrup ratio is desired, the water compartment in the cup will be five times larger that the syrup side.

We must also assure that the dispensing valve is set to the proper flow rate. Verifying the flow rate should be completed prior to setting the ratio.

80

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Setting Water to Syrup Ratio

To check the water flow rate:

1. Remove the nozzle and diffuser (twist counter-clockwise, then pull down)
2. Install syrup separator (twist clockwise)
3. Turn off syrup shut-off on valve back-block
4. Draw sample for designated time interval and check volume

81

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Setting Water to Syrup Ratio

Valves are available in several flow rates to accommodate the customers volume or circumstance. Each type valve has it's own flow test time interval. They are as follows:

Valve Type	Flow rate	Test Specification
Standard Flow	1.25 oz./sec.	15oz. in 12 sec
Fast Flow	2.5 oz./sec.	15oz. in 6 sec
High Flow	3.75 oz./sec.	15oz. in 4 sec

Adjust water flow control to equal corresponding criteria above

82

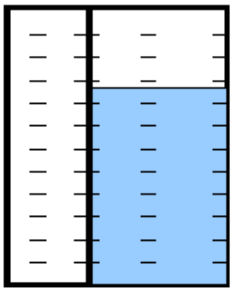
Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Setting Water to Syrup Ratio

To achieve desired water flow rate:

- Turn adjustment screw clockwise to raise water level
- Turn adjustment screw counter-clockwise to lower water level



83

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Setting Water to Syrup Ratio

To check the ratio:

1. Remove Nozzle and Diffuser (twist counter-clockwise)
2. Install Separator (twist clockwise)
3. Draw sample and check

84

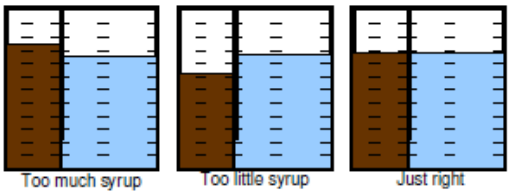
Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Setting Water to Syrup Ratio

To achieve desired ratio, both syrup and water levels must be equal

- To raise level turn syrup adjustment screw clockwise
- To lower level turn syrup adjustment screw counter-clockwise



Too much syrup | Too little syrup | Just right

85

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Setting Water to Syrup Ratio

Some drink manufactures recommend different ratios for different products and conditions.

	Sugar	Sugar Free
No Ice	5.00:1	5.50:1
Hard Ice	4.75:1	5.25:1
Soft Ice	4.50:1	5.00:1

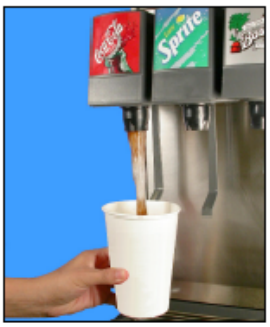
86

Elements of a Post-Mix System

Dispensing Valve

Check the drink

Make sure the drink looks and tastes refreshing, then enjoy!



87

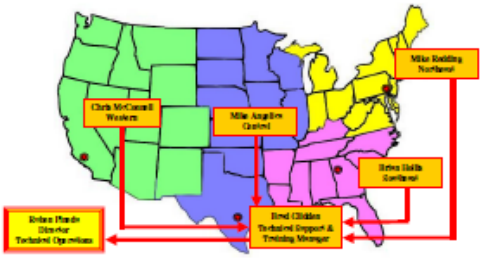
This concludes the seminar

The LANCER guide to

UNDERSTANDING POST-MIX SYSTEMS

88

Lancer Technical Operations Field Managers



Name	E-Mail Address	Office Phone / Location	Cell Phone
Mike Angelica			
Brian Hollis		Atlanta, Georgia	
Chris McConnell		Los Angeles, California	
Mike Redding		Philadelphia, Pennsylvania	
Brad Glidden			
Ruben Pineda (Director)			

89

Factory Warranty and Technical Support Line

800 729-1550 (Toll free)

210 310-7000 (San Antonio)

Be prepared to supply unit model and serial number

90

4.2. ŠERBETO APARATO TECHNINIS APRAŠYMAS

Riservato il diritto di ogni modifica senza preavviso. All specifications subject to change without notice.

Bras Internazionale spa
Via dei Pioppi 33 - 20090 Opera - Milano - Tel. 02.57.68.071-Fax 02.57.68.07.241
E-Mail: sales@brasspa.com - www.brasspa.com

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

E' nato il nuovo distributore di granita dalle dimensioni estremamente ridotte, ideali per piccoli e medi consumi.
Il sistema di trascinamento magnetico brevettato e la totale capacità espositiva garantiscono maggiori profitti.
• Contenitore in policarbonato antiurto per alimenti della capacità di 6 litri.
• Carrozzeria in acciaio inossidabile.

New frozen beverage dispenser with very compact design created with small and medium sites in mind.
Its mixing system by patented magnetic transmission and its "total visual display" assure you bigger profits.
• Food grade, polycarbonate shock-proof bowls of 6 litres capacity each.
• Stainless steel cabinet.

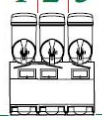
Le dernier né des distributeurs de granité. Compact, conçu pour des petits et des moyens débits.
Son système de mélange à entraînement magnétique breveté et son exposition totale assurent des profits très élevés.
• Cuves en polycarbonat atoxique et anti-shock de la capacité de 6 l.
• Carrosserie en acier inoxydable.

Das jüngste Gerät in der Graniva dispenser äußerst kompakt für den kleinen mittleren Bedarf entwickelt.
Sein Magnetisches Umlaufsystem patentiert und sein ansprechendes Äußeres erhöht Ihre Profit.
• Stoffeste Polycarbonat –Behälter für Lebensmittel. Inhalt 6 Ltr.
• Gehäuse aus Edelstahl

Ha nacido el nuevo distribuidor de granizado extremadamente reducido, ideal para pequeños y medianos consumos.
Su sistema de conducción magnética patentado y su total capacidad de exposición aseguran una elevada rentabilidad.
Depósito en policarbonato atóxico, anti-choque.
• Capacidad de cada depósito de 6 l.
• Carrocería de acero inoxidable.

Disponibili anche i modelli da 2 e 3 vasche.
Models with 2 and 3 bowls also available.
Disponible aussi modèles avec 2 et 3 cuves.

1 2 3



Verfügbar auch Modelle mit 2 und 3 Behältern.
Disponible también con 2 y 3 contenedor.

Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
Quark 1	cm 18	cm 65	cm 47
Quark 2	cm 36	cm 65	cm 47
Quark 3	cm 54	cm 65	cm 47

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

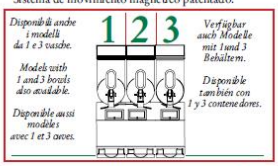
Distributori di granita BRAS "Linea FBM" per la produzione e la distribuzione della granita con sistema di mescolazione orizzontale e dimensioni sorprendentemente ridotte. La loro "totale" capacità espositiva fa aumentare il numero delle consumazioni e procura altissimi profitti. Capacità di ogni contenitore 10 litri. Contenitori antiurto in policarbonato per alimenti. Termostati per il funzionamento come frigobibita e per la conservazione notturna.
Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

BRAS "FBM line". Granita machines with horizontal mixing system: pieces of equipment which in a very few centimetres of counter space "manufacture" and dispense the well known frozen drink called "Granita". Their "total visual display" assures you more sales and bigger profits. Capacity of each bowl 10 litres. Food-grade polycarbonate bowl: shock-proof, highly transparent, easy to clean. Thermostats for soft drink mode and for overnight storage. Mixing system by patented magnetic transmission.

Distributeurs refroidisseurs BRAS "Ligne FBM" avec système de brassage horizontal: il s'agit d'appareils de dimensions très réduites, pour la production et la distribution de la bien connue "granita".
Leur exposition totale du produit vous permet d'augmenter vos ventes et de vous assurer des profits très élevés. Capacité de chaque cuve 10 litres. Cuves en polycarbonat atoxique, anti-shock.
Thermostats pour l'utilisation comme refroidisseur de boissons et pour la conservation du produit pendant la nuit. Système de mélange à entraînement magnétique breveté.

BRAS "Linie FBM" der Granita-Spender mit horizontalem Mixer-system. Auf nur wenigen Quadrat-Zentimetern Thekenfläche bereitet und serviert er das wohlbekannte halbgefrorene Getränk "Granita", welches auch den verwöhntesten Durst löscht. Sein ansprechendes Äußeres steigert Ihren Umsatz und erhöht Ihren Profit. Inhalt pro Behälter 10 l. Polycarbonat-Behälter für Lebensmittel, Stoffeste und hochtransparent, leich zu reinigen. Thermostate für den Einsatz als Getränke-Dispenser und für den Betrieb über Nacht.
Magnetisches Umlaufsystem patentiert.

Distribuidores de granizado BRAS "Linea FBM", con sistema de mezcla horizontal: aparatos de un aspecto asombrosamente compacto, para producir y distribuir la famosa granita. Su capacidad de exposición "total" dispara el número de las consumiciones y asegura una elevada rentabilidad. Capacidad de cada depósito: 10 l. Depósito de policarbonato atóxico, anti-choque. Termostato para que funcione como frigorífico de bebidas y para que los productos se conserven dulante la noche.
Sistema de movimiento magnético patentado.



Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBL 1P	cm 28	cm 69	cm 47
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

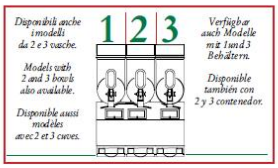
Subito pronti e dall'aspetto invitante, i sorbetti sono sempre apprezzati dai clienti.
Vasca in policarbonato per alimenti antiurto, della capacità di oltre 10 litri.
Carrozzeria in acciaio inossidabile.
Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

Bras "sherbet-makers": eye-catching display, ready to serve dessert, consumers always delighted.
Polycarbonate shock-proof bowl, over 10 litres capacity.
Stainless steel cabinet. Mixing system by patented magnetic transmission.

Prêts tout-de-suite, d'aspect attrayant, les sorbets sont toujours appréciés par la clientèle.
Cuve en polycarbonat atoxique et anti-shock, de capacité supérieure à 10 litres. Carrosserie en acier inoxydable.
Système de mélange à entraînement magnétique breveté.

Sofort fertige und ansprechende Sorbets werden vom Gast geschätzt. Stoffeste Behältern aus Polycarbonat mit mehr als 10 Litern Fassungsvermögen. Edelstahlgehäuse.
Magnetisches Umlaufsystem patentiert.

El sorbete invita rapidamente por su aspecto, y al mismo tiempo siempre es apreciado por el cliente. Depósito en policarbonato atóxico anti-choque con una capacidad de mas de 10 litros. Mueble de acero inoxidable. Sistema de movimiento magnético patentado.



Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM 1P	cm 28	cm 69	cm 47
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

BRAS Cocktails

FBM line

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

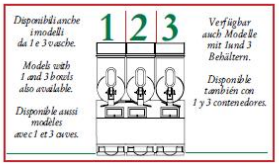
Dalla ricerca Bras la tecnologia al servizio della discoteca: il refrigeratore per la preparazione di cocktails. Vasche in policarbonato antiurto per alimenti, della capacità di oltre 10 litri cadauna.
Carrozzeria in acciaio inossidabile.
Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

From Bras research the tecnology available also for disco: the freezer for the preparation of cocktails.
Food-grade polycarbonate bowls, shock-proof, over 10 litres capacity. Stainless steel cabinet. Mixing system by patented magnetic transmission.

De la recherche Bras la technologie au service de la discothèque: le refroidisseur pour la préparation des cocktails.
Cuves en polycarbonat atoxique, anti-shock, de capacité supérieure à 10 litres. Carrosserie en acier inoxydable.
Système de mélange breveté à entraînement magnétique.

Die Bras Forschung die Technologie auch für die Discotheken entwickelt: der Dispenser für die Zubereitung von Cocktails.
Stoffeste Polycarbonat-Behälter für Lebensmittel, mehr als 10 l Fassungsvermögen. Edelstahl-Gehäuse.
Magnetisches Umlaufsystem patentiert.

De la búsqueda de Bras, la tecnología estudiata para la discoteca: el refrigerador para el preparado de cocktails.
Depósito en policarbonato atóxico anti-choque con capacidad de más de 10 litros.
Sistema de movimiento magnético patentado.



Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM 1P	cm 28	cm 69	cm 47
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

BRAS Frozen Cappuccino

FBM line

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

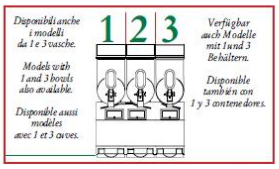
Dalla ricerca Bras il refrigeratore per la preparazione di frozen cappuccino. Vasche in policarbonato antiurto per alimenti, della capacità di oltre 10 litri cadauna. Carrozzeria in acciaio inossidabile.
Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

From Bras research the freezer for the preparation of frozen cappuccino.
Food-grade polycarbonate bowls, shock-proof, over 10 litres capacity. Stainless steel cabinet. Mixing system by patented magnetic transmission.

De la recherche Bras le refroidisseur pour la préparation du frozen cappuccino.
Cuves en polycarbonat atoxique, anti-shock, de capacité supérieure à 10 litres. Carrosserie en acier inoxydable.
Système de mélange breveté à entraînement magnétique.

Die Bras Forschung der Dispenser für die Zubereitung von Frozen Cappuccino.
Stoffeste Polycarbonat-Behälter für Lebensmittel, mehr als 10 l Fassungsvermögen.
Edelstahl-Gehäuse.
Magnetisches Umlaufsystem patentiert.

De la búsqueda de Bras, el refrigerador para el preparado de frozen cappuccino.
Depósito en policarbonato atóxico, anti-choque con capacidad de más de 10 litros.
Sistema de movimiento magnético patentado.



Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM 1P	cm 28	cm 69	cm 47
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

Un altro salto di qualità nel servizio con i distributori Bras. Invitanti bevande al gusto di yogurt o milk-shakes dai gusti più vari subito pronti e che procurano i migliori profitti. Vasche in policarbonato antiurto per alimenti, della capacità di oltre 10 litri.
Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

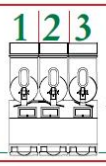
Another step forward in the quality of service with Bras dispensers.
Tempting yogurt flavored beverages and milk-shakes, instantly ready, and with large variety of flavors. More profits assured.
Food-grade polycarbonate bowl, shock-proof, over 10 litres capacity.
Mixing system by patented magnetic trasmission.

Un autre saut de qualité dans le service avec les distributeurs Bras. Boissons d'aspect attrayant au parfum de yaourt ou milk-shakes aux parfums les plus variéee et tout de suite prêts.
Plus de profits assurés.
Cuve en polycarbonat atoxique, anti-shock, de capacité supérieure à 10 litres.
Système de mélange à entraînement magnétique breveté.

Ein weiterer Schritt in Richtung Qualität im Service mit Bras Dispensern. Verlockender Joghurtgeschmack bei Getränken und Milkshakes, sofort trinkfertig und mit einer grossen Auswahl verschiedener Geschmacksrichtungen.
Mehr Gewinn ist garantiert. Stoffeste Behälter aus Polycarbonat mit mehr als 10 l.
Magnetisches Umlaufsystem patentiert.

Otro salto de cualidad en el servicio con los distribuidores Bras. Bebidas con sabor a yogurt y milk-shakes en el momento de aspecto apetecible y de sabores muy variados.
Mayores ganancias garantizadas.
Depósito en policarbonato atóxico, anti-choque, con una capacidad de mas de 10 litros.
Sistema de movimiento magnético patentado.

Disponibili anche i modelli da 2 e 3 vasche.
Models with 2 and 3 bowls also available.
Disponible aussi modèles avec 2 et 3 cuves.



Verfügbar auch Modelle mit 2 und 3 Behältern.
Disponible también con 1 y 3 contenetores.

Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM 1P	cm 28	cm 69	cm 47
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

Distributore dalle caratteristiche particolari per la granita al caffé. Un nuovo servizio al tavolo per incrementare vendite e guadagni.
Contenitore in policarbonato antiurto per alimenti, della capacità di 10 litri circa.
Carrozzeria in acciaio inossidabile. Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

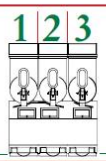
Bras drink dispenser particulary meant for frozen coffee. A further table service for your profit increase. Food-grade polycarbonate bowl, shock-proof over 10 litres capacity. Stainless steel cabinet.
Mixing system by patented magnetic transmission.

Distributeur Bras fait pour le "frozen café". Un ultérieur service à la table qui vous assure plus de profits.
Cuve en polycarbonat atoxique, anti-shock, de capacité supérieure à 10 litres.
Carrosserie en acier inoxydable.
Système de mélange breveté à entraînement magnétique.

Bras Dispenser für die Zuberteitung von "Eiskafee". Neue Service am Tisch. Mehr Gewinn ist garantiert.
Stoffeste Polycarbonat-Behälter für Lebensmittel, mehr als 10 l Fassungsvermögen.
Edelstahl-Gehäuse.
Magnetisches Umlaufsystem patentiert.

El refrigerador Bras para el preparado de "Frozen Coffee".
Depósito en policarbonato atóxico anti-choque con capacidad de más de 10 litros.
Mueble de acero inoxidable.
Sistema de movimiento magnético patentado.

Disponibili anche i modelli da 2 e 3 vasche.
Models with 2 and 3 bowls also available.
Disponible aussi modèles avec 2 et 3 cuves.



Verfügbar auch Modelle mit 2 und 3 Behältern.
Disponible también con 2 y 3 depósitos.

Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM 1P	cm 28	cm 69	cm 47
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

BRAS Green

FBM line

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

Distributori di granita nuova "Linea FBM Green" più attraente e spettacolare per i più diversi impieghi. Contenitori in policarbonato per uso alimentare della capacità di 10 litri cad. Termostati per il funzionamento come frigobibita e per la conservazione notturna. Carrozzeria in acciaio inossidabile. Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

FBM Green, the new Line of frozen beverage dispensers more attractive and spectacular is meant for different applications.
10 litres bowls capacity made of food-grade polycarbonate. Thermostats for softt drink mode and for overnight storage. Mixing system by patented magnetic transmission. Stainless steel cabinet.

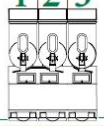
Distributeurs refroidisseurs Bras nouvelle "Ligne FBM Green" plus attractive et spectaculaire pour tous emplois.
Cuve en polycarbonat atoxique, anti-shock. Capacité 10 litres.
Thermostats pour l'utilisation comme refroidisseur de boissons et pour la conservation du produit pendant la nuit.
Système de mélange à entraînement magnétique breveté. Carrosserie en acier inoxydable.

Bras neue "Linie FBM Green" großartig und erfinderisch für alle Gebräuche.
Inhalt pro Behälter 10 l. Stoffeste Polycarbonat-Behälter für Lebensmittel. Thermostate für den Einsatz als Getränke-Dispenser und für den Betrieb üuber Nacht. Edestahl-Gehäuse. Magnetisches Umlaufsystem patentiert.

Distribuidores de granizado Bras nueva "Linea FBM Green" mas atractiva y espectacular para todos empleos.
Capacidad de cada depósito: 10 l. Depósito de policarbonato atóxico anti-choque. Termostato para que funcione como frigorifico de bebidas y para que los productos se conserven dulante la noche.
Mueble de acero inoxidable.
Sistema de movimiento magnético patentado.

Disponibili anche i modelli da 1 e 3 vasche.
Models with 1 and 3 bowls also available.
Disponible aussi modèles avec 1 et 3 cuves.

1 2 3



Verfügbar auch Modelle mit 1 und 3 Behältern.
Disponible también con 1 y 3 depósitora.

Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM 1P	cm 28	cm 69	cm 47
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

BRAS Granitori

FBM Target

NEW

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

I distributori di granita FBM "TARGET" raggiungono gli obiettivi di massima essenzialità, funzionalità, qualità e prezzo, soddisfacendo anche l'utilizzatore più esigente.
CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Sistema di trascinamento magnetico brevettato.
- Capacità di ogni contenitore 10 l in policarbonato atossico, antiurto.
- Carrozzeria in acciaio inossidabile.
- Termostati per il funzionamento come frigobibita e per la conservazione notturna.
- Compressore ermetico.

New frozen beverage dispensers FBM "TARGET" achieve the aim of indispensability, functionality, quality, price and also satisfy the most demanding user.
TECHNICAL CHARACTERISTICS:
- Mixing system by patented magnetic transmission.
- Food-grade and shock-proof polycarbonate bowl of 10 lt capacity.
- Stainless steel cabinet.
- Thermostats for the setting in soft drink mode and for the overnight operation of unit.
- Hermetically sealed compressor.

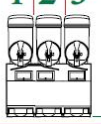
Les nouveaux distributeurs de granita BRAS FBM "TARGET" satisfont les nécessités d'essentialité, fonctionnalité, qualité et prix même de l'utilisateur le plus exigeant.
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:
- Système à entraînement magnétique breveté.
- Cuves en polycarbonat atoxique, anti-shock.
- Capacité: 10 l chaque cuve.
- Panneaux en acier inoxydable.
- Thermostats pour l'utiliation comme refroidisseur et pour la conservation du produit pendant la nuit.
- Compresseur hermétique.

Frozenmachinen von BRAS FBM TARGET vereinen Funktionalität, Qualität, Preis und halten allen Ansprüchen des Kunden stand.
Technische Daten:
- patentiertes , magnetisches Umlaufsystem
- für Lebensmittel geeignete, Stoffeste, Polycarbonat-Behälter mit einem Inhalt von 10 Ltr
- Gehäuse aus Edelstahl
- Thermostate für den Einsatz als Getränke-Dispenser und für den Betrieb über Nacht
- Luftdichter Kompressor

Los distribuidores de granizado BRAS FBM "TARGET" alcanzan los objectivos de maxima esencia, funcionalidad, calidad y precio, satisfaciendo también al cliente mas esigente.
- Sistema de conducción magnetica patentado
- Capacidad de cada contenedor de 10 litros en policarbonato atóxico, anti-choque
- Carroceria en acero inoxidable
- Termostatos para el funcionamiento como refrigeradora de bebidas y para la conservación nocturna del producto
- Compressor magnético

Disponibili anche i modelli da 1 e 3 vasche.
Models with 1 and 3 bowls also available.
Disponible aussi modèles avec 1 et 3 cuves.

1 2 3



Verfügbar auch Modelle mit 1 und 3 Behältern.
Disponible también con 1 y 3 contenedor.

Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM Target 1P	cm 28	cm 68	cm 47
FBM Target 2	cm 36	cm 68	cm 47
FBM Target 3	cm 54	cm 68	cm 47

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

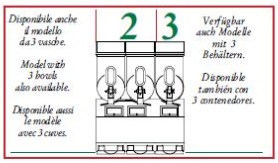
La linea TC (Torque Control) nasce grazie al sistema di trascinamento magnetico brevettato. La CPU (central processing unit) controlla, dopo un periodo prefissato di circa 2 minuti, sia la temperatura che la densità raggiunta in ogni contenitore.
Il vantaggio esclusivo della linea TC è la possibilità di preparare e distribuire frozen cocktails, smoothies e prodotti a base di caffè, aventi concentrazione di zucchero inferiore rispetto a quello permesso dalla tecnologia normalmente impiegata. Contenitori antiurto per alimenti da 10 litri cad. Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

TC line has been created on the basis of the experience with our magnetic petented drive system.
Every two minutes the CPU controls both the temperature and the beverage viscosity in every bowl.
The esclusive advantage of TC Line is the production and dispensing of frozen cocktails, smoothies and frozen beverages with a coffee base with lower sugar concentration than allowed by the standard technology. 10 l. bowls of food-grade polycarbonate shock-proof. Mixing system by patented magnetic trasmission.

La nouvelle ligne TC (Torque Control) est née de notre expérience avec le système bréveté à entrainement magnétique.
La CPU (Central Processing Unit) contrôle tous les deux minutes soit la température soit la densité de la boisson dans chaque cuve.

L'avantage exclusif de la Ligne TC est la possibilité de produir et distribuer frozen cocktails, sorbets et autres produits à base de café avec une concentration de sucre plus baisse, impossibles d'obtenir avec le système traditionnel. Cuves de 10 litres en polycarbonat atoxique anti-shock.
Système de mélange à entraînement magnétique breveté.

La nueva Linea TC (Torque Control) nace de la gran experiencia adequirida gracias a nuestro sistema patentado de conducción magnética. La CPU (Central Processing Unit) controla después de un periodo de dos minutos tanto la temperatura como la densidad alcanzada en cada contenedor. La ventaja exclusiva de modelo TC es la posibilidad de preparar y distribuir frozen cocktails, smoothies y productos a base de café, hechos con un nivel de azucar inferior a quanto permite la tecnologia normalmente empleada.
Contenedores en policarbonato atóxico anti-choque con capacidad de 10 litros. Sistema de movimento magnético patentado.



Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
FBM 2	cm 36	cm 69	cm 47
FBM 3	cm 54	cm 69	cm 47

PATENTED MAGNETIC DRIVE SYSTEM

Atlas 2 è il nuovo distributore universale Bras adatto quando i volumi di vendita sono molto elevati e concentrati in breve tempo. La notevole capacità distributiva, la "totale" visibilità del prodotto e l'attrattiva dovuta all'ampia superficie luminosa dei coperchi incrementano le consumazioni e i profitti.
2 contenitori della capacità di oltre 15 l. cadauno, in policarbonato atossico antiurto. Coperchi con sistema di bloccaggio di sicurezza. Rubinetti con possibilità di bloccaggio.
2 compressori ermetici indipendenti che garantiscono una grande resa frigorifera. Carrozzeria in acciaio inossidabile.
Sistema di trascinamento magnetico brevettato.

Atlas 2 is the new universal Bras dispenser meant for high consumption spots where large quantities of cold and frozen beverages are requested in a short time.
Its high dispensing capacity, the product completely visible in the machine and the attractive of the wide lighted covers make the request of beverages higher and profits growing.
2 bowls with over 15 lt capacity each, made of food-grade and shock-proof polycarbonate. Bowl covers with safety lock. Faucets with locking possibility. 2 hermetically sealed compressors giving high freezing power. Stainless steel cabinet. Mixing system by patented magnetic trasmission.

Atlas 2 est le nouveau distributeur Bras universel, adapte aux endroits où la demande en boissons granite est forte.
Sa grande capacité de débit, l'exposition totale du produit dans la cuve et l'attraction exercée par la surface éclairée des couvercles augmenteront sensiblement les consommation et les profits.
2 cuves de capacité supérieure à 15 litres chacune en polycarbonat atoxique anti-shock. Couvercles des cuves avec fermeture de sécurité. Robinets avec possibilté de fermeture.
2 compresseurs hermétiques qui donnent une grande puissance frigorifique. Carrosserie en acier inoxydable.
Système de mélange à entraînement magnétique breveté.

Atlas ist der neue universelle Bras Dispenser für Einsatzgebiete, in denen sehr große Mengen von kalten oder eingekühlten Getränken binnen kürzester Zeit benötigt werden.
Sein hohes Ausschankvolumen, das jederzeit sichtbare Produkt sowie der Vorzug einer umfangreich Beleuchtung erhöhen die Nachfrage nach Getränken und erzeugen somit höhere Profite.
Stoffeste 15-L Behältern aus Polycarbonat für Lebensmittel. Behältergehäuse mit Sicherheitsverschluss. Umwälzsystem mit patentiert magnetischer Kraftübertragung. Hahn mit Verschlussmöglichkeit. 2 hermetisch abgeschlossene Kompressoren mit hoher Gefrierleistung. Edelstahlgehäuse.

Atlas 2 es el nuevo distribuidor universal Bras adaptado para niveles de venta elevados y concentrados en breve tiempo.
La notable capacidad de distribución, la total visibilidad del producto y la atractiva superficie luminosa de las tapaderas incrementan el consumo y los beneficios.
2 contenedores de capacidad de más de 15 litros cada uno, en policarbonato, atóxico, anti-choque. Tapaderas con sistema de bloqueo de seguridad. Grifos con posibilidad de bloqueo.
2 compresores herméticos indipendientes que garantizan un gran rendimiento frigorífico. Carrocería de acero inoxidable.
Sistema de conducción magnética patentado.

Modello Model	Larghezza Width	Altezza Height	Profondità Lenght
Atlas 2	cm 46	cm 82	cm 52,5

4.3. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“ IR MINERALINIS VANDUO“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

5 MOKYMO ELEMENTAS. ALKOHOLINIŲ IR NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ KIEKIO MATAVIMAS IR PILSTYMAS

5.1. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“, SKYSČIŲ MATAVIMO INVENTORIUS (P. 275–277)

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 50.

5.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIAI: „GAIVIEJI GĖRIMAI“, „MINERALINIS VANDUO“, „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

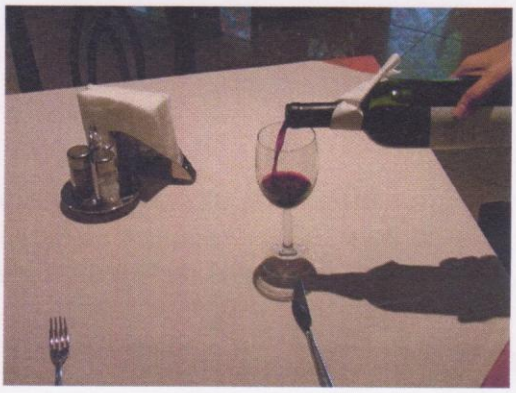
5.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS

“SPA VILNIAUS” RESTORANO
DARBUOTOJŲ STANDARTAS

8.4.5 Gėrimų pateikimas

Mūsų svečiai restorane ir bare gali užsisakyti įvairių gėrimų. Siekiant užtikrinti aukščiausio lygio aptarnavimą, kiekvienas padavėjas ir barmenus turi žinoti šiuos pagrindinius dalykus:

- Taurės statomos dešinėje serviruotės pusėje už peilio galo, gėrimai pilami dešine ranka iš svečio dešinės pusės.



- Po to butelis statomas dešiniau už taurės, etikete į lankytoją, kad jis panorėjęs pats lengvai galėtų įsipilti.

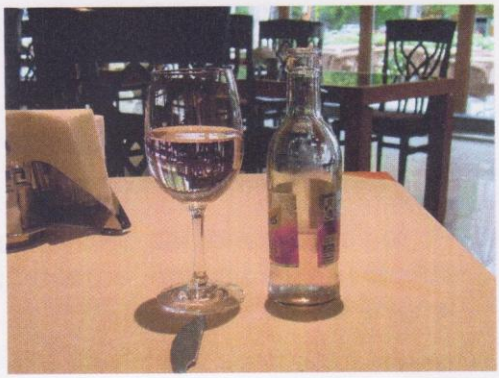
- Nešant ant padėklo įvairius gėrimus, sunkūs buteliai statomi arčiau padavėjo kūno.

Gėrimai yra skirstomi į **alkoholinius** ir **nealkoholinius**.

Nealkoholinius gėrimus galima patiekti mažuose buteliuose ir taurėse.

Patiekiant nealkoholinius gėrimus mažuose buteliuose, dedama gaiviųjų gėrimų taurė su kojele. Kartu atnešamas buteliukas, kuris yra atkemšamas tik prie svečių stalo.

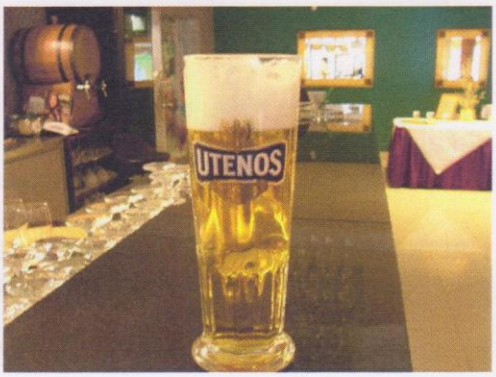
Atidarius buteliuką, užsakyto gėrimo ir į taurę įpilama apie 2/3. Buteliukas su likusiu gėrimu pastatomas svečiui iš dešinės pusės.



Alkoholiniai gėrimai yra skirstomi pagal skonines savybes ir pagal stiprumą. Nuo to priklauso ir jų patiekimas.

8.4.5.1 Alaus įpylimas ir patiekimas

Alų reikia pilti į bokalą taip, kad virš jo būtų graži puta (maždaug apie 3cm).



Leidžiant alų iš čiaupo, bokalas laikomas gulsčiai. Alus leidžiamas gulsčio bokalo sienele, kad neprisiplaktų per daug putų.

Truputį leidžiama putai nuslūgti, paskui trumpais pliūpsniais stačias bokalas pripildomas iki viršaus.

Patiekiant alų iš butelių, alaus butelis atnešamas kartu su bokalu ant padėklo. Butelis yra atkemšamas tik prie svečių stalo.

Žiūrėkite, kad neperbėgtų per viršų!

Alus pilamas tik į tos rūšies alui skirtus bokalus. Tai reiškia, kad į „Švyturio“ bokalą negali būti pilamas „Carlsberg“, „Utenos“ ar kito gamintojo alus.

Prieš padedant alaus bokalą ar taurę ant stalo yra padedamas atitinkamo gamintojo kartoninis padėkliukas. Alaus be padėkliukų pateikti negalima. Alaus bokalų ir taurių dugnas turi būti sausas.

Taip pat yra alaus taurės moterims, kaip ir bokalai 0,5l ir 0,3l

8.4.5.2 Vyno patiekimas

Skirtingos rūšies vynas yra pateikiamas skirtingose taurėse.

Ragaujant kelių rūšių vyną, reiktų laikantis tokio eiliškumo: pirmiausiai – silpnesni, vėliau – stipresni. Pradžioje geriami – baltieji, po to – raudonieji vynai. Pirma – sausieji, po to – saldesni. Pabaigoje pateikiami desertiniai vynai.

Raudonas vynas dera prie raudonos mėsos (jautiena, kiauliena, aviena...), o baltas – prie žuvies arba baltos mėsos (paukštiena, triušiena...).

Krašto vynas geriausiai dera su krašto patiekalais.

Vynas bei valgis turi sudaryti pusiausvyrą (t.y. vienas kitą turi papildyti skoniu)

Priimant užsakymą, reikia atsižvelgti į šias subtilybes ir mandagiai klientui patarti, kurį vyną rinktis.

Bendros žinios apie vyno pateikimą

Pakartotinai vyno pilama tik tada, kai taurė yra tuščia. Į „laikinai" nuo stalo nuėjusio svečio taurę nepilama.

Į taurę galima pilti tik vienos rūšies vyną. Jei svečias nori kitos rūšies vyno, reikia būtinai pakeisti taurę.

Jei svečiai pageidauja vyno, kuris yra parduodamas buteliais reikia laikytis žemiau aprašytos tvarkos:

Svečiui paprašius, padavėjas neatkimštą butelį parodo užsakovui, atsistodamas jam iš kairės pusės, pasukus etiketę į svečią taip, kad jis galėtų matyti vyno vynuogių rūšį, metus ir jį pristato maždaug taip: "Prašom, butelis Torres Vina Sol 19... !"

Užsakovui sutikus (jis linkteli galva, patvirtina žodžiu) butelis turi būti atidaromas kamščiatraukiu prie svečių. Padavėjas pastato butelį ant stalo, viena ranka jį prilaiko, o kita ištraukia kamštį:

1. Kamščio gaubtas įpjaunamas 0,2-0,5 cm žemiau butelio kaklelio ir nuimamas.

2. Į kamščio centrą (daugiau kaip per pusę kamščio) įsukamas kamščiatraukis.

3. Kaire ranka prilaikomas butelio kaklelis, o dešiniąja atlaisvinamas kamštis, kamščiatraukis dar kartą pasukamas ir kamštis tyliai ištraukiamas (be garso).

4. Ištraukus kamštį, butelio kaklelis nuvalomas servetėle.

5

Kamštį (ypač labai gero vyno) padavėjas turi padėti ant lėkštutės ir parodyti užsakovui.

Siaurai sulankstytas padavėjo rankšluostėlis permetamas per dešinę ranką, į jį įdedamas butelis, butelio etiketė turi būti neuždengta, gerai matoma svečiui.

Pirmiausia gurkšnelis įpilamas paragauti užsakovui, kad jis įsitikintų, jog vynas yra geras. Pilant butelis laikomas prie pat taurės, neliečiant jos krašto.

Užsakovui sutikus, vyno pirmiausia įpilama moterims, po to vyrams. Galiausiai pilama asmeniui, kuris užsakė vyną. Prieš pilant į taures, butelio kaklelis apsukamas siaurai perlenkta popierine servetėle vyno lašams sugerti.

Vyno pilama maždaug 2/3 taurės.

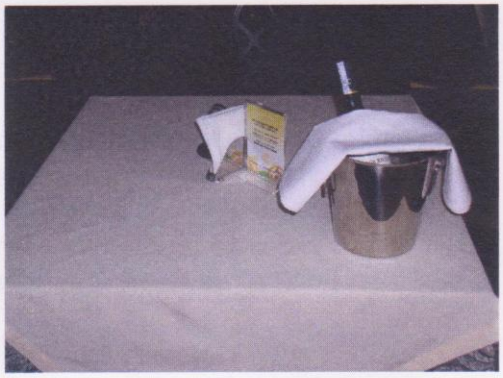
Baigiant pilti, butelis vikriai pasukamas, kad joks lašas nenulašėtų ant staltiesės. Įpylus vyną, jis pastatomas atgal į ledo kibirą ar į lėkštutę (priklausomai nuo vyno rūšies).

Baltojo vyno patiekimas

Baltas vynas yra pilamas į jam skirtas taures.

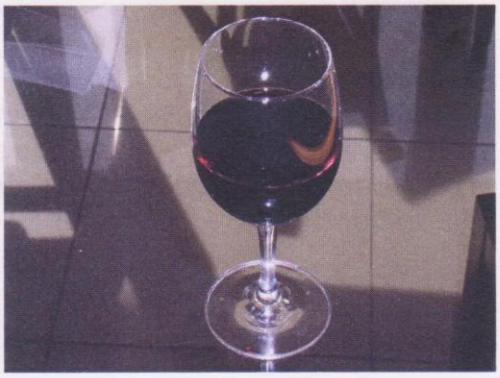
Jis visada pilamas į mažesnės taures nei raudonas vynas, kadangi baltas vynas yra visada pateikiamas šaltas (iki 6-8^{0}C) ir jį rekomenduojama gerti greičiau, kad nesušiltų.

Jei yra užsakomas butelis balto vyno, jis yra pateikiamas gerai atšaldytas (iki 6-8^{0}C) ir atnešamas kibirėlyje su ledu ir pastatomas ant lankytojų stalo.



Raudonojo vyno patiekimas

Raudonas vynas yra pilamas į jam skirtas taures.



Skirtingai nuo balto vyno, raudonas vynas patiekiamas kambario temperatūros: 16-18^{0}C.

Jei yra užsakomas butelis raudono vyno, jis yra atnešamas ant desertinės lėkštės su servetėle ir padedamas ant stalo.

Putojančio vyno patiekimas

Nepriklausomai nuo spalvos, putojantis vynas yra teikiamas tik gerai atšaldžius: (iki 6-8^{0}C).

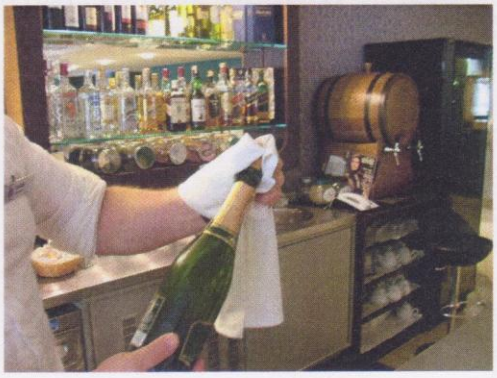
Jei užsakomas butelis putojančio vyno, jis yra gerai atšaldomas ir kibirėlyje su ledu atnešamas ant užsakovo stalo.

Svečiui patvirtinus, kad tai tinkamas vynas jis yra atkemšamas:

Viena ranka prilaikant kamštį, kita yra atlankstoma viela ir nuimamas vielos tinklelis.

Jei atsukant vielą yra jaučiamas kamščio spaudimas į delną, tai kamštis išimamas kartu su viela.

Jei kamštis dar nejuda, butelis perimamas į dešinę ranką. Uždėjus ant kamščio servetėlę, viena ranka jis prilaikomas, o kita atsargiai pasukamas butelis.



Atkemšant butelis visada laikomas rankose gulsčiai, kiek pasuktas nuo svečio į šoną.

Prieš pilant vyną, butelis apvyniojamas servetėle taip, kad būtų matyti etiketė.

Pilant putojantį vyną į taurę, patariama įpilti iki pusės, kad putodamas neišbėgtų, o paskui – iki 2/3 taurės.

Jei svečiui vynas netinka

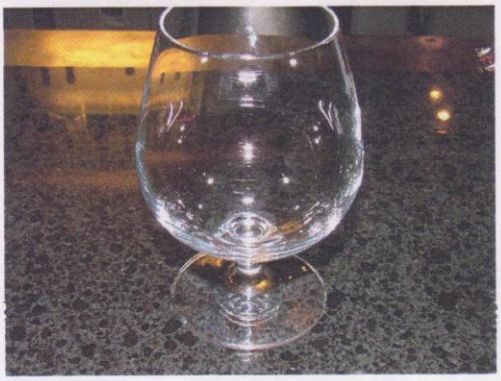
Gali pasitaikyti, kad vynas yra sugedęs. Tai išduoda aitrus acto kvapas, apie kamštį apibėgęs butelio kaklelis arba kamštis pakilęs aukščiau. Tokiu atveju svečių maloniai atsiprašoma ir atnešamas naujas butelis.

Jei vynas yra geras ir patiektas pagal visas patiekimo taisykles, o užsakovas paragavęs jo atsisako (įrodinėja, kad vynas turėtų būti kitokio skonio; jis laikomas netinkamomis sąlygomis ir t.t...), padavėjas turi pasiteirauti, į kokį vyną svečias pageidautų pakeisti prieš tai pateiktą vyną.

Svečiui atsisakius šio pasiūlymo ir reikalaujant, kad vynas nebūtų įtrauktas į sąskaitą yra kviečiamas administratorius.

8.4.5.3 Brendžio ir konjako patiekimas

Brendis yra pateikiamas tam skirtose taurėse.



Klientui pageidaujant yra pašildoma taurė ir įpilamas brendis.

Jei užsakoma butelis brendžio, tai atnešamos taurės skirtos brendžiui ir pastatomos svečiui iš dešinės pusės, jei svečiai valgo - tai virš pagrindinio peilio.

Brendžio butelis yra atsukamas prie staliuko.

Kamštis atsukus butelį nepaliekamas.

Pirma įpilama svečiams, o po to užsakovui.

Tada atsuktas butelis pastatomas arčiau užsakovo, kad būtų lengviau pasiekti įpilti

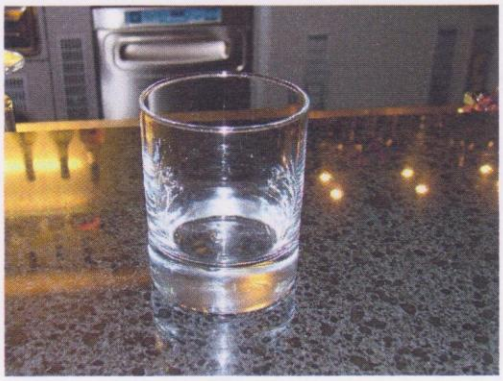
Kuriame Lietuvos ateitį

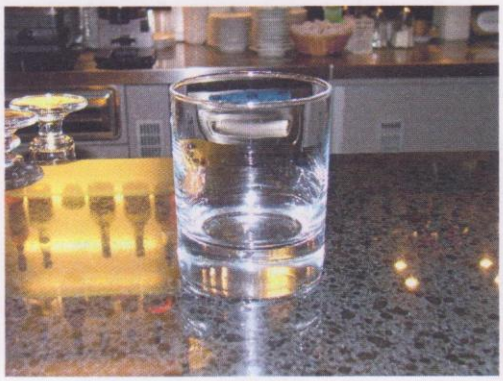
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

Mokymų medžiaga

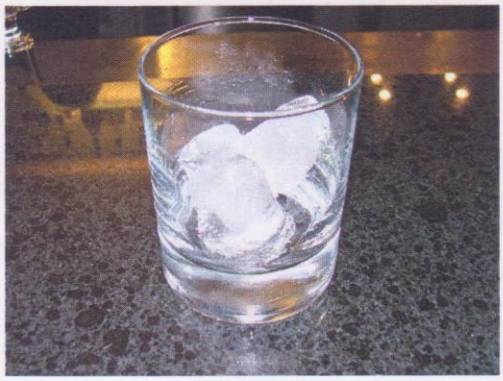
8.4.5.4 Viskio patiekimas

Viskis yra pateikiamas tam skirtose taurėse.

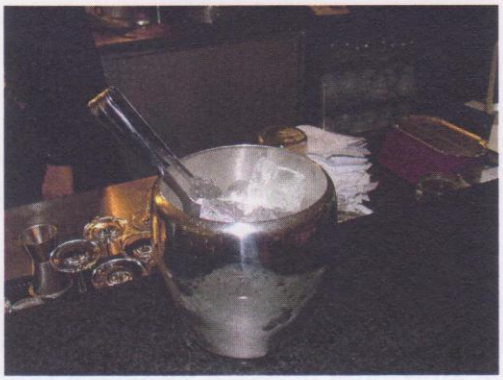




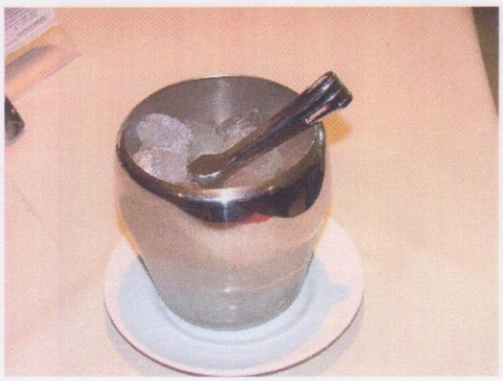
Priimdamas užsakymą, padavėjas turėtų atsiklausti ar svečias pageidautų viskio su ledu ar be jo. Jei svečias pageidavo gėrimo su ledu, į taurę yra dedama 2-3 gabalėliai ledo, po to ant viršaus pilamas viskis.



Jei patiekiamas viskio butelis, tai atnešamos viskio taurės ir atskirai ledo kibirėlyje ledo kartu su žnyplėmis jam įdėti.



Prieš įpilant į kiekvieną taurę įdedama po kelis gabalėlius ledo. Atsuktas butelis pastatomas arčiau užsakovo. Ledo kibirėlis taip pat paliekamas ant stalo, tik labai svarbu nepamiršti jį nuolat prižiūrėti – ledukai turi būti neištirpę ir jie turi būt nuolat papildomi.



8.4.5.5 Degtinės ir likerio gaminių patiekimas

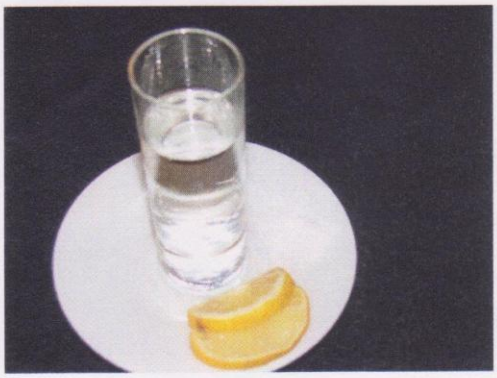
Degtinė ir likeris patiekiami atšaldyti 0-4^0 C, jei svečias pageidauja galima patiekti atskirai kibirėlyje ledukus su žnyplėmis.

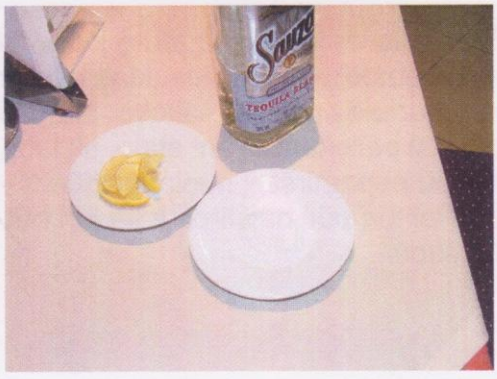
Degtinė ir likeris patiekiami tam skirtose taurelėse.

Jei užsakoma viena taurelė likerio ir svečias pageidauja ledo į ją, tai į vieną taurelę įdedama vienas gabalėlis ledo.

Jei svečias užsisakė butelį, tai pirma atnešamos taurelės, po to butelis padėtas ant lėkštelės su servetėle, tada įpilama degtinės į kiekvieną taurelę ir butelis pastatomas prie užsakovo.

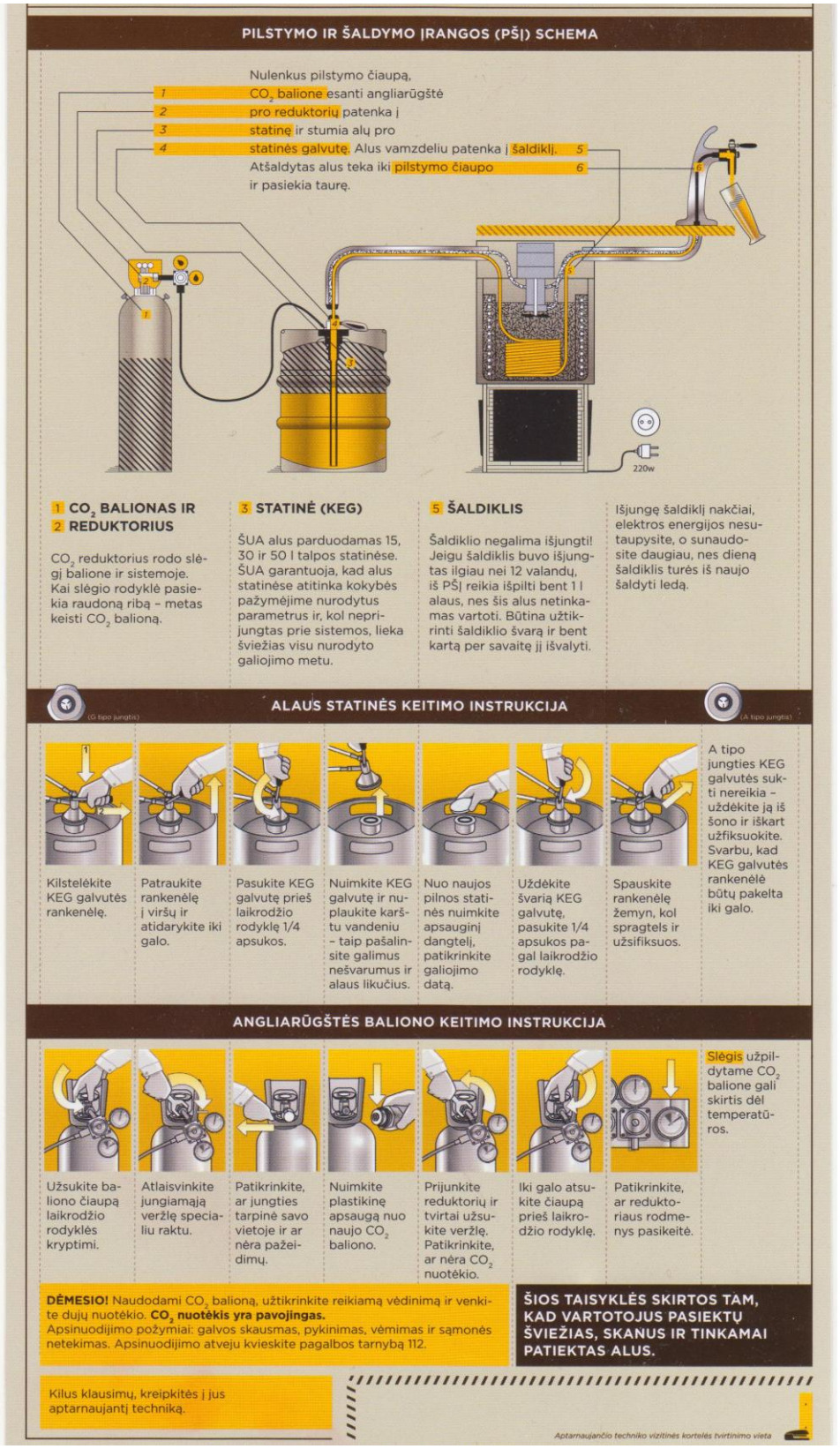
Patiekiant tekilą, taurelė statoma ant lėkštutės ir ant kurios vieno krašto padedama dvi skiltelės citrinos ir šalia žiupsnelis druskos. Jei patiekiamas butelis tekilos, tai citrina atnešama atskiroje lėkštėje ir druska atnešama taip pat atskiroje lėkštutėje.



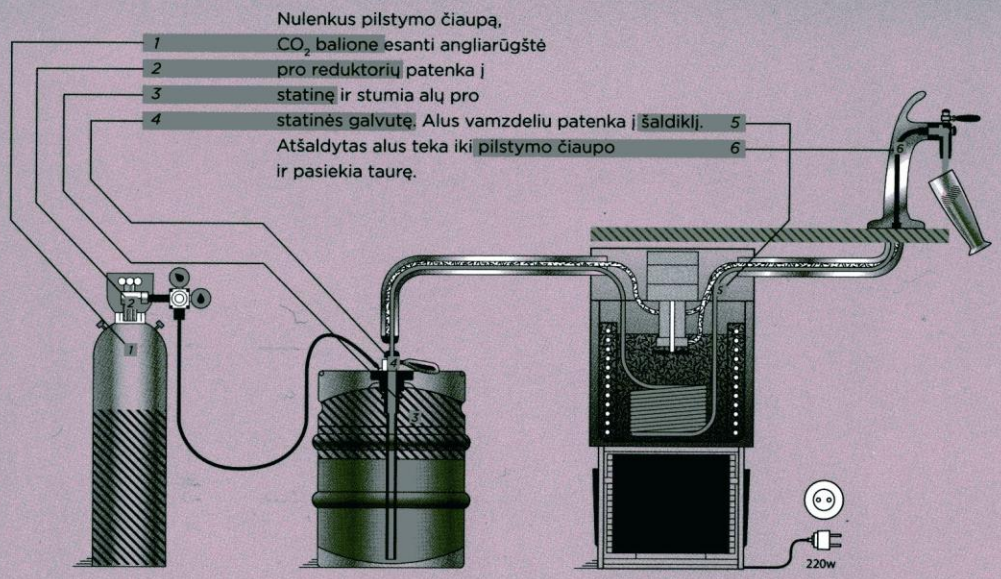


6 MOKYMO ELEMENTAS. ALAUS IR SIDRO PILSTYMO NAUDOJANT PILSTYMO ĮRANGĄ

6.1. ALAUS IR SIDRO PILSTYMO ĮRANGOS TECHNINIS APRAŠYMAS



PILSTYMO IR ŠALDYMO ĮRANGOS (PŠĮ) SCHEMA



1 CO_2 BALIONAS IR 2 REDUKTORIUS

CO_2 reduktorius rodo slėgį balione ir sistemoje. Kai slėgio rodyklė pasiekia raudoną ribą – metas keisti CO_2 balioną.

3 STATINĖ (KEG)

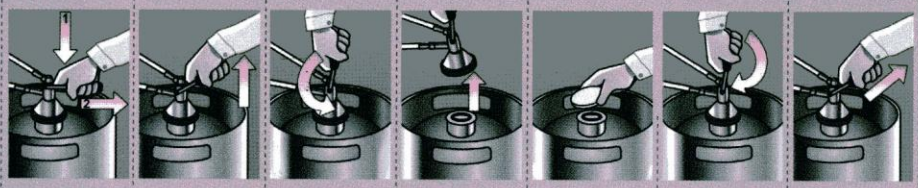
ŠUA alus parduodamas 15, 30 ir 50 l talpos statinėse. ŠUA garantuoja, kad alus statinėse atitinka kokybės pažymėjime nurodytus parametrus ir, kol neprijungtas prie sistemos, lieka šviežias visu nurodyto galiojimo metu.

5 ŠALDIKLIS

Šaldiklio negalima išjungti! Jeigu šaldiklis buvo išjungtas ilgiau nei 12 valandų, iš PŠĮ reikia išpilti bent 1 l alaus, nes šis alus netinkamas vartoti. Būtina užtikrinti šaldiklio švarą ir bent kartą per savaitę jį išvalyti.

Išjungę šaldiklį nakčiai, elektros energijos nesutaupysite, o sunaudosite daugiau, nes dieną šaldiklis turės iš naujo šaldyti ledą.

ALAUS STATINĖS KEITIMO INSTRUKCIJA



Kilstelėkite KEG galvutės rankenėlę.

Patraukite rankenėlę į viršų ir atidarykite iki galo.

Pasukite KEG galvutę prieš laikrodžio rodyklę 1/4 apsukos.

Nuimkite KEG galvutę ir nuplaukite karštu vandeniu – taip pašalinsite galimus nešvarumus ir alaus likučius.

Nuo naujos pilnos statinės nuimkite apsauginį dangtelį, patikrinkite galiojimo datą.

Uždėkite švarią KEG galvutę, pasukite 1/4 apsukos pagal laikrodžio rodyklę.

Spauskite rankenėlę žemyn, kol spragtels ir užsifiksuos.

A tipo jungties KEG galvutės sukti nereikia – uždėkite ją iš šono ir iškart užfiksuokite. Svarbu, kad KEG galvutės rankenėlė būtų pakelta iki galo.

ANGLIARŪGŠTĖS BALIONO KEITIMO INSTRUKCIJA

Užsukite baliono čiaupą laikrodžio rodyklės kryptimi.

Atlaisvinkite jungiamąją veržlę specialiu raktu.

Patikrinkite, ar jungties tarpinė savo vietoje ir ar nėra pažeidimų.

Nuimkite plastikinę apsaugą nuo naujo CO_2 baliono.

Prijunkite reduktorių ir tvirtai užsukite veržlę. Patikrinkite, ar nėra CO_2 nuotėkio.

Iki galo atsukite čiaupą prieš laikrodžio rodyklę.

Patikrinkite, ar reduktoriaus rodmenys pasikeitė.

Slėgis užpildytame CO_2 balione gali skirtis dėl temperatūros.

DĖMESIO! Naudodami CO_2 balioną, užtikrinkite reikiamą vėdinimą ir venkite dujų nuotėkio. **CO_2 nuotėkis yra pavojingas.** Apsinuodijimo požymiai: galvos skausmas, pykinimas, vėmimas ir sąmonės netekimas. Apsinuodijimo atveju kvieskite pagalbos tarnybą 112.

ŠIOS TAISYKLĖS SKIRTOS TAM, KAD VARTOTOJUS PASIEKTŲ ŠVIEŽIAS, SKANUS IR TINKAMAI PATIEKTAS ALUS.

GALIOJIMAS

Pilstomo alaus galiojimo terminas nurodytas ant etiketės. Šis terminas taikomas tik neatkimštai statinei. Kai statinė prijungiama prie PŠĮ, alus turi būti suvartotas per **7 dienas.** Per nurodytą laikotarpį neišpilstytą alų realizuoti draudžiama.

SANITARINĖ PRIEŽIŪRA

- Keičiant statinę, KEG galvutę būtina nuplauti švariu karštu vandeniu. Rekomenduojama dezinfekuoti 70% etanolio ir izopropanolio tirpalu (IPA-spirit 70%).
- Kasdien būtina išpilti pirmąją alaus taurę, nes PŠĮ būna užsilikusio vakarykščio alaus.
- ŠUA atlieka PŠĮ plovimą pagal nustatytą sistemų mikrobiologinės kontrolės grafiką.
- Kasdien po darbo būtina išplauti pilstymo čiaupo snapelį ir groteles.

ALAUS LAIKYMAS

- Pirmiausia prie PŠĮ jungiamos tos statinės, kurių realizacijos laikas baigsis greičiausiai.

- Statines geriausia laikyti 2–20 °C temperatūroje švariose, sausose, vėdinamose patalpose. Svarbu užtikrinti pastovią laikymo temperatūrą. Statinių negalima laikyti tiesioginiuose saulės spinduliuose.
- Ką tik atgabentą statinę galima prijungti prie PŠĮ ne anksčiau kaip po 8 valandų, kad alus nusistovėtų ir neputotų.
- Prie PŠĮ prijungta statinė turi būti laikoma po angliarūgštės slėgiu.
- Nefiltruoto alaus rūšių statines kasdien prieš pradedant darbą būtina sujudinti sukamaisiais judesiais, kad susidrumstų nusėdusios mielės.

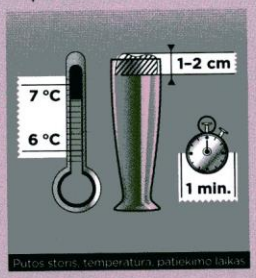
TAURIŲ PRIEŽIŪRA

- Alaus taurių negalima plauti indaplovėje kartu su kitais nešvariais indais.
- Taurės plaunamos ne aukštesnėje kaip 55 °C temperatūroje. Būtina naudoti stiklui (jokiu būdu ne riebalams!) skirtus ploviklius.
- Indaplovėje išplautas taures reikia atvėsinti arba praskalauti šaltu vandeniu ir išdžiovinti ant grotelių.
- Plaunant rankomis, taurės praskalaujamos šaltu vandeniu, vėliau išplaunamos karštu vandeniu su taurėms plauti skirtu plovikliu, vėl praskalaujamos šaltu vandeniu ir išdžiovinamos ant grotelių.

- Draudžiama taures džiovinti ant rankšluosčių, popierinių pašluosčių ar kitais būdais.
- Taures rekomenduojama laikyti apverstas ant specialaus orui laidaus paviršiaus, kad neprisigertų nepageidaujamo kvapo.

ALAUS PATIEKIMAS

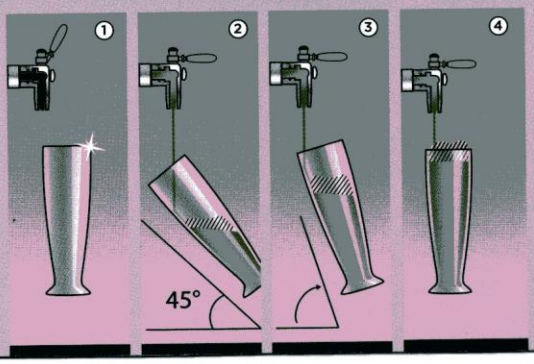
- **Alų privaloma pilti tik į jo prekės ženklui skirtą taurę. Jei neturite reikiamų švarių taurių, pasiūlykite svečiui kitą alaus rūšį.**
- Alaus patiekimo temperatūra turi būti 6–7 °C.
- Alaus puta turi būti 1–2 cm storio.
- Įpiltas alus turi būti patiekiamas per 1 minutę, kad alus neišsivadėtų ir nesukristų puta.
- Taurė turi būti laikoma už pagrindo, kad ant jos neliktų pirštų žymių ir kad ji tolygiai aprasotų.
- Taurė turi būti patiekta ant specialaus padėkliuko.



- Prekės ženklas turi būti atsuktas į svečio pusę.
- Kvietinio alaus taurės kraštą papuoškite citrinos griežinėliu.

ALAUS ĮPYLIMAS

- Naudokite šaltą, švarią taurę, tinkančią konkrečiai alaus rūšiai.
- Laikykite taurę už jos pagrindo – taip nenučiupinėsite kraštų, taurė tolygiai aprasos.
- Pakreipkite taurę 45 laipsnių kampu iškart po pilstymo čiaupu.
- Vienu judesiu atsukite čiaupą ir leiskite alui tekėti taurės sienele. Tekėjimo greitį reguliuokite kompensatoriumi – alaus srovė turi būti lygi ir vientisa.
- Kol pilate alų, pamažu tiesinkite taurę.
- Užsukę čiaupą, užpildykite taurę puta, kol ji šiek tiek pakils virš taurės krašto.



6.2. ALAUS IR SIDRO PILSTYMO INSTRUKCIJA

GALIOJIMAS

Pilstomo alaus galiojimo terminas nurodytas ant etiketės. Šis terminas taikomas tik neatkimštai statinei. Kai statinė prijungiama prie PŠĮ, alus turi būti suvartotas per **7 dienas.** Per nurodytą laikotarpį neišpilstytą alų realizuoti draudžiama.

Išpilstymo laikotarpis

SANITARINĖ PRIEŽIŪRA

- Keičiant statinę, KEG galvutę būtina nuplauti švariu karštu vandeniu. Rekomenduojama dezinfekuoti 70% etanolio ir izopropanolio tirpalu (IPA-spirit 70%).
- Kasdien būtina išpilti pirmąją alaus taurę, nes PŠĮ būna užsilikusio vakarykščio alaus.
- ŠUA atlieka PŠĮ plovimą pagal nustatytą sistemų mikrobiologinės kontrolės grafiką.
- Kasdien po darbo būtina išplauti pilstymo čiaupo snapelį ir groteles.

Čiaupo ir padėkliuko plovimas

ALAUS LAIKYMAS

- Pirmiausia prie PŠĮ jungiamos tos statinės, kurių realizacijos laikas baigsis greičiausiai.

KEG realizacijos laikas

- Statines geriausia laikyti 2–20 °C temperatūroje švariose, sausose, vėdinamose patalpose. Svarbu užtikrinti pastovią laikymo temperatūrą. Statinių negalima laikyti tiesioginiuose saulės spinduliuose.
- Ką tik atgabentą statinę galima prijungti prie PŠĮ ne anksčiau kaip po 8 valandų, kad alus nusistovėtų ir neputotų.
- Prie PŠĮ prijungta statinė turi būti laikoma po angliarūgštės slėgiu.
- Nefiltruoto alaus rūšių statines kasdien prieš pradedant darbą būtina sujudinti sukamaisiais judesiais, kad susidrumstų nusėdusios mielės.

Alaus laikymo temperatūra

TAURIŲ PRIEŽIŪRA

- Alaus taurių negalima plauti indaplovėje kartu su kitais nešvariais indais.
- Taurės plaunamos ne aukštesnėje kaip 55 °C temperatūroje. Būtina naudoti stiklui (jokiu būdu ne riebalams!) skirtus ploviklius.
- Indaplovėje išplautas taures reikia atvėsinti arba praskalauti šaltu vandeniu ir išdžiovinti ant grotelių.
- Plaunant rankomis, taurės praskalaujamos šaltu vandeniu, vėliau išplaunamos karštu vandeniu su taurėms plauti skirtu ploviklu, vėl praskalaujamos šaltu vandeniu ir išdžiovinamos ant grotelių.

Taurių plovimas indaplovėje

- Draudžiama taures džiovinti ant rankšluosčių, popierinių pašluosčių ar kitais būdais.
- Taures rekomenduojama laikyti apverstas ant specialaus orui laidaus paviršiaus, kad neprisigertų nepageidaujamo kvapo.

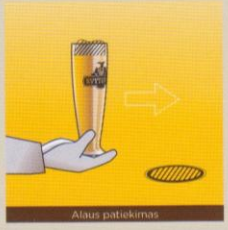
Taurių džiovinimas

ALAUS PATIEKIMAS

- **Alų privaloma pilti tik į jo prekės ženklui skirtą taurę. Jei neturite reikiamų švarių taurių, pasiūlykite svečiui kitą alaus rūšį.**
- Alaus patiekimo temperatūra turi būti 6–7 °C.
- Alaus puta turi būti 1–2 cm storio.
- Įpiltas alus turi būti patiekiamas per 1 minutę, kad alus neišsivadėtų ir nesukristų puta.
- Taurė turi būti laikoma už pagrindo, kad ant jos neliktų pirštų žymių ir kad ji tolygiai aprasotų.
- Taurė turi būti patiekta ant specialaus padėkliuko.

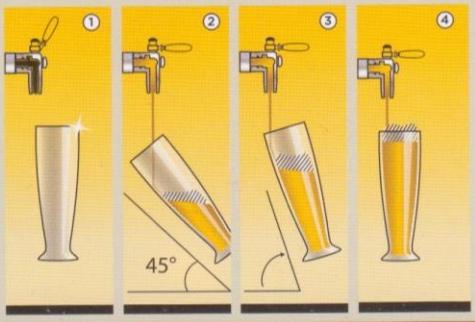
Putos storis, temperatūra, patiekimo laikas

- Prekės ženklas turi būti atsuktas į svečio pusę.
- Kvietinio alaus taurės kraštą papuoškite citrinos griežinėliu.


Alaus patiekimas

ALAUS ĮPYLIMAS

- Naudokite šaltą, švarią taurę, tinkančią konkrečiai alaus rūšiai.
- Laikykite taurę už jos pagrindo – taip nenučiupinėsite kraštų, taurė tolygiai aprasos.
- Pakreipkite taurę 45 laipsnių kampu iškart po pilstymo čiaupu.
- Vienu judesiu atsukite čiaupą ir leiskite alui tekėti taurės sienele. Tekėjimo greitį reguliuokite kompensatoriumi – alaus srovė turi būti lygi ir vientisa.
- Kol pilate alų, pamažu tiesinkite taurę.
- Užsukę čiaupą, užpildykite taurę puta, kol ji šiek tiek pakils virš taurės krašto.



ŠIOS TAISYKLĖS SKIRTOS TAM, KAD VARTOTOJUS PASIEKTŲ ŠVIEŽIAS, SKANUS IR TINKAMAI PATIEKTAS ALUS.

ALAUS PYLIMO INSTRUKCIJA

1

Taurė yra laikoma 45° kampu, siekiant sukurti idealią putos ir alaus proporciją.

2

Alaus puta natūraliai susiformuoja taurę tiesinant ir atitraukiant.

3

Kol puta bėga taurės kraštais, ji švelniai nupjaunama 45° kampu paverstu peiliu.

4

Alaus skilidinai pripilta taurė patiekiama ant potaurės, kuri skirta sugerti nuo rasotos taurės lašančiam vandeniui.

Priklausomai nuo alaus skonio, aromato, klampumo, struktūros, jis gali būti derinamas prie daugybės patiekalų. Tinkamai prie patiekalo parinktas alus padeda geriau atsiskleisti jo skonių ir aromatų savybėms.

ŠVIESUSIS „LAGER" ALUS

Alaus derinimo su maistu tradicijos ateina iš klasikinės virtuvės tų šalių, kurios ilgus amžius vartojo alų (vokiečių, anglų). Gaminant maistą jis gali būti naudojamas kaip ingredientas, taip pat juo galima užsigerti įvairius patiekalus. **Maistas su alumi derinamas pagal jo stiprumą** – šalia lengvesnių patiekalų pateikiamas švelnesnis, lengvesnis alus, o prie sočių ir intensyvaus skonio – kartesnis, tamsesnis alus. Jei pietų ar vakarienės metu ragaujami keli alaus ir maisto deriniai, rekomenduojama **pradėti ragauti nuo silpnesnių ir pereiti prie stipresnių.** Pagaliau, derinant alų ir maistą svarbi ir **sezoniškumo taisyklė** – vasarą renkamės lengvesnius patiekalus ir gaivesnį alų, o žiemą dažniau ragaujame sotesnį maistą ir turtingo skonio alų.

Lengvas ir maloniai gaivus šviesusis alus sušvelnina ir patiekalų aštrumą. Šviesusis Pilzeno alus tinka su mėlynuoju ar čederio sūriu, o taip pat prie aštrių azijiečių virtuvės patiekalų, kurių skonį jis sušvelnina. Lageris ypač rekomenduojamas prie šaltųjų mėsos (vištienos, kiaulienos, vytinto kumpio) užkandžių; brie, goudos ar šveicariško sūrio, o taip pat daržovių, alyvuogių, kitų smulkių užkandžių, „Bock" alus – prie mėsos patiekalų. Šviesusis alus tinka ir prie įvairių salotų, krekerių bei sausainių.

TAMSUSIS ALUS

Tamsusis alus ilgus šimtmečius buvo pagrindinis alus Europoje, juo mėgavosi ir mūsų protėviai. Tamsusis alus su karameliniu salyklu buvo verdamas ir Baltijos jūros uostuose, tarp jų ir Mėmelyje. Sakoma, tamsusis alus turi savo „veidą" – gilų skonį, vos juntamą vyno prieskonį, stiprų salyklo aromatą, išraiškingą spalvą. Jis dažnai naudojamas kaip sudėtinė patiekalų dalis – jame verdama, troškinama, marinuojama įvairi mėsa, žvėriena.

Tamsiuoju alumi siūloma užsigerti keptą raudoną mėsą (avieną, jautieną, žąsieną, antieną), kietuosius, ilgai išliekančius sūrius – apenceli, čederį, edamą, ementalį, parmidžaną, goudą, brinzą, griujerį, o taip pat dešreles, nesaldžius apkepus. „Marzen" alus, arba „Švyturio Baltijos", dera ir su sodraus skonio desertais – kad ir šokoladu. Prie Baltijos porterio tinka ir grilio patiekalai, rūkyta mėsa, o taip pat kamambero ir Fontina sūriai.

KVIETINIS ALUS

XX amžius buvo ne tik kvietinio alaus, bet ir jo derinio su maistu renesansas. Tai vos karstelėjęs, gaivaus citrusinio ar kardamono skonio alus, kuriame vos juntami gvazdikėlių, keptų obuolių, slyvų aromatai. Dažnai jis pateikiamas vienas su citrinos skiltele, čiobreliais, gvazdikėliais, su duonos džiūvėsėliais.

Kvietinis alus tinka ir prie įvairių salotų bei lengvų desertų (uogų pyragų, kitų vaisinių saldumynų). Jis tinka su jūrų gėrybėmis, įvairia žuvimi, sušiais, minkštaisiais sūriais, ypač – šviežiu ožkos sūriu, Brie, Kamambero, Nešatelio, Livario, Miunsterio sūriais; tamsesnis kvietinis – ir su kietesniais Edamo ar Fetos sūriais.

6.3. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

6.4. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 158.

7 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

7.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

UŽDUOTIES APRAŠYMAS

1. Savarankiškai darbui parengti alaus pilstymo, šerbeto ir POST MIX įrangą.
2. Savarankiškai išplauti ir išblizginti baro taures.
3. Naudojant baro įrangą ir matavimo priemones įpilti po vieną porciją visų valgiaraštyje nurodytų ir bare esančių gėrimų.

VERTINIMO KRITERIJAI

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.8.2. FLAIRINGO TECHNIKA
1 MOKYMO ELEMENTAS. TECHNOLOGINIŲ FLAIRINGO PROCESŲ PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS

1.1. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS

„Geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms“ draudžiama kopijuoti ir platinti. Su Taisyklėmis mokytojai susipažįsta UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ bare.

1.2. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 82.

1.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 70.

2 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS NAUDOJANT RANKINĘ PLAKTUVĘ

2.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME DEMONSTRUOJAMOS RANKINĖS PLAKTUVĖS PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE

Žiūrėti internete: http://bitsnoop.com/bakardi-shkola-barmenov-7-chastej-i-q12783216.html

3 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS SU LEDU

3.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME DEMONSTRUOJAMOS LEDO PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE

Žiūrėti internete: http://bitsnoop.com/bakardi-shkola-barmenov-7-chastej-i-q12783216.html

4 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS SU BUTELIAIS

4.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME DEMONSTRUOJAMOS BUTELIO PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE

Žiūrėti internete: http://bitsnoop.com/bakardi-shkola-barmenov-7-chastej-i-q12783216.html

5 MOKYMO ELEMENTAS. FLAIRINGO TECHNOLOGINĖS OPERACIJOS SU RANKINE PLAKTUVE, LEDU IR BUTELIAIS

5.1. VIDEO ĮRAŠAS, KURIAME BENDRAI DEMONSTRUOJAMOS RANKINĖS PLAKTUVĖS, LEDO IR BUTELIŲ PANAUDOJIMO GALIMYBĖS TAIKANT FLAIRINGO ELEMENTUS BARMENO DARBE

Žiūrėti internete: http://bitsnoop.com/bakardi-shkola-barmenov-7-chastej-i-q12783216.html

6 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

6.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

UŽDUOTIES APRAŠYMAS

1. Pademonstruoti rankinės plaktuvės permetimą.
2. Pademonstruoti ledukų išmetimą semtuvėliu ir pagavimą rankine plaktuve.
3. Pademonstruoti butelio parmetimą ir gėrimo įpylimą į rankinę plaktuvę.

VERTINIMO KRITERIJAI

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.8.3. VISŲ KAVOS RŪŠIŲ GAMINIMAS
1 MOKYMO ELEMENTAS. KAVOS RUOŠIMO PROCESO PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS

1.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „KAVA“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 70.

1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS

„Geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms“ draudžiama kopijuoti ir platinti. Su Taisyklėmis mokytojai susipažįsta UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ bare.

1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 82.

2 MOKYMO ELEMENTAS. KAVOS APARATO EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS IR PARUOŠIMAS DARBUI

2.1. KAVOS VIRIMO APARATO NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

Kavos gamybos SISTEMA DC - Kavos aparatas Dalla Corte / Malūnas

1. Kavos aparato veikimas, priežiūra, nustatymai
2. Malūno veikimas, priežiūra
3. Sistemos veikimo principas
4. Malūno reguliavimas

1. Kavos aparato veikimas, priežiūra, nustatymai:

PRIVALUMAI, veikimas:

- Direct Temperature Control System (DCTS) – Temperatūros stabilumo kontrolės sistema.
- Kiekvienas komponentas yra fiziškai ir temperatūriškai nepriklausomas.
- Kavos grupės, bei boileris gali būti įjungiami/išjungiami nepriklausomai vienas nuo kito.
- Boilerio ir kiekvienos grupės vandens temperatūra reguliuojamos atskirai/nepriklausomai.
- Nepriklausomas ir automatizuotas boilerio valymas, kiekvienos grupės valymas tabletėmis taupo laiką bei apmokymų kaštus.
- (DCS) – Skaitmeninė Kontrolės Sistema. Visi aparato parametrai valdomi per pultą su ekranėliu, prijungtą prie aparato.
- (OCS) – Tiesioginio ryšio sistema. Prijungus GSM modemą, prisijungus specialia programine įranga galima keisti aparato parametrus tiesiogiai stebėti jo darbą, parsisiųsti duomenis Excel formatu.
- Specialus ryšys su espresso malūnu, Malūnėlio Kontrolės Sistema (GCS), atsižvelgdama į vartotojo (baristos) operacijas su kavos aparatu, automatiškai keičia malūnėlio parametrus. Tokiu būdu paruošiamos kavos kokybė nekinta, tampa mažiau priklausoma nuo nepatyrusio vartotojo (baristos).
- (MCS) – Pieno Plakimo Kontrolės Sistema
- Dėl fiziškai nepriklausomų dalių, prireikus jas pakeisti, servisas yra greitas, paprastas ir reikalaujantis mažiau išlaidų.
- Įmanoma jungtis prie POS terminalų.

Nustatymai:

- Viskas valdoma per skaitmeninį PULTĄ.

Pagrindiniai parametrai:

a.) Esminiai aparato parametrai.

Naudotinų grupių sk. parinkimas 1/2/3/4

Kasos prijungimas TAIP/NE

Malūnėlio prijungimas TAIP/NE
AUTO cappuccino prijungimas TAIP/NE; Ir kt.

b.) Temperatūriniai režimai grupėse, boileryje, MCS, paklaidos.

Nustatoma boilerio temperatūra 120°C
Nustatomos grupių temperatūros 93,5°C (ten kur dvigubas ragelis) ir 97°C (kur viengubas). Tačiau tai nėra pastovūs parametrai, jie turi būti derinami su espresso mišiniais, puodelio turiniu.

Vandens dozės grupėse (skaitmeninis mygtukų užprogramavimas).

Espresso (1 mygtukas) 160-170
Dvigubas Espresso (2 mygtukas) 320-330
Juoda kava (3 mygtukas) 420-440
Dvi juodos kavos (4 mygtukas) 840-860
T=20 visur.
P.S. Tai nustatoma kiekvienai grupei atskirai. Šie parametrai kiekviename kavos aparate gali kisti.

d.) Stebėtini parametrai:

Mygtukų paspaudimai.
Gedimai, klaidos.

Priežiūra:

a.) Aparato įjungimas ryte:

Pasukite juodą rankenėlę, dešiniajame apatiniame kampe, pagal laikrodžio rodyklę. Boileris bei grupės šils 20-30 min., norint pradėti gaminti kavą anksčiau, prieš įjungiant aparatą reikia nuspaudus laikyti Mygtuką „S“, tuo pat metu įjungti aparatą, toliau laikant „S“ mygtuką ~10 sek. Pradėjus mirgsėti grupių šilimo mygtukų kombinacijai (žalia-raudona) atleisti „S“, grupės šyla. Po 5-6 min. liks degti tik lemputė virš ON/OFF mygtuko, grupės išilsios, paruoštos naudojimui, be boilerio (garų ir vandens). Boilerio įjungimui – paspauskite mygtuką „S“, palaikykite ~10 sek. kol užsidegs lemputė prie „L“ raidės.
Pilnai įkaitus aparatui, patikrinkite ar tinkamas garų slėgis, ar abi grupės veikiančios.

b.) Kavos praleidimas

Prieš pateikiant pirmąjį puodelį klientui, būtina prieš tai kiekvienoje grupėje pagaminti po 1 juodos kavos puodelį, kuris kaip žinia, dažnai būna per skystas ir per šviesus. Tai atlikdami įkaitiname ir ragelius. Tai lyg treniruotė aparatui prieš darbo dieną.

c.) Darbas

Įstatant kavos ragelį su kava, būtina nubraukti ant jo kraštų likusį kavos malinį. Priešingu atveju kavos tirščiai patenka į atokiausias grupės vietas ir jas teršia – tai, per laiką, atsiliepia kavos kokybei.
Aparatas tiek iš išorės, tiek kur galima prieiti turi blizgėti – nes iš apleisto aparato ir skani kava tampa negardžia. DĖMESIO! Kai kurios aparato dalys įkaitusios iki 100°C, būkite atsargūs.

d.) Aparato automatinis valymas

Kiekvieną vakarą patartina aparatą valyti tabletėmis. Į ragelius įdėkite aklinus sietelius, po 1 tabletę (iš specialaus balto Dalla Corte grupių valymo indelio), įstatykite ragelius į grupes. Paspauskite mygtukus „*“, palaikykite kol lemputės paeiliui pradės keliauti per visus grupės mygtukus. Aparatas valosi apie 5 min. Pasibaigus operacijai – praplaukite aklinus ragelius, leisdami vandenį iš grupių. Tą patį dar kartelį pakartokite be tablečių. Aparatas švarus.
Norėdami išvalyti/išleisti vandenį iš boilerio – vienu metu trumpam paspauskite „1“ ir „2“ vandens mygtukus. Be perstojo pasileis vanduo. Boileris ištuštės po 2-3 min. Kai vandens srovelė dings, liks tik šnypščiantys garai, paspauskite bet kurį vandens mygtuką ir kuo greičiau išjunkite aparatą, nes boileris automatiškai pradeda pildytis vėl. PATARTINA boilerį išleidinėti kas vakarą.
Pieno plakimo vamzdelis visada po plakimo turi būti NUVALOMAS.
Nešvarus vamzdelis – teršia tiek baro, tiek baristos vardą, trumpina jo tarnavimo laiką. Kartą į savaitę nakčiai patartina užmerkti vamzdelį stiklinaitėje su šaltu vandeniu, ryte kruopščiai išvalyti.

e.) Kitos naudingos aparato funkcijos

Papildomas puodelių pašildymas:
Jeigu puodeliai, stovintys ant kavos aparato yra per šalti, paspauskite mygtuką „S“, užsidegs šalia jo esanti lemputė, pradės papildomai kaisti aparato viršus. Neperlaikykite įjungto papildomo puodelių pašildymo – puodeliai bus per karšti.

f.) Aparato išjungimas

a.) Atlikę aparato valymo veiksmus, pasukite juodą, dešinėje, apačioje esančią rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę. Aparatas išjungtas.
b.) Galimybė palikti įjungtą boilerį iki kitos pamainos pradžios. Palaikykite grupių „ON/OFF“ mygtukus apie 10 sek., užges raudonos lemputės prie jų. Grupės išjungtos, boileris budi iki sekančio darbo pradžios. (DĖMESIO! Šitaip netaupomos elektros energijos sąnaudos, įvykus netikėtam gedimui, yra gaisro, užliejimo, ar kitokia patalpų apgadinimo rizika).

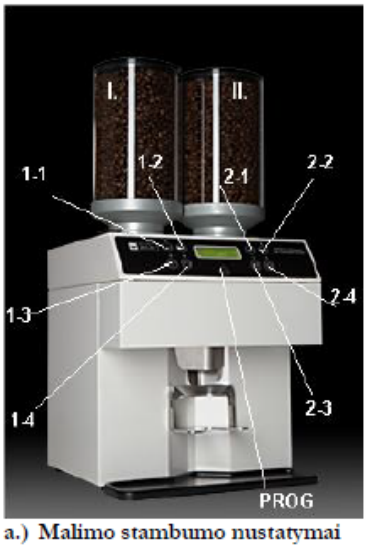
2.2. PAREIGYBIŲ APRAŠYMAS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 25.

3 MOKYMO ELEMENTAS. KAVOS PUPELIŲ MALIMAS IR DOZAVIMAS

3.1. KAVOS MALIMO MALŪNĖLIO TECHNINIS APRAŠYMAS

MALŪNO REGULIAVIMAS



a.) Malimo stambumo nustatymai

I. bunkeris: Malimo stambumui pakeisti nuspauskite ir palaikykite mygtuką „1-1“ arba „1-2“, po poros sekundžių ekrane atsiras eilute su skaičiumi, kurį reikia keist. Norėdami pastambinti kavos rupumą, spauskite mygtuką „1-2“, smulkinimui – „1-1“, t.y. kuo didesnis skaičius – tuo malinio rupumas stambėja ir atvirkščiai.
II. bunkeris: Palaikykite mygtuką „2-1“ arba „2-2“. Norėdami pastambinti kavos rupumą, spauskite mygtuką „2-2“, smulkinimui – „2-1“.
DĖMESIO! Jeigu espresso kava pribėga per greitai (30-35ml. mažiau nei 20 sek.) – malimo rupumas turi būti smulkinamas (prieš tai pasvėrus kavos dozę, kurios ribos turėtų būti ties 8-10 g.). Stambinamas, jeigu espresso porcija mošiama ilgiau nei 30 sek.
Išeisite iš malimo stambumo parametrų reguliavimo aplinkos, paspaudę mygtuką „PROG“ arba palaukę keletą sekundžių.

b.) Malimo dozės nustatymai

Paspauskite ir porą sek. palaikykite mygtuką „PROG“. Atsiradus punktui *1. DOSES PROG* spauskite mygtuką „PROG“ dar kartelį. Pasirinkite kurio mygtuko (1-1; 1-2; 2-1 ar 2-2) dozę norite nustatyt, išvysite:

GRINDER N°1
DOSE N°1 2.050 (skaičius pavyzdinis)

GRINDER N°1 – tai malūno numeris N°1 – kairysis malūnas, N°2 – dešinysis malūnas.
DOSE N°1 – tai mygtuko numeris N°1 – vieno puodelio mygtukas, N°2 – dvigubos dozės mygtukas.
Taigi, pvz. norint nureguliuoti dešiniojo kavos bunkerio dvigubos dozės mygtuką („2-4“) spaudžiame: „PROG“ -> „PROG“ -> „2-1“ -> „2-1“ -> „2-1“, matome:

GRINDER N°2
DOSE N°2 4.050 (skaičius pavyzdinis)

Parametrų pakeitimui spaudžiame mygtuką „PROG“, pradeda mirksėti skaičius – tai laikas, kurį mala girnos, sekundėmis. Kol mirksi skaičius – malimo dozei padidinti spaudžiame mygtuką „1-2“, mažinimui „1-1“. Nustačius naujus parametrus – mygtuką „PROG“. Išeiti iš nustatymų meniu spauskite keletą kartų mygtuką „2-1“. Malūnas paruoštas darbui, kai matome užrašą:

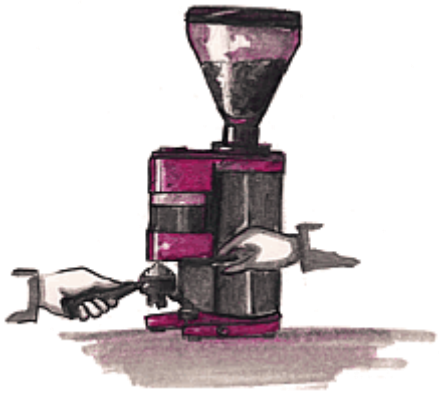
DALLA – CORTE - GCS
GRINDER READY

Vadovaujantis šia instrukcija nustatykite visus 4 dozių mygtukus.
DĖMESIO! Naujosios malūnų versijos apsaugotos slaptažodžiais. Norėdami pakeisti kuriuos nors malūno parametrus spauskite ir palaikykite mygtuką „PROG“, kol atsiras užrašas:

PASSWORD:

Slaptažodžio skaičius įveskite mygtukais „1-1“ ir „1-2“, įvedę skaičių spauskite „PROG“. Tik suvedus tinkamą skaičių kombinaciją bus leidžiama koreguoti parametrus.

3.2. KAVOS MALIMO TAISYKLĖS



Kavos malūnas sumala kavos pupeles į mažas, milimetrines dalytes.

Kavos pupelės supilamos į kavos malūną ir sumalamos. Malūne yra 2 peiliukai, kurie turi būti nuolatos patikrinami ir reguliuojami atsižvelgiant į oro sąlygas (lietus/saulė; drėgna/šlapia). Peiliukai turi būti periodiškai keičiami, kad nesusidėvėtų.

Yra išskiriami du pagrindiniai kavos malimo būdai: smulkus ir stambus. Smulkų malimą jūs atskirsite kavą patrynę tarp pirštų, ji tarsi „lips“, pirštus tarsi dažys. Stambiai sumalta kava panaši į rupią druską, vėlgi pamėginkite stambiai sumaltą kavą patrinti tarp pirštų ir pajusite skirtumą! Tai pats geriausias praktiškas kavos sumalimo lygio tikrinimas.

Visa esmė slypi sumaltos kavos sąlytyje su karštu vandeniu. Išgauti skonius, aromatus, paprasčiau tariant – mūsų puikiai pažystamą tamsiai rudos spalvos gėrimą, užtrunka ilgiau, kai kava yra sumalta stambiau. O jei kava sumalta smulkiai – karštam vandeniui daug paprasčiau viską „išsiurbti“ iš jos, nes dalelės yra smulkesnės. Tačiau paprasta taisyklė yra tokia: kuo kava ilgiau būna plikoma karštu vandeniu, tuo stambiau sumalta ji turi būti.

Pavyzdžiui, jei kavą plikote puodelyje ir tai darysite ilgiau nei 5 min., naudokite stambaus malimo kavą. Plikymui prancūziškame kavinuke – taip pat reikalinga stambaus malimo kava, turkiškas kavos ruošimui naudokite smulkaus malimo kavą, espresso kavos per kavos aparatą – taip pat smulkaus, nes tikra espresso kava yra 20–30ml labai aromatingos kavos, išbėgančios per profesionalų kavos aparatą per 20–30s.

4 MOKYMO ELEMENTAS. ESPRESSO KAVOS RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

4.1. ESPRESSO KAVOS RUOŠIMO IR PATIEKIMO TAISYKLĖS

SPA Vilnius SANA espresso kavos ruošimo ir pateikimo taisyklės

Espreso variacijos :

- **Espresso** arba **Espresso normale** - vidutinio dydžio, klasika tapusi espreso porcija (apie 35 ml gėrimo).
- **Espresso ristretto** (it. „suspaustas") patiekiama tokiame pat puodelyje, tačiau tai koncentruotesnė espreso; jai pagaminti naudojamas toks pat kiekis kavos kaip ir klasikinei espreso, tačiau beveik perpus mažiau vandens (15-20 ml gėrimo).
- **Espresso doppo** - dviguba espreso porcija viename puodelyje (apie 70 ml gėrimo, patiekiama 150ml talpos puodelyje).
- **Espresso lungo** (it. „ilgas") arba **caffe americano** - klasikinė espreso, praskiesta vandeniu (60-90 ml gėrimo, patiekiamas 150 ml talpos puodelyje).
- **Espresso machiatto** - klasikinė espreso su maždaug 15 ml putoto pieno „dėmele".
- **Espresso romano** - espreso, patiekiama su citrinos griežinėliu.
- **Espresso corretto** - espreso, paskaninta stipriu alkoholiniu gėrimu ar likeriu. Šiaurės Italijoje espreso mėgstama „pataisyti" grapa.
- **Caffe freddo** - šalta espreso. Paprastai geriama vasarą, būtinai patiekiama stiklinėje, dažniausiai - jau pasaldinta, kartais - su ledo kubeliais.

Taisyklės :
Espresso - tai toks kavos gaminimo būdas, kai karštas vanduo, esant dideliam slėgiui, prasisunkia per maltos suspaustos kavos sluoksnį. Klasikines espreso formulė gana aiški - 6-10 g. vidutinio rupumo, iki tamsios spalvos pakepintos kavos gramai (tai yra maždaug penkiasdešimt kavos pupelių), 85-92°C temperatūros vanduo ir penkiolikos atmosferų slėgis. Labai svarbu, kad per kavos sluoksnį nebūtų perleista per daug vandens - per 25-35 sekundes turi „išvarvėti" apie 25-35 ml šio eliksyro. Beje, espresso turi „varvėti" į pašildytą puodelį. Taip gaminant kavą, didžioji dalis kenksmingų smalų ir kofeino lieka tirščiuose, o į puodelį patenka nepaprastai sodraus aromato ir puikaus skonio kava.

Keturių M formulė - ideali espresso
Gaminant espresso, neužtenka žinoti tik taisyklingų kavos ir vandens proporcijų. Tam, kad gėrimas iš tiesų būtų karališkas, būtina patenkinti keletą reikalavimų - pagrindiniai jų italų įvardijami keturių M formule (La formula delle 4 M):
- **miscela** (it. „mišinys") - aukštos kokybės kavos mišinys (kavos rūšių (robustos ir arabikos) santykis gali būti labai įvairus);
- **macinatura** (it. „malimas") - kava turi būti vidutinio malimo, nei labai smulki, nei pernelyg rupi;
- **macchina espresso** (it. „espreso virimo aparatas") - įrenginys, garantuojantis būtinus techninius parametrus;
- **mano** (it. „ranka") - rūpestinga espreso ruošėjo ranka.

Žvilgsnis į puodelį
Espresso pateikiamas (apie 60 ml tūrio) storasieniame keramikiniame puodelyje arba mažoje stiklinaitėje (caffe al vetro). Espresso turi būti patiekta ką tik pagaminta, atvėsusi maždaug iki 65°C temperatūros. Gėrimo viršuje pamažu turėtų tirpti rusvai auksinė puta, vientisa ir tanki (be stambių burbuliukų). Pati kava savo tirštumu kiek primena sirupą ir yra tamsiai rudos spalvos. Espresso skonis turi būti „minkštas", gerai subalansuotas, turtingas, su įvairiais atspalviais (tai priklauso nuo kavos mišinio). Išgėrę espresso, burnoje gana ilgai jausite malonų skonį.

4.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS „KAVA“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

4.3. KALKULIACINĖ KORTELĖ „KAVA ESPRESSO“

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 2389

Patiekalo pavadinimas: **Kava espresso**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Kava ILLY	KG	0,008	0,008	0,008	0,776
2	Cukrus ILLY vnt	vnt	2,000	0,020	0,020	0,080
			2,008	0,028	0,028	0,856

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,86

Antkainis b/m: -0,86

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,050 l

Direktorius Restorano direktorius

Vyr. virėjas

Technologas

5 MOKYMO ELEMENTAS. PIENO KREMO RUOŠIMAS

5.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „KAVA“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

5.2. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „ŠOKOLADINIS KOKTEILIS“, „MĖTINIS KOKTEILIS“, „KAVA CAPPUCCINO“, „MACHIATO KAVA“, „KAVA SU PIENU“, „KAVA LATTE“

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 770

Patiekalo pavadinimas: **Šokoladinis kokteilis**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Padažas 'Heinz' šokoladinis	KG	0,010	0,010	0,010	0,119
2	--Kavos pup PORTIOLI EXTRAB	KG	0,007	0,007	0,007	0,409
3	Pienas	KG	0,120	0,120	0,120	0,186
			0,137	0,137	0,137	0,714

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,71

Antkainis b/m: -0,71

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga:

Direktorius "Restorano direktorius" Rimvydas Liupševičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys;

KALKULIACINĖ KORTELĖ 769

Patiekalo pavadinimas: **Mėtinis kokteilis**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Sirupas kokteiliams	KG	0,015	0,015	0,015	0,246
2	--Kavos pup PORTIOLI EXTRAB	KG	0,007	0,007	0,007	0,409
3	Pienas	KG	0,120	0,120	0,120	0,186
			0,142	0,142	0,142	0,841

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,84

Antkainis b/m: -0,84

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,200 ml

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Lipnevičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 2390

Patiekalo pavadinimas: **Kava cappuccino**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Kava ILLY	KG	0,007	0,007	0,007	0,679
2	Pienas	KG	0,050	0,050	0,050	0,109
3	Kakava	KG	0,001	0,001	0,001	0,020
4	Cukrus ILLY vnt	vnt	1,000	1,000	1,000	0,040
			1,058	1,058	1,058	0,848

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,85

Antkainis b/m: -0,85

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,100 ml

Direktorius

Vyr. virėjas Restorano direktorius Rimvydas [illegible]

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 2393

Patiekalo pavadinimas: **Machiato kava**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Sirupas kokteiliams	KG	0,005	0,005	0,005	0,086
2	Kava ILLY	KG	0,007	0,007	0,007	0,679
3	Pienas	KG	0,020	0,020	0,020	0,031
4	Cukrus ILLY vnt	vnt	1,000	1,000	1,000	0,040
			1,032	1,032	1,032	0,836

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,84

Antkainis b/m: -0,84

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,075

Direktorius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 2392

Patiekalo pavadinimas: **Kava su pienu**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Pienas	KG	0,050	0,050	0,050	0,077
2	Kava ILLY	KG	0,007	0,007	0,007	0,679
3	Cukrus ILLY vnt	vnt	1,000	1,000	1,000	0,040
			1,057	1,057	1,057	0,796

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,80

Antkainis b/m: -0,80

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,100 ml

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Liaukevičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: UAB "Raminora"

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 2391

Patiekalo pavadinimas: **Kava latte**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Kava ILLY	KG	0,007	0,007	0,007	0,679
2	Pienas	KG	0,120	0,120	0,120	0,186
3	Cukrus ILLY vnt	vnt	1,000	1,000	1,000	0,040
			1,127	1,127	1,127	0,905

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,90

Antkainis b/m: -0,90

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,170 ml

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Liaukevičius

Vyr. virėjas

Technologas

6 MOKYMO ELEMENTAS. PRIEDŲ (PIENO, PIENO KREMO, SIRUPŲ, LEDAIS, LEDŲ) *ĮVEDIMAS* Į KAVĄ

6.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS „KAVA“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 11.

7 MOKYMO ELEMENTAS. KAVŲ SU ALKOHOLIU RUOŠIMAS

7.1. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „AIRIŠKA KAVA“ IR „RUDESHEIM KAVA“

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys: *Restoranas*

KALKULIACINĖ KORTELĖ R130108

Patiekalo pavadinimas: **Airiška kava**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Kava ILLY	KG	0,008	0,008	0,008	0,775
2	Cukrus rudas	KG	0,003	0,003	0,003	0,024
3	Viskis Tullamore Dew 0,7l	L	0,020	0,020	0,020	1,470
4	Pienas	KG	0,030	0,030	0,030	0,045
			0,061	0,061	0,061	2,313

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 2,31

Antkainis b/m: -2,31

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga:

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Lupševičius

Vyr. virėjas

Technologas

KALKULIACINĖ KORTELĖ: „RUDESHEIM KAVA“

Tvirtinu:
Generalinis direktorius
Edmundas Nekraševičius

Rudesheim kava – ruošiama klientų akivaizdoje. Į didelį pailgą puodelį įdedami 3 kubeliai cukraus ir iš 40 mg buteliuko į puodelį pilamas pašildytas alkoholis (brendis), jis uždegamas. Kai viskas nudeginama, pilama stipri kava, tuomet puošiama grietinėle ir šokoladu, patiekiama su šaukšteliu ilgu kotu.

8 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

8.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

UŽDUOTIES APRAŠYMAS

1. Savarankiškai darbui parengti kavos aparatą ir kavos pupelių malūnėlį.
2. Savarankiškai sumalti kavos pupeles.
3. Savarankiškai paruošti po porciją espresso, cappuccino, pieno kavos ir kavos su pienu bei airiškos ir Rüdesheim kavos.

VERTINIMO KRITERIJAI

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.8.4. ĮVAIRIŲ MODERNIŲ BEI KLASIKINIŲ KOKTEILIŲ GAMINIMAS IR PAPUOŠIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS. ĮVAIRIŲ KOKTEILIŲ GAMINIMO DARBŲ PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS

1.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 70.

1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS

„Geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms“ draudžiama kopijuoti ir platinti. Su Taisyklėmis mokytojai susipažįsta UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ bare.

1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 82.

2 MOKYMO ELEMENTAS. TAURIŲ IR GĖRIMŲ ATŠALDYMAS NAUDOJANT LEDĄ

2.1. LEDO GENERATORIAUS NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

metos

ĮRENGIMO NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

LEDO GENERATORIAI BREMA
MOD. CB 184A;249A;316A;425A;955A;1265A
C150, C300

UAB METOS J.Jasinskio g. 16f, Vilnius, Lietuva.Tel./faks. (5) 249 61 50

BENDROS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite šiame vadove esančias instrukcijas, nes jose yra svarbios informacijos apie tinkmą, efektyvų ir saugų prietaiso instaliavimą, naudojimą ir priežiūrą.
Laikykite šį vadovą saugioje vietoje, kad ja galėtų naudotis kiti prietaiso operatoriai
Šio prietaiso pajungimas turi būti atliekamas pagal gamintojo instrukcijas, atsižvelgiant į vietines nuostatas. Prietaiso jungimą prie elektros tinklo ir vandentiekio turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai.
Asmenys, dirbantys su šiuo prietaisu, turi būti paruošti darbui su juo.
Gedimo ar nesklandumų atveju išjunkite prietaisą. Periodinis funkcinis patikrinimas pagal šio vadovo reikalavimus turi būti atliekamas pagal pateikiamas instrukcijas.
Reikalavimai įrengimovartotojams:

- Įrengti vandentiekį – kanalizaciją, užtikrinant normalų vandens spaudimą ne mažiau 250 kPa.
- Įrengti gamybinėse patalpose trapus su vandens subėgimo loveliu bei grotelėmis. Lovelio plotis – 300mm, ilgis – pagal technologinį brėžinį.
- Užtikrinti vandens kietumą 0-4 dH (pagal vokiškus °) arba 0-2 f (pagal prancūziškus °)
- Gamybinėse patalpose įrengti mechaninę paduodamą – ištraukiamą oro ventiliaciją remiantis Statybos techniniu reglamentu STR 2.09.02:2005, Šildymas, vėdinimas ir oro kondensionavimas
- Užtikrinti pastovų ir nekintamą el. energijos tiekimą. Galimas įtampos svyravimas 230V±10%,400V±10%,

Užtikrinti patalpų techninius parametrus, reikalingus įrangos normaliam darbui ir sandėliavimui:

- Užtikrinti aplinkos temperatūrą +10 - +22 °C
- Užtikrinti patalpų santykinę oro drėgmę ne daugiau kaip 60%
- Dujinių įrengimų tinkamam darbui, užtikrinti dujų slėgį, pajungus visus patalpoje esančius dujinius įrengimus: gamtinių dujų G20: 18-22 mBar, suskystintų dujų G 30,G31: 30-35 mBar

Gedimo ar nesklandumų atveju išjunkite prietaisą. Periodinis funkcinis patikrinimas pagal šio vadovo reikalavimus turi būti atliekamas pagal pateikiamas instrukcijas. Aptarnauti prietaisą turi techniškai kvalifikuotas ir gamintojo leidimą turintis asmuo ir prietaiso aptarnavimui turi būti naudojamos originalios atsarginės dalys.
Aukščiau minėtų taisyklių nesilaikymas gali kelti pavojų prietaiso saugumui.

AUTOMATINIS PRIETAISAS LEDO KUBELIAMS GAMINTI

Brangus Kliente, mes labai džiaugiamės, kad pasirinkote šį kokybišką gaminį, kuris, neabejojame, nenuvils jūsų. Dėkojame už pasitikėjimą ir prašome atidžiai perskaityti naudojimo instrukciją prieš pradedant naudotis šiuo naujuoju automatiniu prietaisu ledo kubeliams gaminti.

TURINYS

1. NURODYMAI IR SVARBŪS PATARIMAI
2. TECHNINIAI DUOMENYS
2.1. DUOMENYS, PATEIKIAMI DUOMENŲ PLOKŠTELĖJE
2.2. ELEKTROS JUNGIMO SCHEMA
2.3. AKUSTINIO SPAUDIMO LYGIS
3. NAUDINGI PATARIMAI DĖL PRIETAISO TRANSPORTAVIMO
4. PRIETAISO JUNGIMAS
4.1. PASTATYMAS
4.2. VIDAUS DALIŲ VALYMAS
4.3. JUNGIMAS Į ELEKTROS TINKLĄ
4.4. JUNGIMAS PRIE VANDENTIEKIO
4.5. PALEIDIMAS

5. PAGRINDINĖS PRIEŽASTYS, DĖL KURIŲ PRIETAISAS GALI BLOGAI VEIKTI
6. JUTIKLIŲ SISTEMA
7. PRIETAISO PRIEŽIŪRA
7.1. MODELIAI, VEIKIANTYS SU KONDENSUOTU ORU
7.2. VALYMAS IR DEZINFEKAVIMAS
8. JEIGU PRIETAISU NESINAUDOJATE
9. PERSPĖJIMAI ASMENIMS, ATLIEKANTIEMS PRIEŽIŪROS DARBUS
10. GARANTIJOS SĄLYGOS

1. NURODYMAI IR SVARBŪS PATARIMAI

Ši instrukcija yra sudedamoji automatinio prietaiso ledo kubeliams gaminti (toliau tekste jis vadinamas prietaisu) dalis, ją reikia laikyti taip, kad bet kuriuo metu galima būtų pasiskaityti.

Jeigu prietaisas parduodamas arba perleidžiamas, instrukciją taip pat reikia perduoti naujajam naudotojui, kad galėtų ją perskaityti ir žinotų, kaip prietaisas veikia, susipažintų su atitinkamais nurodymais bei perspėjimais.

Prieš pradedant eksploatuoti automatinį prietaisą ledo kubeliams gaminti būtina atidžiai perskaityti šios instrukcijos nurodymus ir perspėjimus. Jie pateikti siekiant užtikrinti naudotojo saugą prietaisą prijungiant, naudojantis juo ir atliekant priežiūros darbus.

Nurodymai dėl specifinių modelių ar jų schemos bus pridėti prie šios instrukcijos.

Prieš pradėdami bet kokias valymo arba priežiūros procedūras ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Jeigu reikia, bet kokias galimas elektros instaliacijos modifikacijas gali atlikti tik kvalifikuoti ir įgaliotieji specialistai.

Šis automatinis prietaisas gali būti naudojamas tik ledo kubeliams gaminti. Ledo indo nenaudokite maisto produktams ar gėrimams šaldyti arba konservuoti, nes gali užsikimšti vandens šalinimo sistema, dėl to indas per daug prisipildys vandens, o vanduo išsilies.
Automatinio prietaiso naudojimas bet kokiems kitiems tikslams, ne ledo kubeliams gaminti iš šalto geriamojo vandens, turi būti laikomas netinkamu.

Numatyta, kad šiuo prietaisu naudosis suaugę asmenys. Neleiskite vaikams su juo žaisti.
Modifikuoti ar bandyti modifikuoti šį prietaisą yra labai pavojinga, be to, tokie veiksmai garantiją daro negaliojančią.

Siekiant garantuoti gerą šio automatinio prietaiso veikimą, būtina laikytis gamintojo instrukcijų, o priežiūros darbai turi būti patikimi tik kvalifikuotiems darbuotojams.

Jokiomis aplinkybėmis nebandykite patys taisyti šio prietaiso, nes dėl nekompetentingų asmenų veiksmų gali ne tik kilti pavojus, bet ir sugesti prietaisas. Jeigu prietaisas blogai veiktų arba sugestų, kreipkitės į platintoją, iš kurio įsigijote šį prietaisą, kad nurodytų artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Patariame visada reikalauti, kad sugedusios dalys būtų keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
Jeigu neketinate daugiau naudotis šiuo prietaisu, patariame nupjauti elektros laidą (prieš tai kištuką reikia ištraukti iš elektros lizdo). Be to, dar rekomenduojame:

- Nulaužti ir nuimti dureles, kad vaikai žaisdami negalėtų užsitrenkti viduje.
- Įsitikinti, kad šaldomosios dujos ir tepalai, esantys kondensatoriuje, neištekės į aplinką.
- Įvairias medžiagas utilizuoti ir atiduoti perdirbti pagal jūsų šalyje galiojančius tos srities reikalavimus.

Šiame prietaise nėra jokių šaltnešių, ardančių ozono sluoksnį.

2. TECHNINIAI DUOMENYS: El.pajungimas V, kW, A, 1F
Matmenys: x x mm
Pajėgumas: kg/24val

2.1. DUOMENYS, NURODYTI DUOMENŲ PLOKŠTELĖJE

Įtampa ir dažnis nurodyti duomenų plokštelėje, esančioje užpakalinėje prietaiso pusėje. Jeigu norite patikrinti, ar jūsų tinklo įtampa ir dažnis atitinka prietaiso duomenis, žiūrėkite informaciją duomenų plokštelėje.

2.2. ELEKTROS JUNGIMO SCHEMA

Elektros jungimo schema pritaisyta ant prietaiso priekinio skydelio. Jeigu norite ją pasiekti, atjunkite elektros srovę, atsukite varžtus, laikančius skydelį ir ištraukite juos (prieš tai reikia atidaryti dureles).

2.3. AKUSTINIO SPAUDIMO LYGIS

Šio automatinio prietaiso ledo kubeliams gaminti pastovaus garso lygio A subalansuotas ekvivalentas yra mažesnis negu 70 dB (A).
Matavimai buvo atlikti viso ledo kubelių gamybos ciklo metu, 1 m atstumu nuo prietaiso paviršiaus ir 1,60 m aukštyje nuo žemės.

3. NAUDINGI PATARIMAI DĖL PRIETAISO TRANSPORTAVIMO

Šio automatinio ledo kubelių prietaiso svoris neto ir visas svoris kartu su pakuote nurodytas šios instrukcijos viršelyje.
Kad kompresoriuje esantys tepalai neišbėgtų į šaldymo sistemą, prietaisas turi būti transportuojamas, laikomas ir perkeliamas į kitą vietą pastatytas vertikaliai; turi būti laikomasi instrukcijų, išspausdintų ant pakuotės.
Specialus medinis padėklas, pritaisytas taip, kad jį galima būtų kelti su šakiniu keltuvu, suteikia galimybę prietaisą gabenti paprastomis transportavimo priemonėmis ir kelti su įprastiniais kėlimo įtaisais.

4. PRIETAISO JUNGIMAS

Automatinis prietaisas ledo kubeliams gaminti pristatomas pritvirtintas prie specialaus medinio padėklo ir su kartonine pakuote.
Nupjaukite laikomąsias juostas ir numaukite kartoninę pakuotę – ją reikia kelti į viršų (žr. 1 pav.). Išpakavę prietaisą patikrinkite, ar AUTOMATINIS PRIETAISAS LEDO KUBELIAMS GAMINTI nepažeistas. Jeigu abejojate, prietaisu NESINAUDOKITE ir tuojau pat KREIPKITĖS į platintoją, pardavusį jums prietaisą.
Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės dalimis (plastiko maišais, kartono dėžėmis, polistireno putplasčiu, vinimis ir t. t.), nes tai gali būti pavojinga.
Su šešiakampiu galiniu raktu atsukite ir visiškai išimkite varžtus, kuriais prietaisas buvo pritvirtintas prie medinio padėklo. Tai padaryti galima tik tada, kai visas medinis padėklas stovi
ant žemės. Išsukę ir išėmę varžtus nukelkite prietaisą nuo padėklo ir įsukite į jį kojeles, kurios pristatomos kartu su prietaisu; kojeles įstatomos į skyles, tam tikslui išgręžtas prietaiso apačioje.

Su gulsčiuku patikrinkite, ar prietaisas stovi tiksliai horizontaliai. Jeigu ne, sureguliuokite kojeles taip, kad prietaisas stovėtų lygiai (žr. 3 pav.).

JUNGIMO SCHEMA

1. Elektros lizdas
2. Lizdas, valdomas su jungikliu
3. Vandens čiaupas
4. Vamzdis, kuriuo tiekiamas vanduo
5. Vamzdis, per kurį išteka vanduo

Prietaisą prijungti gali tik kvalifikuoti ir įgaliotieji specialistai pagal vietoje galiojančius standartus bei gamintojo instrukcijas.
Jeigu prietaisas bus prijungtas netaisyklingai, tai gali pakenkti aplinkai, žmonėms, gyvūnams, gali nukentėti ir daiktai. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės dėl tokių nuostolių arba sužalojimų.

4.1. PASTATYMAS

Automatinis prietaisas ledo kubeliams gaminti geriausiai veikia tada, kai aplinkos temperatūra yra 20° C, o vandens temperatūra 10° C; todėl patariame jungti prietaisą tokioje patalpoje, kurioje temperatūra būna tarp 10°C ir 30°C, o tiekiamo vandens temperatūra – tarp 3°C ir 25°C. Nestatykite prietaiso po tiesioginiais saulės spinduliais ir prie šilumos šaltinių, pvz., radiatorių, termosifonų ir t. t.

4.2. VIDAUS DALIŲ VALYMAS

Automatinis prietaisas ledo kubeliams gaminti gamykloje jau buvo išvalytas. Tačiau prieš pradedant naudotis prietaisu patartina dar kartą išplauti jo vidaus dalis.
SVARBU: prieš pradėdami bet kokias valymo procedūras įsitikinkite, kad elektros laido kištukas ištrauktas iš lizdo.
Prietaisą valykite su įprastiniu indų plovikliu arba acto ir vandens mišiniu. Išvalytą prietaisą gerai išskalaukite šaltu vandeniu ir išimkite ledukus, susidariusius pirmųjų šaldymo ciklų metu.
Nepatartina naudoti abrazyvinių detergentų ar miltelių, nes tai gali pakenkti paviršiui (jeigu norite gauti daugiau informacijos apie vidaus dalių valymą, skaitykite šios instrukcijos 7.2 skyrių).

4.3. JUNGIMAS Į ELEKTROS TINKLĄ

Šio automatinio prietaiso ledo kubeliams gaminti elektros sauga garantuojama tik tuo atveju, jeigu prietaisas bus taisyklingai prijungtas prie efektyvios įžeminimo sistemos, atitinkančios šalyje galiojančius saugos standartus.
Pasirūpinkite, kad būtų laikomasi šio pagrindinio saugos reikalavimo; jeigu kyla abejonių, kreipkitės į kvalifikuotus ir įgaliotuosius specialistus, kad jie atliktų kruopščią elektros instaliacijos patikrą.
Gamintojas neprisiims atsakomybės dėl galimų nuostolių ir/arba sužalojimų, patirtų dėl to, kad elektros instaliacija buvo netinkamai įžeminta.

Ypač svarbu, kad elektros instaliacijos, prie kurios prietaisas bus jungiamas, leistinoji srovė atitiktų maksimalų prietaiso galingumą, nurodytą duomenų plokštelėje. Jeigu abejojate, kreipkitės į kvalifikuotą ir įgaliotąjį specialistą, kuris patikrins, ar instaliacijos kabelių sekcija tinka šio prietaiso absorbuojamam galingumui.

Kad automatinis prietaisas ledo kubeliams gaminti būtų taisyklingai ir patikimai prijungtas prie elektros tinklo, būtina turėti elektros lizdą, valdomą su omnipoliniu jungikliu, o kontaktų anga turi

būti ne mažesnė kaip 3 mm; elektros lizdas turi atitikti šalyje galiojančius saugos standartus. Be to, jungiklyje turi būti saugiklis su susijusiu liekamosios srovės įrenginiu; jungiklis turi būti įtaisytas lengvai pasiekiamoje vietoje.

Pakeisti elektros kištuką gali tik kvalifikuoti darbuotojai; naujas kištukas turi atitikti šalyje galiojančius saugos standartus.
Išvyniokite visą elektros kabelį ir patikrinkite, ar kabelis nepažeistas.
Neuždenkite ventiliacijos angų ir grotelių, per kurias išsisklaido šiluma, nes blogai vėdinamas prietaisas ne tik prasčiau veikia, bet ir gali sugesti.

Atidžiai perskaitykite žemiau pateikiamus nurodymus

Naudojantis automatiniu prietaisu ledo kubeliams gaminti, kaip ir bet kuriuo kitu elektros įrenginiu, būtina laikytis tam tikrų pagrindinių taisyklių:

- nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba tada, kai šlapios jūsų kojos;
- nesinaudokite prietaisu, jeigu esate basas;
- nesinaudokite laido ilgintuvais vonios ar dušo patalpose;
- jeigu norite išjungti prietaisą iš elektros tinklo, netraukite už elektros laido;
- neleiskite vaikams ar neįgaliems asmenims naudotis prietaisu.

Prieš valydami prietaisą ir rengdamiesi atlikti priežiūros darbus, išjunkite jį iš elektros tinklo – išjunkite jungiklį ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
Jeigu ledo kubelių prietaisas sugedo ir/arba blogai veikia, išjunkite jį ir užsukite vandens čiaupą; nebandykite taisyti prietaiso patys. Kreipkitės į kvalifikuotus ir įgaliotuosius specialistus.

Bet kokius remonto darbus gali atlikti tik įgaliotieji techninės priežiūros centrai, o sugedusios dalys turi būti keičiamos tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Jeigu reikia, kreipkitės į platintoją, iš kurio įsigijote prietaisą, kad nurodytų artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Jeigu nesilaikoma aukščiau pateiktų nurodymų, prietaiso garantija nebegalioja; be to, tai gali pabloginti prietaiso savybes ir veikimą.

Jeigu pažeistas elektros kabelis, pakeiskite jį; tam reikės specialaus rinkinio, kurį galite gauti iš gamintojo arba įgaliotojo techninės priežiūros centro.
Jei pažeistas elektros kabelis, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo; kabelį pakeisti gali tik kvalifikuoti darbuotojai.

4.4. JUNGIMAS PRIE VANDENTIEKIO

Automatinis prietaisas ledo kubeliams gaminti skirtas tiktai ledo kubelių gamybai, jam turi būti tiekiamas tik šaltas geriamasis vanduo.
Tiekiamo vandens spaudimas turi būti tarp 0,1 ir 0,6 Mpa.

Prietaisas prijungiamas prie vandentiekio pagal gamintojo instrukcijas; tai gali atlikti tik kvalifikuoti darbuotojai.

Tarp vandentiekio ir automatinio ledo kubelių prietaiso žarnos, kuria tiekiamas vanduo, reikia įtaisyti čiaupą, kad prireikus galima būtų sustabdyti vandens tiekimą.

Jeigu vanduo labai kietas, pageidautina įtaisyti įrenginį vandeniui minkštinti. Kietosioms dalelėms (smėliui ir pan.) šalinti galima įtaisyti mechaninį filtrą, kurį reikia nuolatos tikrinti ir valyti.

Šie įtaisai turi atitikti atitinkamus šalyje galiojančius standartus.

Į abi žarnos, kuria tiekiamas vanduo, sriegines veržles įdėkite sandarinamąsias tarpines, tiekiamas kartu su prietaisu (žr. 6 pav.).
Gerai jas priveržkite, tačiau ne per stipriai, kad jungtys nesutrūktų; vieną iš dviejų veržlių prisukite prie solenoidinio vožtuvo išėjimo, kuris yra užpakalinėje prietaiso pusėje. Kitą srieginę veržlę prisukite prie vandens čiaupo, kuris taip pat būna su sriegiu (žr. 6 pav.).
Žarną, kuria vanduo išteka, pritvirtinkite tam skirtoje vietoje, užpakalinėje prietaiso pusėje (žr. 7 pav.).
Patikrinkite, ar:

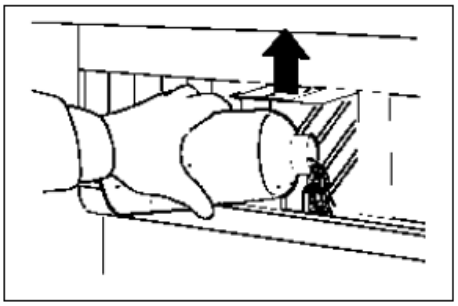
- žarna yra lanksti;
- vidinis skersmuo yra 22 mm (kaip numatyta);
- žarna per visą ilgį niekur neužspausta;
- žarnos vandeniui ištekėti nuolydis yra ne mažesnis kaip 15 proc.

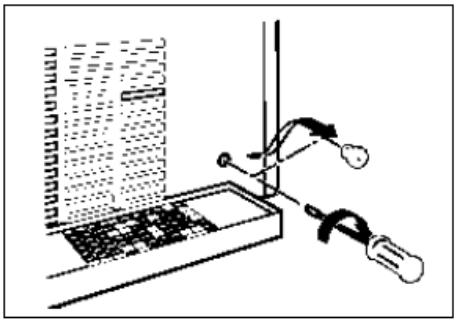
Geriausia sutvarkyti taip, kad vanduo iš prietaiso bėgtų tiesiai į atvirą sifoną.

4.5. PALEIDIMAS

Kai prietaisas jau prijungtas prie elektros tinklo, vandentiekio ir kanalizacijos sistemos, galite pradėti darbą.

Pirmą kartą paleisdami prietaisą (ir tada, kai ilgą laiką juo nesinaudojote), į vidinį prietaiso indą pripilkite tris litrus vandens: vožtuvus reikia pakelti ir pilti vandenį tiesiai į indą.
Šią procedūrą reikia atlikti tik tuo atveju, jeigu prietaisas paleidžiamas pirmą kartą arba jungiamas po tam tikro laiko, kai nebuvo naudojamas. Vėliau vanduo į prietaisą pilamas automatiškai.





Kai vidinis indas jau pripildytas vandens:

- atsukite vandens čiaupą;
- įkiškite kištuką į elektros lizdą ir įjunkite jungiklį, kuris buvo įtaisytas įrengiant.

Kad elektros srovė būtų pradėta tiekti automatiniams ledo kubelių prietaisams, kurie į elektros tinklą įjungti fiksuotai, reikia paspausti jungiklį, įtaisytą įrengiant prietaisą.
Norėdami įjungti tokio modelio prietaisą, kuris turi dar ir atskirą jungiklį, turite paspausti ir jungiklį, esantį ant paties prietaiso.

5. PAGRINDINĖS PRIEŽASTYS, DĖL KURIŲ PRIETAISAS GALI BLOGAI VEIKTI

Jeigu prietaisas negamina ledo, prieš kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, patikrinkite, ar:

- atsuktas vandens tiekimo čiaupas (žr. 12 pav.);

- nesutrikęs elektros tiekimas, ar kištukas gerai įkištas į elektros lizdą ir ar jungtukas nustatytas padėtyje „ĮJUNGTA".

Ir dar:

- jeigu triukšmingumo lygis per didelis, patikrinkite, ar prietaisas nesiliečia prie baldų ar metalinių plokščių, kurios gali kelti triukšmą ar vibraciją;.
- jei iš prietaiso teka vanduo, patikrinkite, ar indo anga, per kurią turi išbėgti vanduo, neužsikimšusi, ar vandens žarnos, kuriomis vanduo tiekiamas ir šalinamas, taisyklingai prijungtos, ar jos neužspaustos ir nepažeistos.

Jeigu prietaisas neveikia ar blogai veikia ir po to, kai patikrinote aukščiau minėtus dalykus, išjunkite jį – paspauskite jungiklį, ištraukite kištuką iš elektros lizdo, užsukite čiaupą, jungiantį prietaisą su vandentiekiu, ir kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Jeigu norite sulaukti greitesnės ir efektyvesnės pagalbos, nepamirškite tiksliai nurodyti prietaiso modelį ir registracijos numerį arba serijos numerį, kuriuos rasite duomenų plokštelėje, esančioje prietaiso užpakalinėje pusėje arba ant šios instrukcijos viršelio (žr. 13 pav.).

6. JUTIKLIŲ SISTEMA

Automatinio prietaiso ledo kubeliams gaminti ledo inde yra įtaisytas zondas (žr. 14 pav.).
Kai ledukų susikaups daug ir jie pasieks zondą, termostatas automatiškai sustabdys ledo gamybą. Ištuštinus ledo indą, termostatas automatiškai atnaujins gamybą.

7. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Mažiausiai du kartus per mėnesį išvalykite filtrą, esantį ant solenoidinio vožtuvo, per kurį tiekiamas vanduo; laikykitės žemiau pateikiamų instrukcijų:

- išjunkite elektros įtampą – paspauskite jungiklį ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo;
- sustabdykite vandens tiekimą – užsukite tam skirtą čiaupą;
- nusukite srieginę veržlę nuo žarnos, kuria tiekiamas vanduo; veržlė yra ant selenoidinio vožtuvo galo; vožtuvas įtaisytas užpakalinėje prietaiso pusėje;
- su pincetu išimkite filtrą – stenkitės nepažeisti žarnos, kuria tiekiamas vanduo, jungčių;
- pakiškite filtrą po vandens srove, kad iš jo būtų išplautos nuosėdos.

Išvalytą filtrą įstatykite atgal ir prijunkite žarną, kuria į prietaisą tiekiamas vanduo; laikykitės nurodymų, kurie buvo pateikti šios instrukcijos pradžioje.

Atlikę aukščiau šias procedūras įjunkite elektros srovę ir atsukite vandenį.

7.1. MODELIAI, VEIKIANTYS SU KONDENSUOTU ORU

Jeigu turite prietaiso modelį, veikiantį su kondensuotu oru, labai svarbu, kad kondensatorius visada būtų švarus.
Pasirūpinkite, kad ne rečiau kaip kas du mėnesiai įgaliotojo techninės priežiūros centro darbuotojai išvalytų kondensatorių; centras šią procedūrą gali įtraukti į planinę prietaiso priežiūros programą.

7.2. VALYMAS IR DEZINFEKAVIMAS

SVARBU: visas valymo procedūras galima atlikti tik tada, kai nutrauktas elektros energijos ir vandens tiekimas, kaip buvo nurodyta aukščiau.

Tada:

Atidarykite dureles, kurios yra priekinėje pusėje (žr. 16 pav.).

Atsukite abi rankenėles, esančias ant vožtuvų plokštelės, kad galėtumėte nuimti plokštelę ir pasiekti purkštuvų laikiklį.
Išvalykite plokštelę ir vožtuvus.
Nuimkite pasviras groteles, kaip parodyta 18 pav., ir išvalykite jas.
Nuimkite purkštuvų laikiklį, kaip parodyta 19 pav., išimkite šoninius kamščius ir nuvalykite laikiklį.
Jeigu reikia išvalyti vidinį indą, išimkite vamzdelį, per kurį nuteka vandens perteklius (žr. 20 pav.); vanduo, esantis viduje, bus išpiltas automatiškai; su kempinėle nuo dugno pašalinkite likusias nuosėdas ir indą išvalykite.
Išimkite iš grąžinamojo siurblio nerūdijančio plieno filtrą, kaip parodyta 21 pav., ir išvalykite jį.
Valykite su įprastiniu indų plovikliu arba vandens ir acto mišiniu. Visas apnašas galite pašalinti su minkštos plastmasės šepečiu ir kempine.
Nepatartina naudoti detergentų ir abrazyvinių miltelių, nes tai gali pakenkti paviršiui.

Jeigu prietaisą reikia dezinfekuoti, atlikite aukščiau minėtas procedūras su kokia nors dezinfekuojamąja priemone, pavyzdžiui, tokia, kuri naudojama vaikų žindukams ir buteliukams dezinfekuoti.

Baigę valyti ar dezinfekuoti prietaisą, jį gerai išskalaukite su šaltu vandeniu ir pašalinkite ledo kubelius, susidariusius pirmųjų gamybos ciklų metu.

Dezinfekuoti visą prietaisą galima tik įgaliotajame techninės priežiūros centre; tai būtina atlikti ne rečiau kaip vieną kartą per metus ir kiekvieną kartą prieš pradedant naudoti prietaisą po to, kai juo ilgą nebuvo naudojamasi.

Patariame sudaryti nuolatinės priežiūros sutartį su platintoju, iš kurio įsigijote šį prietaisą. Sutartis apimtų tokius darbus:

- kondensatoriaus valymą;
- filtro, esančio ant selenoidinio vožtuvo, per kurį tiekiamas vanduo, valymą;
- ledo indo valymą;
- šaldomųjų dujų kontrolę;
- veikimo ciklo patikrą;
- viso prietaiso dezinfekavimą.

8. JEIGU PRIETAISU NESINAUDOJATE

Jeigu ketinate kurį laiką nesinaudoti automatiniu prietaisu ledo kubeliams gaminti:

- išjunkite elektros srovę – paspauskite jungiklį ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo;
- nutraukite vandens tiekimą – užsukite čiaupą;
- atlikite visas numatytas nuolatinės priežiūros procedūras;
- ištuštinkite siurblio vidų – reikia įpūsti suspausto oro į vamzdį, kuriuo vanduo tiekiamas į purkštuvų laikiklį.

9. PERSPĖJIMAI ASMENIMS, ATLIEKANTIEMS PRIETAISO PRIEŽIŪROS DARBUS

Visos procedūros, susijusios su elektros grandine arba atliekamos su vidinėmis prietaiso dalimis (pavyzdžiui, dirbant su zondais arba patikros bei įkrovos prietaisais), jeigu reikia nuimti groteles ir apsauginius skydelius, turi būti atliekamos tik tada, kai prietaisas išjungtas ir nutrauktas elektros srovės tiekimas.

Įtaisę matavimo arba įkrovos prietaisus ir pasitraukite pakankamu atstumu, tada paleiskite elektros srovę ir įjunkite prietaisą. Tačiau žiūrėkite, kad neprikištumėte rankų ar įrankių prie judančių prietaiso dalių arba prie dalių, turinčių elektros krūvį.

Be to, neprisilieskite prie garintuvo arba kondensatoriaus, jų temperatūra gali būti aukšta.

10. GARANTIJOS SĄLYGOS

- Šiam automatiniam prietaisui, skirtam ledo kubeliams gaminti (toliau vadinamam prietaisu) suteikiama vienerių metų garantija skaičiuojant nuo pirkimo datos, įrašomos apmokėjimo dokumente, kurį išduoda įgaliotasis platintojas, ir kuriame nurodomas platintojo pavadinimas ir prietaiso pardavimo data.
- Platintojo išduotas apmokėjimo dokumentas turi būti saugomas kartu su šia instrukcija, ant kurios viršelio nurodytos prietaiso charakteristikos. Šiuos dokumentus reikės pateikti techniniam personalui, jeigu prireiks jų pagalbos.
- Į garantiją įeina nemokamas prietaiso dalių su gamybos broku keitimas arba taisymas.
- Naudotojas privalo sumokėti „fiksuotą atvykimo į namus mokestį" tuo atveju, jeigu pageidauja, kad prietaisas būtų taisomas jo namuose.
- Garantija neapima sutrikimų, kurie atsiranda dėl naudotojo nerūpestingumo (jeigu prietaisu naudojamasi nesilaikant instrukcijos), dėl netinkamo prietaiso jungimo arba dėl priežiūros darbų, kuriuos atliko nekvalifikuoti darbuotojai; dėl transportavimo arba kitų sąlygų, kurios vienaip ar kitaip negali būti siejamos su prietaiso gamybos trūkumais.
- Be to, garantija netaikoma prietaiso instaliavimo ir jungimo prie elektros ir vandens tiekimo tinklų darbams, taip pat ir priežiūros darbams, aprašytiems šioje instrukcijoje.
- Garantija neapima ir gedimų, atsirandančių dėl to, kad prietaisu buvo netinkamai naudojamasi.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės dėl asmenų ar gyvūnų sužalojimo arba sugadintų daiktų, jeigu tai atsitiko, tiesiogiai ar netiesiogiai dėl to, kad nebuvo laikomasi nurodymų, pateikiamų šioje instrukcijoje, apskritai, ir ypač dėl to, kad nebuvo paisoma perspėjimų, susijusių su prietaiso jungimu, naudojimu ir priežiūra.
- Jeigu prietaisas taisomas įgaliotajame techninės priežiūros centre, su tuo susijusi transportavimo rizika tenka prietaiso savininkui; jis padengia ir transportavimo išlaidas.
- Nė vienu atveju dėl prietaiso gedimo garantija nepratęsiama.

Gamintojas neatsako už šios instrukcijos netikslumus, atsiradusius dėl spausdinimo arba perrašymo klaidų. Jis pasilieka teisę modifikuoti savo gaminius, jeigu manys, kad tai būtina ir naudinga, taip pat ir naudotojui. Kartu gamintojas garantuoja, kad pagrindinės veikimo ir saugos charakteristikos bus išsaugotos.

2.2. „SPA VILNIUS SANA" VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI"

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

3 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ PARINKIMAS IR PRISTATYMAS SVEČIAMS

3.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

3.2. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „CUBA LIBRE“, „BLOODY MARY“, „BACARDI MOJITO“, „VULKANAS“, „GIBSON“, „DRY MARTINI“, „MARGARITA“, „KOSMOPOLITAN“, „PINA COLLADA“, „PIENO KOKTEILIS“, „B-52“ IR „VAISINIS KOKTEILIS“

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 445

Patiekalo pavadinimas: **Cuba Libre 120 g**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Citrinos	KG	0,018	0,015	0,015	0,072
2	Gėrimas Schweps,cola 0,25l	vnt	1,000	0,250	0,250	1,304
3	Romas Bacardi	L	0,040	0,040	0,040	2,314
			1,058	0,305	0,305	3,689

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 3,69

Antkainis b/m: -3,69

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,120 l

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Liupševičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 440

Patiekalo pavadinimas: **Bloody Mary 200 g.**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Sultys vaisių	KG	0,150	0,150	0,150	0,360
2	Pipirai	KG	0,001	0,001	0,001	0,041
3	Druska	KG	0,001	0,001	0,001	0,001
4	Žaluma	KG	0,002	0,002	0,002	0,084
5	Padažas 'Tobasko' karč.pipirų	KG	0,001	0,001	0,001	0,104
6	Degtinė Auksinė	L	0,040	0,040	0,040	1,198
			0,195	0,195	0,195	1,787

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 1,79

Antkainis b/m: -1,79

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,200 ml

Direktorius

Vyr. virėjas Restorano direktorius Rimvydas Liupševičius

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 3935

Patiekalo pavadinimas: **Bacardi Mojito 150 g**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Romas Bacardi	L	0,040	0,040	0,040	2,314
2	Cukrus rudas	KG	0,005	0,000	0,000	0,000
3	Sirupas kokteiliams	KG	0,020	0,020	0,020	0,328
			0,065	0,060	0,060	2,641

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 2,64

Antkainis b/m: -2,64

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,150 l

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Liupševičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 24

Patiekalo pavadinimas: **Vulkanas 140 g**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Likeris Žagarės vyšnių 0,5l	L	0,020	0,020	0,020	0,737
2	Šamp.vynas Alita 0,75l	L	0,100	0,100	0,100	0,000
3	Vyšnios kokteiliams	KG	0,010	0,010	0,010	0,230
4	Citrinos	KG	0,010	0,010	0,010	0,040
5	Sirupas kokteiliams	KG	0,020	0,020	0,020	0,328
			0,160	0,160	0,160	1,334

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 1,33

Antkainis b/m: -1,33

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga:

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Liupševičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ R121122

Patiekalo pavadinimas: **Gibson**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Džinas Gordon's	L	0,060	0,060	0,060	3,511
2	Vermutas Martini 1l	L	0,010	0,010	0,010	0,197
			0,070	0,070	0,070	3,707

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 3,71

Antkainis b/m: -3,71

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga:

Restorano direktorius
Rimvydas Liupševičius

Direktorius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ R1211M

Patiekalo pavadinimas: **Dry Martini**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Džinas Gordon's	L	0,075	0,075	0,075	4,388
2	Vermutas Martini 1l	L	0,015	0,015	0,015	0,295
3	Alyvuogės b/k kons.	KG	0,005	0,005	0,005	0,041
			0,095	0,095	0,095	4,724

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 4,72

Antkainis b/m: -4,72

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga:

Restorano direktorius Rimvydas Liupševičius

Direktorius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 451

Patiekalo pavadinimas: **Margarita 160 g**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Likeris Grand Marnier 0,7l	L	0,030	0,030	0,030	3,511
2	Sirupas kokteiliams	KG	0,020	0,020	0,020	0,328
3	Sultys vaisių	KG	0,050	0,050	0,050	0,120
4	Tekila Sierra	L	0,060	0,060	0,060	4,298
			0,160	0,160	0,160	8,257

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 8,26

Antkainis b/m: -8,26

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,160 l

Direktorius

Vyr. virėjas

Technologas

Restorano direktorius
Rimvydas Liupševičius

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 448

Patiekalo pavadinimas: **Cosmopolitan 160 g**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Likeris Grand Marnier 0,7l	L	0,030	0,030	0,030	3,511
2	Sultys vaisių	KG	0,060	0,060	0,060	0,144
3	Citrinos	KG	0,010	0,010	0,010	0,040
4	Cukraus pudra	KG	0,001	0,001	0,001	0,000
5	Sirupas kokteiliams	KG	0,010	0,010	0,010	0,164
6	Degtinė Auksinė	L	0,060	0,060	0,060	1,796
			0,171	0,171	0,171	5,655

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 5,66

Antkainis b/m: -5,66

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,160 gr

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Lupševičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 446

Patiekalo pavadinimas: **Pina Collada 180 g**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Likeris Malibu	L	0,020	0,020	0,020	0,761
2	Grietinėlė kavai vnt	vnt	3,000	0,030	0,030	0,279
3	Sultys vaisių	KG	0,100	0,100	0,100	0,240
4	Sirupas kokteiliams	KG	0,015	0,015	0,015	0,240
5	Romas Bacardi	L	0,020	0,020	0,020	1,157
			3,155	0,185	0,185	2,683

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 2,68

Antkainis b/m: -2,68

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,175/5 l

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Liutkevičius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 2965

Patiekalo pavadinimas: **Braškinis pieno kokteilis**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Pienas	KG	0,152	0,148	0,148	0,226
2	Žaluma	KG	0,002	0,001	0,001	0,040
3	Cukrus	KG	0,010	0,010	0,010	0,029
4	Ledų masė	KG	0,100	0,100	0,100	0,710
5	Braškės 2	KG	0,105	0,105	0,105	0,697
			0,369	0,364	0,364	1,703

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 1,70

Antkainis b/m: -1,70

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,300 l

Restorano direktorius
Rimvydas Liupševičius

Direktorius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ R1211B

Patiekalo pavadinimas: **B-52**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Likeris Kahlua 0,7l	L	0,020	0,020	0,020	0,000
2	Likeris Baileys 0,7l	L	0,020	0,020	0,020	0,000
3	Likeris Cointreau 0,35 l	L	0,020	0,020	0,020	0,000
			0,060	0,060	0,060	0,000

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,00

Antkainis b/m: 0,00

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga:

Restorano direktorius
Rimvydas Liupševičius

Direktorius

Vyr. virėjas

Technologas

Organizacija: *UAB "Raminora"*

Padalinys:

KALKULIACINĖ KORTELĖ 662

Patiekalo pavadinimas: **Braškių-kivių-prersikų**

Gaminio norma: 1 vnt

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	XXXBraškės	KG	0,105	0,100	0,100	0,525
2	Kivi	KG	0,115	0,100	0,100	0,287
3	Persikai kons.	KG	0,110	0,100	0,100	0,835
			0,330	0,300	0,300	1,648

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 1,65

Antkainis b/m: -1,65

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 0,300 l

Direktorius Restorano direktorius Rimvydas Liupševičius

Vyr. virėjas

Technologas

4 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ PUOŠIMAS

4.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“.

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

4.2. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „CUBA LIBRE“, „BLOODY MARY“, „BACARDI MOJITO“, „VULKANAS“, „GIBSON“, „DRY MARTINI“, „MARGARITA“, „KOSMOPOLITAN“, „PINA COLLADA“, „PIENO KOKTEILIS“, „B-52“ IR „VAISINIS KOKTEILIS“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 208.

4.3. „PADERNO 2010–2011 PRODUCT CATALOG“ BARO INVENTORIAUS KATALOGO SKYRIUS: „BAR HAPPY HOUR BUFFET“ (KOKTEILIŲ PAPUOŠIMAI, P. 291–292)

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 58.

5 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ MATAVIMAS IR SUPYLIMAS

5.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

6 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ SVEČIO TAURĖJE MAIŠYMAS

6.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

6.2. KOKTEILIŲ SVEČIO TAURĖJE MAIŠYMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Yra keturi pagrindiniai kokteilių ruošimo būdai. Jie naudojamo siekiant kuo geriau išmaišyti kokteilių komponentus ir suteikti kokteiliui jo tikrąjį skonį. Kai kuriuos kokteilius galima ruošti ir keliais būdais, maišymo būdo pasirinkimas priklauso nuo lankytojo pageidavimo. Paprastai kokteilio ruošimo būdas yra nurodytas šalia kokteilio sudėties.

Ruošdamas kokteilį barmenas turi būti atviras, gerai matomas lankytojui. Lankytojas turi matyti, kaip ruošiamas kokteilis.

Maišymas patiekiamoje taurėje. Tai maišymo būdas, angliškai vadinamas *building*.

Kokteilis tiesiogiai lankytojui patiekiamoje taurėje maišomas tik tada, kai visi kokteilio komponentai lengvai maišosi. Pirmiausia taurę reikia atšaldyti ledu bei paruošti komponentus ir paruošimo elementus. Paskui į taurę įmetami keli ledo gabalėliai. Kokteilio komponentai matuojami lankytojo akivaizdoje ir vienas po kito supilami į kokteilio taurę.

Baro šaukštu kokteilis atsargiai išmaišomas, papuošiamas ir tučtuojau patiekiamas lankytojui. Taip ruošiami ir sluoksniuoti kokteiliai, kuriems parenkami skirtingų ar tarpusavyje derančių spalvų ir skirtingo lyginamojo svorio (tankio) gėrimai. Ypatingą ryškumą sluoksniuotiems kokteiliams suteikia įvairiaspalviai sirupai ir likeriai. Gėrimai labai palengva pilami į taurę per peilio geležtę ar barmeno šaukštą, stebint, kad nesusimaišytų. Pirmiausia pilamas didžiausio lyginamojo svorio (sunkiausias) gėrimas, ant viršaus – lengvesni. Pirmiausia pilami sirupai, likeriai, po to lengvesni gėrimai. Galima paruošti ir kelių likerių sluoksniuotus kokteilius, kaip B 52.

Panašus kokteilio ruošimas būdas – modeliavimas. Tai tokio kokteilio ruošimo būdas, kai tiesiog taurėje specialiu grūstuvu sutrinami mėtos lapeliai, naudojamos įvairios uogų tyrės, vaisių skiltelės, rudasis cukrus. Kartais kokteiliai gaminami ne pagal jau žinomas, bet pagal originalias baro receptūras arba specialų lankytojo pageidavimą. Tai gali būti ir barmeno kūrybos blyksnis, kai jis iš bare esančių komponentų lankytojo akivaizdoje ima kurti naują kokteilį. Toks kokteilių ruošimas suteikia malonų reginį lankytojui ir parodo barmeno meistriškumą ir bendravimo gebėjimus.

Gaminant kokteilius būtina laikytis švaros. Kiekvieną kartą suplakus gėrimą reikia išplauti visus naudotus įrankius ir indus: plaktuvę, stiklinę, sietelį ir šaukštą. Išplautą rankinę plautuvę reikia laikyti nesurinktą, atidarytą. Vaisiai ir ledo gabalėliai įdedami žnyplėmis arba baro šakute, jokiu būdu ne pirštais.

Stiklus galima atšaldyti tam tikrą laiką juos palaikius šaldytuve, kad apšerkšnytų, arba prieš ruošiant kokteilį pridėjus ledo gabalėlių.

6.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „CUBA LIBRE“, „BLOODY MARY“, „BACARDI MOJITO“, „VULKANAS“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 208.

7 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ BARO STIKLINĖJE MAIŠYMAS

7.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 20.

7.2. KOKTEILIŲ BARO STIKLINĖJE MAIŠYMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Yra keturi pagrindiniai kokteilių ruošimo būdai. Jie naudojamo siekiant kuo geriau išmaišyti kokteilių komponentus ir suteikti kokteiliui jo tikrąjį skonį. Kai kuriuos kokteilius galima ruošti ir keliais būdais, maišymo būdo pasirinkimas šiuo atveju priklauso nuo lankytojo pageidavimo. Paprastai kokteilio ruošimo būdas yra nurodytas šalia kokteilio sudėties.

Ruošdamas kokteilį barmenas turi būti atviras, gerai matomas lankytojui. Lankytojas turi matyti, kaip ruošiamas kokteilis.

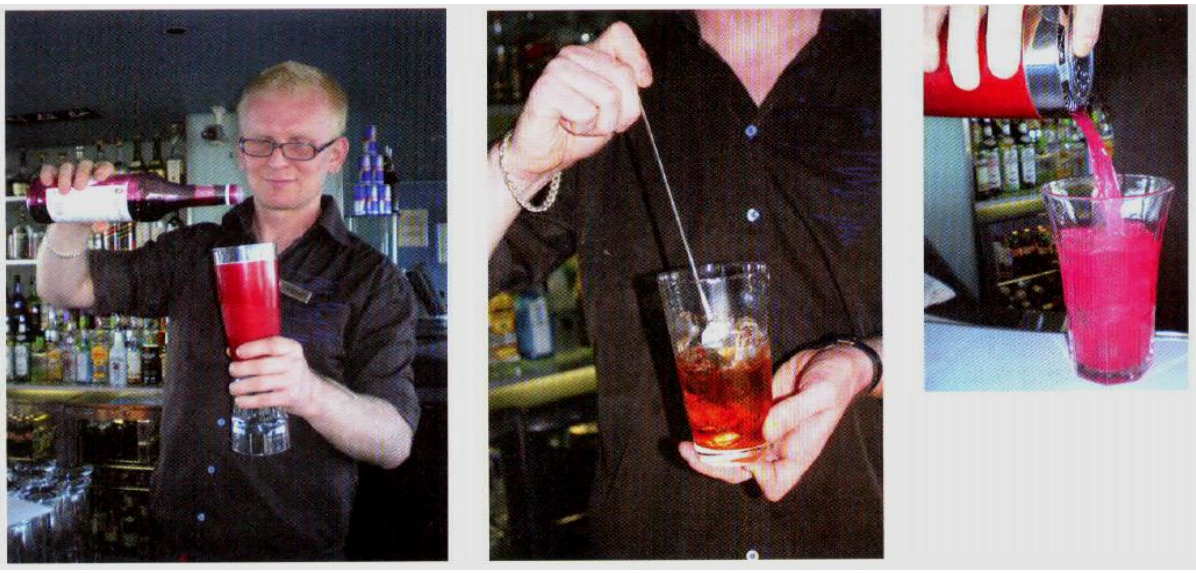
Gėrimų maišymas barmeno stiklinėje. Tai maišymo būdas, angliškai vadinamas – *stiring*.

Barmeno stiklinėje maišomi gėrimai, kurie atšaldomi ledu, tačiau patiekiami be ledo gabalėlių. Barmeno stiklinėje gali būti citrinų ar žaliųjų citrinų skiltelių ar kitų kokteilių aromatizuojančių priedų.

Ruošiant kokteilį į atšaldytą barmeno stiklinę reikia įmesti keletą ledo gabaliukų, paskui juos pakratyti, kad geriau atšaltų stiklinės sienelės. Susidariusį vandenį per sietelį išpilti. Į barmeno stiklinę matuojant supilamos kokteilio sudedamosios dalys ir maišomos su ledu ilgakočiu barmeno šaukštu traukiant jį aukštyn žemyn.

Baigus maišyti, perkošiama per baro sietelį ir išpilstoma į atšaldytas kokteiliui skirtas taures. Jei gaminamos kelios kokteilio porcijos, reikia įmesti daugiau ledo.

Išpilstant į taures reikia iš pradžių pripilti jas nepilnas, o likutį išpilstyti paskui, kad visos porcijos būtų lygios.



7.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „GIBSON“ IR „DRY MARTINI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 208.

8 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ RANKINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMAS

8.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

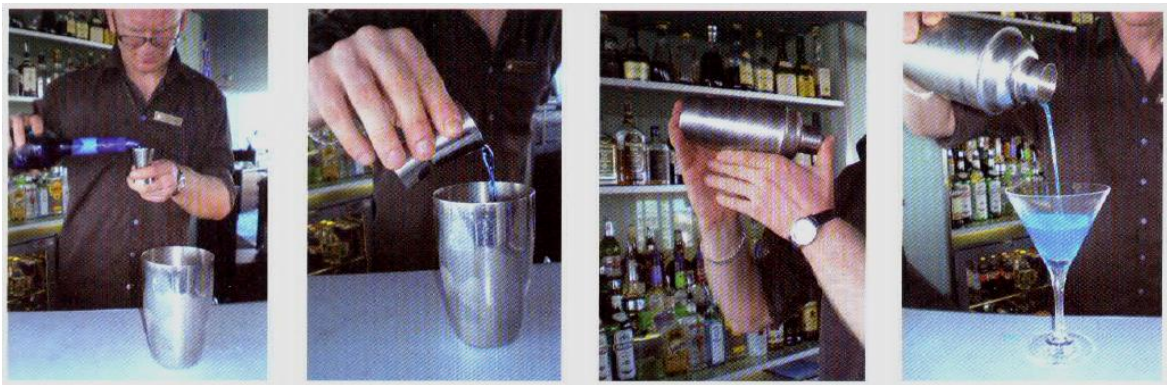
8.2. KOKTEILIŲ RANKINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Yra keturi pagrindiniai kokteilių ruošimo būdai. Jie naudojamo siekiant kuo geriau išmaišyti kokteilių komponentus ir suteikti kokteiliui jo tikrąjį skonį. Kai kuriuos kokteilius galima ruošti ir keliais būdais, maišymo būdo pasirinkimas šiuo atveju priklauso nuo lankytojo pageidavimo. Paprastai kokteilio ruošimo būdas yra nurodytas šalia kokteilio sudėties.

Ruošdamas kokteilį barmenas turi būti atviras, gerai matomas lankytojui. Lankytojas turi matyti, kaip ruošiamas kokteilis.

Komponentų maišymas plakant plaktuve. Tai maišymo būdas, angliškai vadinamas *shaking*. Taip dažnai gaminami kokteiliai, į kurių sudėtį įeina sunkiau susimaišantys komponentai: sirupas, likeris, kiaušinių tryniai, taip pat mažieji kokteiliai (*short drinks*). Iš pradžių atšaldoma plaktuvė: 2/3 plaktuvės pridedama ledo gabalėlių ir lengvai pakratoma. Nupilamas susidaręs vanduo ir ant ledo gabalėlių pilami kokteilio komponentai. Iš anksto reikia paruošti atšaldytas taures, kuriose bus patiekiamas kokteilis.

Pilant kokteilio sudėtinės dalys matuojamos matuokle. Užsukamas dangtelis ir plaktuvė energingai kratoma laikant ją maždaug statmeni krūtinės ląstai. Kokteilis, kurio komponentai lengvai susimaišo, plakimas apie 6 – 10 sekundžių, o jei sunkiai – iki 15 – 20 sekundžių. Kad plakant plaktuvė nesušiltų, ji laikoma per rankšluostėlį.



Paruoštas kokteilis per plaktuvėje įtaisytą sietelį išpilamas į kokteilio taurę. Įpiltas kokteilis puošiamas ir iš karto patiekiamas lankytojui.

Dažnai plakimui naudojama Bostono plaktuvė (*Boston shaker*). Naudojantis ja komponentai pilami į stiklinę dalį, o baigus plakti perverčiama į metalinę dalį, uždedamas baro sietelis ir kokteilis supilamas į lankytojo taurę. Bostono plaktuvėje rekomenduojama plakti ne daugiau kaip dvi porcijas gėrimo ir reikia pridėti daugiau ledo.

Stiklinės plaktuvės daugiau naudojamos kreminiams kokteiliams ruošti.

8.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „MARGARITA“ IR „KOSMOPOLITAN“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 208.

9 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ ELEKTRINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMAS

9.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

9.2. KOKTEILIŲ ELEKTRINĖJE PLAKTUVĖJE PLAKIMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Yra keturi pagrindiniai kokteilių ruošimo būdai. Jie naudojamo siekiant kuo geriau išmaišyti kokteilių komponentus ir suteikti kokteiliui jo tikrąjį skonį. Kai kuriuos kokteilius galima ruošti ir keliais būdais, maišymo būdo pasirinkimas šiuo atveju priklauso nuo lankytojo pageidavimo. Paprastai kokteilio ruošimo būdas yra nurodytas šalia kokteilio sudėties.

Ruošdamas kokteilį barmenas turi būti atviras, gerai matomas lankytojui. Lankytojas turi matyti, kaip ruošiamas kokteilis.

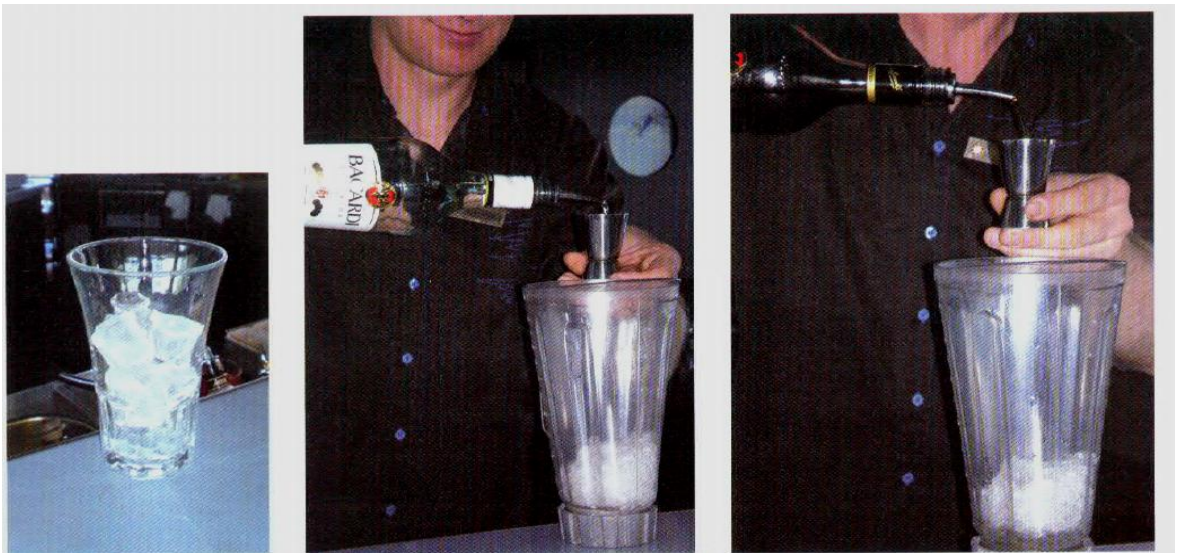
Komponentų maišymas elektrine plaktuve (mikseriu). Tai maišymo būdas, angliškai vadinamas *blending*.

Elektrinė plaktuvė naudojama kokteiliams su vaisių tyrele, grietinėle, pienu, kiaušinių tryniais, sirupu ruošti, taip gaminami ir su smulkiu ledu patiekiami kokteiliai. Taures, kuriose bus patiekiamas kokteilis, prieš tai reikia atšaldyti.

Į plaktuvės maišymo indą įberiamas baro semtuvėlis grūsto ledo, matuojant supilamos kokteilio sudedamosios dalys. Paruošiamos taurės ir puošimui skirti vaisi ar uogos. Rekomenduojama maišyti 10 sekundžių pirmuoju greičiu, paskui dar 10 sekundžių antruoju greičiu.

Galima naudoti elektrinę plaktuvę su specialiais smulkinimui tinkančiais peiliais dugne. Maišant peiliai susmulkina ledo gabalėlius, vaisių daleles. Taip gaminami šaldyti (*frozen*) kokteiliai.

Baigus plakti reikia išpilstyti gėrimą į taures, papuošti ir iš karto patiekti lankytojui.



9.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „PINA COLLADA“ IR „PIENO KOKTEILIS“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 208.

9.4. MAIŠYKLĖS NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

ĮRENGIMO NAUDOJIMO IR APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

MAIŠYKLĖ
HAMINLTON BEACH HBH

Techniniai duomenys
Talpa:1,4L
Matmenys:170x205x410mm
El. pajungimas:230V, 0,375Kw, 6A, 1F

BENDROS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite šiame vadove esančias instrukcijas, nes jose yra svarbios informacijos apie tinkmą, efektyvų ir saugų prietaiso instaliavimą, naudojimą ir priežiūrą.
Laikykite šį vadovą saugioje vietoje, kad ja galėtų naudotis kiti prietaiso operatoriai
Šio prietaiso pajungimas turi būti atliekamas pagal gamintojo instrukcijas, atsižvelgiant į vietines nuostatas. Prietaiso jungimą prie elektros tinklo ir vandentiekio turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai.
Asmenys, dirbantys su šiuo prietaisu, turi būti paruošti darbui su juo.
Gedimo ar nesklandumų atveju išjunkite prietaisą. Periodinis funkcinis patikrinimas pagal šio vadovo reikalavimus turi būti atliekamas pagal pateikiamas instrukcijas.
Reikalavimai įrengimovartotojams:

- Įrengti vandentiekį – kanalizaciją, užtikrinant normalų vandens spaudimą ne mažiau 250 kPa.
- Įrengti gamybinėse patalpose trapus su vandens subėgimo loveliu bei grotelėmis. Lovelio plotis – 300mm, ilgis – pagal technologinį brėžinį.
- Užtikrinti vandens kietumą 0-4 dH (pagal vokiškus °) arba 0-2 f (pagal prancūziškus °)
- Gamybinėse patalpose įrengti mechaninę paduodamą – ištraukiamą oro ventiliaciją remiantis Statybos techniniu reglamentu STR 2.09.02:2005, Šildymas, vėdinimas ir oro kondensionavimas
- Užtikrinti pastovų ir nekintamą el. energijos tiekimą. Galimas įtampos svyravimas 230V±10%,400V±10%,

Užtikrinti patalpų techninius parametrus, reikalingus įrangos normaliam darbui ir sandėliavimui:

- Užtikrinti aplinkos temperatūrą +10 - +22 °C
- Užtikrinti patalpų santykinę oro drėgmę ne daugiau kaip 60%
- Dujinių įrengimų tinkamam darbui, užtikrinti dujų slėgį, pajungus visus patalpoje esančius dujinius įrengimus: gamtinių dujų G20: 18-22 mBar, suskystintų dujų G 30,G31: 30-35 mBar

Gedimo ar nesklandumų atveju išjunkite prietaisą. Periodinis funkcinis patikrinimas pagal šio vadovo reikalavimus turi būti atliekamas pagal pateikiamas instrukcijas. Aptarnauti prietaisą turi techniškai kvalifikuotas ir gamintojo leidimą turintis asmuo ir prietaiso aptarnavimui turi būti naudojamos originalios atsarginės dalys.
Aukščiau minėtų taisyklių nesilaikymas gali kelti pavojų prietaiso saugumui.

Simboliai, vartojami šioje instrukcijoje

Šis simbolis informuoja, kad tokioje situacijoje atsiranda tam tikra rizika. Būtinailaikykitės nurodymų, kitaip galite nukentėti.

Šis simbolis nurodo, kaip teisingai atlikti veiksmą, kad rezultatai būtų geri, nesugadintumėte įrenginio ar nesusidarytų pavojinga situacija.

Šis simbolis informuoja apie rekomendacijas ir patarimus, į kuriuos turite atsižvelgti,

jeigu norite, kad įrenginys veiktų kuo geriau.

Simboliai, pavaizduoti ant įrenginio

Toks simbolis, piešiamas ant įrenginio dalių, informuoja, kad už šios dalies yra elektros išvadai. Šią dalį išimti gali tik kvalifikuotas darbuotojas.

Įrenginys ir instrukcija turi atitikti vienas kitą

Įrenginio duomenų plokštelėje įrašytas įrenginio serijos numeris. Jeigu instrukcijos neturite, galite ją užsisakyti – kreipkitės į gamintoją arba vietinį jo atstovą. Užsisakydami naują instrukciją būtinai nurodykite serijos numerį, kuris įrašytas duomenų plokštelėje.

Saugus naudojimas

Tam, kad užtikrintume efektyvų blenderio darbą svarbu laikytis taisyklių kurias pateikia gamintojas. Su šiuo įrengimu gali dirbti tik kvalifikuoti ir apmokyti darbuotojai.

Dirbant su įrengimu jūsų rankos turi būti sausos. Įrengimas negali stovėti arti besitaškančio vandens.

Saugumo instrukcija nesklandumo atvėju

Esant gedimui apžiurėkite įrengimą ir jeigu gedimas smulkus susisiekite su serviso atstovu ir pasikonsultavus pašalinkite gedimą. Esant rimtesnem gedimui remonto darbus turi atlikti tik kvalifikuotas specelistas.

- Jeigu išpakavę prietaisą matote, kad jis yra sugadintas, nejunkite prietaiso; kreipkitės į pardavėją.
- Prijungti prietaisą prie elektros instaliacijos turi atitinkamos kvalifikacijos technikas.
- Patikrinkite, ar elektros instaliacija yra tinkamai įžeminta ir ar ji atitinka galiojančias normas.
- Naudotis prietaisu leidžiama tik pilnamečiams.
- Jeigu prietaisu nebesinaudojate, patartina išjungti jį iš elektros tinklo – reikia paspausti bendrą jungiklį, įtaisytą ant sienos.
  Pastaba: bendras ant sienos įtaisytas jungiklis turi būti daugiapolis, su ne mažesne kaip 3 mm anga kontaktams.
- Niekada nebandykite taisyti prietaiso patys. Jeigu prietaisą taiso nekvalifikuoti asmenys, tai gali būti gedimų priežastis.
- Šio prietaiso priežiūros darbus gali atlikti asmenys, turintys atitinkamus įgaliojimus.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas tik tam tikslui, kuriam jis yra skirtas. Naudojimas bet kokiam kitam tikslui bus laikomas netinkamu, tai gali būti pavojinga.
- Naudodamiesi šiuo prietaisu turite laikytis kelių labai svarbių taisyklių: 1) niekuomet nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba tada, kai šlapios jūsų kojos, 2) nesinaudokite prietaisu, jeigu esate basas, 3) niekuomet nejunkite prietaiso veikti tokiose vietose, kur jį galėtų pasiekti vandens srovė, 4) niekuomet netraukite už elektros laido, jeigu norite išjungti prietaisą iš tinklo.

- Jeigu prietaisą reikia utilizuoti, kreipkitės į savivaldybės tarnybą, kuri rūpinasi didelės apimties miesto atliekų šalinimu; patikrinkite, kad būtų atjungti visi elektros laidai ir jungtys.

Pastaba: Gamintojas neatsako už nelaimingus atsitikimus, kuriuose nukenčia žmonės arba sugadinami daiktai, jeigu tai įvyksta dėl to, kad nesilaikoma aukščiau išvardintų normų.

ĮRENGIMAS

Prietaiso išpakavimas ir paruošimas (tik instaliuotojui)

- Išpakuokite prietaisą ir nuimkite visas pakuotės medžiagas.
- Pastatykite prietaisą ant neslidaus pagrindo.

Jungimas į elektros tinklą (tik instaliuotojui)

Prie elektros tinklo prietaisas turi būti jungiamas per jungiklį su saugikliais arba atitinkamo galingumo diferencialą.

Pastaba: prietaisui tinkama elektros įtampa – 230 V, dažnis – 50 Hz.

VALDYMAS

Veikimas (naudotojui)

Prietaisą reikia prijungti prie tinklo jungiklio, kuris turi būti įtaisytas iš anksto.

Įstatykite indą į jam skirtą vietą korpuso viršuje taip, kad jis stovėtu tvirtai. Jeigu prietaisas turi apsaugos sistemą, jo negalėsite įjungti, jeigu dangtelis nebus taisyklingai uždėtas ant stiklinio indo. Sudėkite ingridientus į indą, vaisiai turi būti susmulkinti.

Šis blenderis yra dviejų greičių ir su laikmačiu. Laikmatis automatiškai išjungia maišyklę.

Variklis įjungiamas paspaudus dešinį jungiklį į padėtį ON, o išjungiamas OFF.

Su kairiniu mygtuku galite pasirinkti pageidaujamą greitį-į viršų -greičiau ,žemyn-lėčiau.

Prieš nuimant stiklinį indą palaukite, kol variklis visiškai sustos. Baigę darbą ištraukite šakutę iš rozetės. Blenderis naudojamas tik tiek laiko, kiek užtrunka kokteilio suplakimas.
Nejunkite tuščio blenderio.

Nerūdijančio plieno peiliukai puikiausiai susmulkina sudėtus produktus ir juos išmaišo

Priežiūra (naudotojui)

Prieš valydami prietaisą ar pradėdami priežiūros darbus visada patikrinkite, ar išjungta elektros srovė.
Prietaisui nereikia jokios ypatingos priežiūros; tačiau visada naudinga nuvalyti jį su drėgnu skudurėliu.
Stiklinį indą ir peiliukus pakanka nuplauti po vandens srove.

Niekada nekiškite po vandens srove paties prietaiso, nes į jo vidų gali patekti vandens ir prietaisas suges. Be to, nevalykite jo valikliais, pagamintais chloro pagrindu.

UAB "METOS" TECHNINĖS PRIEŽIŪROS TARNYBA LIETUVOJE

8-612 49900

10 MOKYMO ELEMENTAS. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ SLUOKSNIAVIMAS

10.1. „SPA VILNIUS SANA" VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI"

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

10.2. KOKTEILIŲ KOMPONENTŲ SLUOKSNIAVIMO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

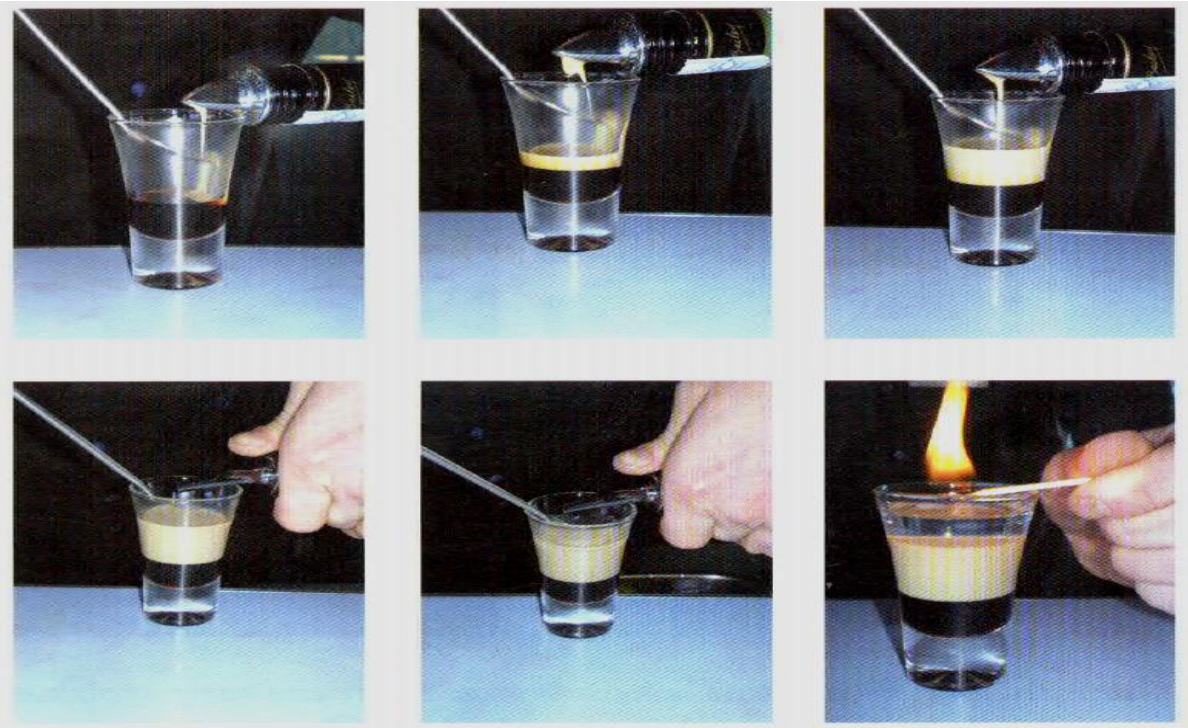
Yra keturi pagrindiniai kokteilių ruošimo būdai. Jie naudojamo siekiant kuo geriau išmaišyti kokteilių komponentus ir suteikti kokteiliui jo tikrąjį skonį. Kai kuriuos kokteilius galima ruošti ir keliais būdais, maišymo būdo pasirinkimas šiuo atveju priklauso nuo lankytojo pageidavimo. Paprastai kokteilio ruošimo būdas yra nurodytas šalia kokteilio sudėties.

Ruošdamas kokteilį barmenas turi būti atviras, gerai matomas lankytojui. Lankytojas turi matyti, kaip ruošiamas kokteilis.

Maišymas patiekiamoje taurėje. Tai maišymo būdas, angliškai vadinamas *building*.

Kokteilis tiesiogiai lankytojui patiekiamoje taurėje maišomas tik tada, kai visi kokteilio komponentai lengvai maišosi. Pirmiausia taurę reikia atšaldyti ledu bei paruošti komponentus ir paruošimo elementus. Paskui į taurę įmetami keli ledo gabalėliai. Kokteilio komponentai matuojami lankytojo akivaizdoje ir vienas po kito supilami į kokteilio taurę.

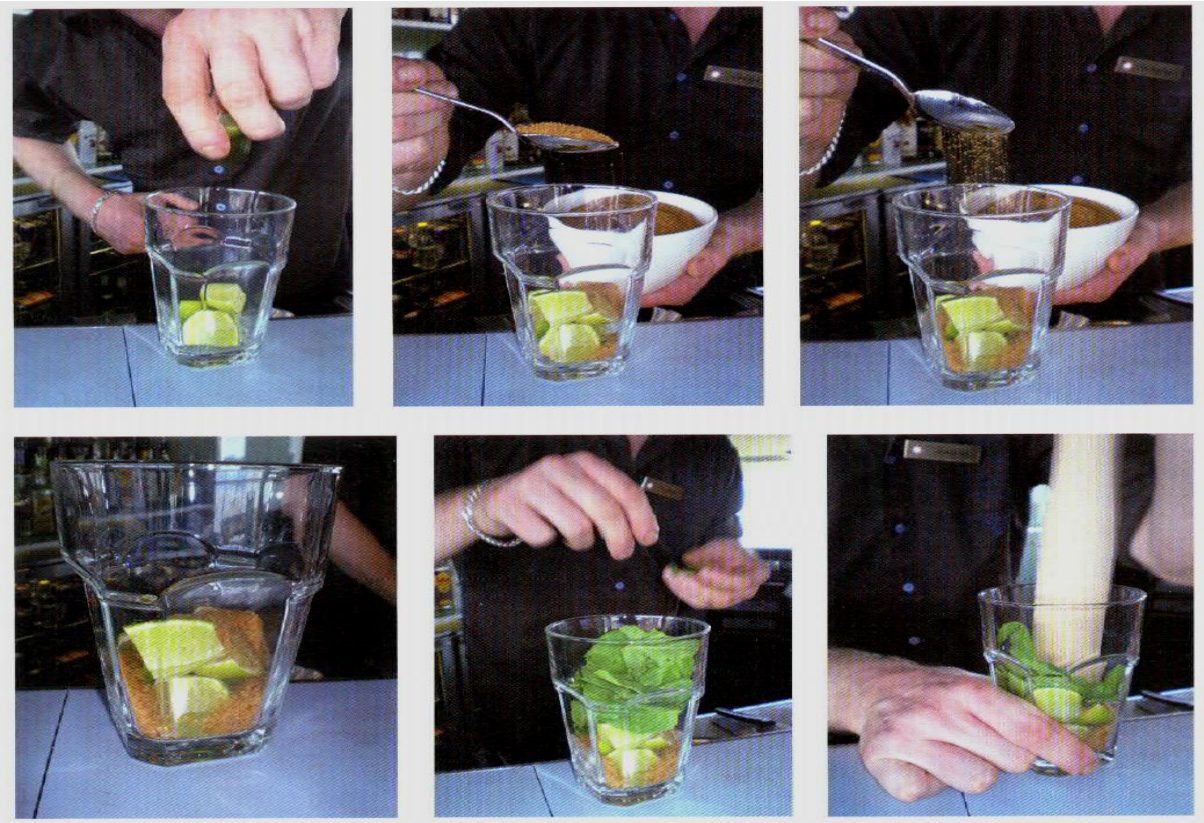
Baro šaukštu kokteilis atsargiai išmaišomas, papuošiamas ir tučtuojau patiekiamas lankytojui. Taip ruošiami ir sluoksniuoti kokteiliai, kuriems parenkami skirtingų ar tarpusavyje derančių spalvų ir skirtingo lyginamojo svorio (tankio) gėrimai. Ypatingą ryškumą sluoksniuotiems kokteiliams suteikia įvairiaspalviai sirupai ir likeriai. Gėrimai labai palengva pilami į taurę per peilio geležtę ar barmeno šaukštą, stebint, kad nesusimaišytų. Pirmiausia pilamas didžiausio lyginamojo svorio (sunkiausias) gėrimas, ant viršaus – lengvesni. Kaip taisyklė, pirmiausia pilami sirupai, likeriai, po to lengvesni gėrimai. Galima paruošti ir kelių likerių sluoksniuotus kokteilius, kaip B 52.



Panašus kokteilio ruošimas būdas – modeliavimas. Tai tokio kokteilio ruošimo būdas, kai tiesiog taurėje specialiu grūstuvu sutrinami mėtos lapeliai, naudojamos įvairios uogų tyrės, vaisių skiltelės, rudasis cukrus. Kartais kokteiliai gaminami ne pagal jau žinomas, bet pagal originalias baro receptūras arba specialų lankytojo pageidavimą. Tai gali būti ir barmeno kūrybos blyksnis, kai jis iš bare esančių komponentų lankytojo akivaizdoje ima kurti naują kokteilį. Toks kokteilių ruošimas suteikia malonų reginį lankytojui ir parodo barmeno meistriškumą ir bendravimo gebėjimus.

Gaminant kokteilius būtina laikytis švaros. Kiekvieną kartą suplakus gėrimą reikia išplauti visus naudotus įrankius ir indus: plaktuvę, stiklinę, sietelį ir šaukštą. Išplautą rankinę plautuvę reikia laikyti nesurinktą, atidarytą. Vaisiai ir ledo gabalėliai įdedami žnyplėmis arba baro šakute, jokiu būdu ne pirštais.

Stiklus galima atšaldyti tam tikrą laiką juos palaikius šaldytuve, kad apšerkšnytų, arba prieš ruošiant kokteilį pridėjus ledo gabalėlių.



10.3. KALKULIACINĖS KORTELĖS: „B-52“ IR „VAISINIS KOKTEILIS“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 208.

11 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

11.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

UŽDUOTIES APRAŠYMAS

1. Savarankiškai darbui atrinkti ir parengti kokteilių ruošimui reikiamą inventorių.
2. Savarankiškai atrinkti komponentus reikalingus kokteilių ruošimui.
3. Savarankiškai paruošti kokteilius: „Cuba Libre“, „Bloody Mary“, „Bacardi Mojito“, „Vulkanas“, „Gibson“, „Dry Martini“, „Margarita“, „Kosmopolitan“, „Pina Collada“, „Pieno kokteilis“, „B-52“, „Vaisinis kokteilis“.

VERTINIMO KRITERIJAI

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.8.5. SOMELJE DARBAI: GĖRIMŲ (VYNO, ALAUS, DEGTINĖS) IR MAISTO DERINIMAS, DEKANTAVIMAS, ATIDARYMAS, DEGUSTAVIMO TAISYKLĖS, VYNO PATIEKIMAS

1. MOKYMO ELEMENTAS. SOMELJE DARBO, TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ PLANAVIMAS IR DARBŲ ORGANIZAVIMAS

1.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

1.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.1. „DARBO PRADŽIA“ IR 8.9. „BARO IR RESTORANO DARBUOTOJŲ APRANGA“ SKYRIAI

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 70.

1.3. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖMS

„Geros higienos praktikos taisykles viešojo maitinimo įmonėms“ draudžiama kopijuoti ir platinti. Su Taisyklėmis mokytojai susipažįsta UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ bare.

1.4. UAB „RAMINORA“ SAUGOS IR SVEIKATOS ĮVADINĖ INSTRUKCIJA

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 82.

2 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ IR MAISTO DERINIMAS

2.1. GĖRIMŲ IR MAISTO DERINIMO INSTRUKCIJA

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „RAMINORA"
SPA VILNIUS SANA

Tvirtinu:
UAB „Raminora"
Generalinis direktorius

Valdas Trinkūnas
2011 m. rugpjūčio 12 d.

Gėrimų ir maisto derinimo instrukcija

Pagrindinės vyno derinimo taisyklės:

1. RAUDONAS VYNAS PRIE (RAUDONOS) MĖSOS, O BALTAS – PRIE ŽUVIES AR BALTOS MĖSOS
2. KRAŠTAS VYNAS GERIAUSIAI DERA su KRAŠTAIS PATIEKALAIS
3. VYNAS BEI VALGIS TURI SUDARYTI PUSIAUSVYRĄ, t.y. vienas neturi nustelbti kito. Kuo sunkesnis ir riebesnis valgis, tuo sunkesnis, tvirtesnis vynas. Kuo valgis lengvesnis, tuo paprastesnis ir lengvesnis vynas. Norint pasiekti optimalią harmoniją, vyną reikia derinti su intensyviausia patiekalo dalimi.

Bendrosios vyno derinimo taisyklės:

APERITYVAS: Valgio belaukiant svečiams galima įpilti aperityvo, kuris turi atgaivinti mažu alkoholio kiekiu ir neįkyriu aromatu. Tradiciškai tam geriausia tinka vynai, neišdeginantys gomurio – tai cheresas ar lengvi baltieji bei sausi putojantys vynai. Rožinis vynas irgi tinka kaip aperityvas, jei su valgiu bus pateikiamas rožinis ar lengvas raudonasis. Vynų pateikimo seka: baltieji eina prieš rožinius ir raudonus, sausi prieš saldžius, o lengvi prieš sunkius.

UŽKANDŽIAI:
Prie artišoko tiktų Sauvignon Blanc vynai. Prie šparagų – šampanas, Elzaso Muskatas (arba paprastas), Sauvignon Blanc, vidutinio svorio Burgundiškas ar amerikietiškas Chardonnay. Prie avokado taip pat tinka šampanas ar mažo rūgštingumo vynai kaip Elzaso Geweurztraminner ar Muscadet. Ikrai ir putojantis vynas – klasikinis derinys. Česnakinei duonai tinka turintys kūną ir rūgštesni vynai. Paštetui akomponuoja tie patys: šampanas, Geweurztraminner, taip pat Sauternes ir Pinot Gris. Žalios salotos, ypač kartieji lapeliai: Muscadet ar Sauvignon Blanc. Jei padaže yra citrinos ar acto, rinkitės rūgštesnį vyną atsvarai, pvz., Geweurztraminner. Prie sraigių: burgundiškas – baltas ar raudonas, griausia Côte d'Or. Prie paprastų sriubų geriausia eina šampanas, o prie tirštų sriubų geriausia sunkesni vynai – prie žuvies – baltieji ar rožiniai, o prie mėsos - raudonieji. Vėžiagyviai ir moliuskai suderės su sausais ir pakankamai rūgščiais baltais vynais kai Muscadet ar Sauvignone iš Luaros. Dvigeldės kriauklės ir krevetės kvies į kompaniją Mozelio vyną, upinis vėžys – Sancerre ar Pouilly Fumė, omaras, krabas, austrė – gero šampano ar Grand Cru Chablis. Jei vėžiagyvis su grietininiu padažu, rinkitės rūgštesnį vyną. Kiaušiniai tinka su putojančiu vynu.

Jei daržovės pateikiamos kaip garnyras, tai vynas derinamas prie mėsos, o jei atskirai, tai pasirenkami gaivūs baltieji kaip jaunas Riesling ar Silvaner.

MAKARONAI: Prie jų geriausia nesudėtingas vynas, pvz., Chianti, nors, jei padažas bus sodrus, ieškokite ...tvirto Chianti ar Dolcetto, Aglianico.

ŽUVIS: Dauguma žuvies patiekalų geriausiai dera su sausais baltais vynais, nors rožiniai ir lengvi raudonieji įžengia į kulinarinę fantaziją.
Žuvis su padažais ir ant keptuvės kepama reikalauja sausesnio ir rūgštesnio vyno. Riebesnis padažas tiks su tvirtesnio stoto vynu, pvz. Crémant de Loire. Žuvų troškiniai, jei virti raudonajame vyne nesipyks su lengvu raudonuoju. Kitu atveju rinkitės vidutinio sunkumo baltąjį. Skumbrė ir Sauvignon blanc yra geras derinys. Jei ji rūkyta, reikia tvirtesnių Naujojo pasaulio Sauvignon blanc. Upės žuvys bendrai gerai sutaria su rožiniu vynu. Lydekai tinka Sancerre, baltas Graves ar šampanas, upėtakiui ir lašišai – Montrachet, burgundiški balti, rislingas, šampanas bei Naujojo pasaulio Chardonnay. Sardinė ir Vinho Verde. Rūkyta žuvis užgeriama ąžuole brandintu vynu – pvz. Chardonnay. Marinuotai žuviai tiks neutralus baltasis. Baltos žuvys kaip plekšnė ir pan. tiks su baltu Muscadet, Pinot Grigio iš Italijos, šampanu ir Vinho Verde. Tie patys tik tvirtesni vynai tiks su menke, karšiu bei uotu.

MĖSOS PATIEKALAI: raudonas su tamsia mėsa, baltas – su šviesia.
Antienai derės Crus Beaujolais ar švelnus raudonas ir baltas burgundškas. Jei antis šalta, rinkitės švelnesnį vyną. Chilli Con Carne: Jei jis aštrus, rinkitės alų ar vandenį su ledu. Ėriena kaip ir jautiena dera su klaretu (Bordeaux). Sotūs avienos patiekalai reikalauja stipraus skonio ir aromato vyno, kaip Rioja Reserva, Bordeaux, Syrah vynuogių vynai ir Barolo. Guliašas tinka su krašto vynu, t.y., vengrišku Buliaus Krauju ar sunkesniu rytų Europos vynu kaip bulgariška Kadarka. Indiški patiekalai ir vanduo - geriausias derinys. Iš vynų tiks arba lengvas raudonas arba vokiškas Riesling ir Naujosios Zelandijos Sauvignon Blanc. Kepta jautiena ir raudonasis Bordeaux – klasikinis derinys. Geriau tinka jaunesnis ir gyvesnis vynas. Prie ant grotelių keptos jautienos puikiai tinka tvirti ir pilnakraujai Cabernet Sauvignon. Galima patiekti ir su pačiais tvirčiausiais ir sočiausiais baltaisiais. Kiauliena, paukštiena ir veršiena: šios "mėsos" yra įvairios ir vynas gali būti įvairus. Atminkite pagrindinę taisyklę – LYGSVARA, tad sotesniems patiekalams rinkitės tvirtesnį vyną. Kiniečių ir Thai virtuvė: vokiški Spätlese ar Auslese, nors vanduo bus geriausias pasirinkimas. Kumpis ir bekonas: jei jie nerūkyti, rinkitės Chianti, Beaujolais ar Luaros Gamay. Šampanas taip pat nepamaišys. Laukiniena (medžiojami žvėrys ir paukščiai) yra dažniausiai brandinama ir derinama įvairiai. Lengvai brandinti medžiojamų paukščių patiekalai tiks su lengvais vynais kaip Cru Beaujolais ar apskritai paukštienos palydovais. Subrandinti laukiniai paukščiai užgeriami pilnakraujais Bordeaux ar burgundiškaisiais. Mažai ir vidutiniškai brandinta žvėriena tiks su Bordeaux, kaip ėriena ir jautiena. Subrandinta žvėriena renkasi garsius Hermitage, Cot Rotie, ispanišką Rioja. Baltų vynų mėgėjams tiks seni, galingi Rhone, Rioja, Pinot Gris iš Elzaso. Apskritai, laukiniena nori aromatingų, temperamentingų ir stiprių vynų. Lengvi troškinti patiekalai tiks su lengvais jaunais Beaujolais, Luaros raudonaisiais, vidutinio tvirtumo iš Pietvakarių Prancūzijos, minkštas Chianti ar Pinot Noir iš Elzaso. Paukštienai tiks beveik visi vynai. Vištienai tiks jauni, švelnūs vynai. Dešros gaminiai yra riebūs ir juos geriausiai atsveria rūgštūs ir stiprūs vynai. Riebalai neutralizuoja taninus, todėl tinka vynas su taninais. Troškinta tamsi mėsa reikalauja Brdeaux, Rhone, Rioja ar Burgundiškųjų vynų, itališkų Nebiollo, Chianti, Montalcino, Montepulciano Abruzzi ar ąžuoliniai iš Toskanos. Kuo tirštesnis ir skoniu turningesnis patiekalas tuo daugiau reiks taninų, t.y. tvirto vyno atsvarai. Valgomos

išpjovos kaip kepenėlės, širdis, plaučiai dera su subalansuotais ir aromatingais vynais. Kepenėlės - su ispanišku raudonuoju Rioja ar vidutinio tvirtumo Syrah, Zinfandel. Bet tai priklauso nuo kepenėlių stiprumo. Jei jos koncentruoto skonio, vynas turi tai atsverti savo stotu. Prie veršienos rinkitės sausus baltuosius ir mažai taninų turinčius raudonuosius. Gutedel, Riesling, Bardolino ir Valpolicella – geras pasirinkimas. Žąsiena tinka ir su raudonu ir su baltu vynu. Bet kuriuo atveju rinkitės rūgštesnį, kad atsvertumėte žąsienos riebumą. Chianti, Riesling bus pats tas. Jei žąsienos padažas vaisinis, tai rinkitės baltąjį vyną. Chenin Blanc iš Pietų Afrikos tiks.

PADAŽAI: Tai atskira karalija, bet keletas patarimų nepakenks. Grietininiai riebūs padažai renkasi stiprius sausus baltuosius. Sviestiniai mėgsta Chardonnay. Vengti vaisių skonį turinčių vynų.

SŪRIAI:
Sūriai su mėlynuoju pelėsiu geriausia tinka su saldžiais desertiniais vynais. Kieti Stiltono ir Cheshire sūriai ir raudonas portugališkas Porto, o minkšti tokio tipo sūriai gerai derės su baltais saldžiais vynais kaip pvz. Beerenauslese, Nobles iš Elzaso. Prie Roqeuforto ar Gorgonzola sūrių, rinkitės Sauternes, Trockenbeerenauslese ar Tokay. Sūriai su baltuoju pelėsiu užgeriami sausu baltuoju Chablis, Riesling ir šampanu. Minkšti ir pusiau minkšti švelnūs sūriai tinka su lengvais Beaujolais Nouveau, Elzaso Pinot Noir, o ne sunkiais ąžuoliniais raudonaisiais. Minkšti ir pusiau minkšti stiprūs sūriai: Munsteriui reikia Gewurztraminer. Brie gerai tiks su 20 metų senumo šampanu... Vandeny, sūryme ar alkoholyje brandinti sūriai dera su tvirtu ir ryškiu burgundiškuoju ar Bordeaux. Kieti sūriai kaip Caerphilly užgeriami britiškais sausaisiais, o Cheddar tipo sūris tinka su klaretu. Parmesano sūris dera su vynais iš Sangiovese vynuogių (kaip Chianti). Kietiesiems galite rinktis Burgunder, o pusiau kietiems – Gutedel, Meursault. Ožkos sūriai reikalauja aštraus sauso vyno kaip Sancerre ar Gewurztraminer arba bendrai paėmus, jaunų baltųjų ir rožinių vynų. Sūrio fondiu tiks su to regiono vynais, o sūrio sufle – su putojančiu sausu vynu.

DESERTAI: Desertiniai vynai gali būti geriami vietoj deserto.
Pyragai, pyragaičiai ir pudingai: Vengriškas Tokajus sustiprins kavos ir vanilės natas. Muscatel tinka su graikiškų riešutų pagardais ir kalėdiniais bei slyvų pudingais. Šokoladas: šokoladas laikomas vyno skonio žudiku. Vaisiai: prie persikų, slyvų ir sultingų vaisių dera vokiški desertiniai saldūs Auslese ar Beerenauslese ar "kilmingojo puvėsio" paveiktus australietiškus ir Kalifornijos Riesling. Prieskoningi vaiskų desertai sueis su vengrišku Tokajumi. Morengas: Muskatinis vynas, Mozelio Beerenauslese ar vėlyvojo derliaus saldusis Rieslingas nekenks. Ledai: Kartais gerai muskatiniai saldūs vynai, o šiaip, geriausia kava arba tiesiog nieko.

2.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠTIS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

2.3. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 158.

3 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ DEKANTAVIMAS

3.1. GĖRIMŲ DEKANTAVIMO INSTRUKCIJA

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ „RAMINORA"
SPA VILNIUS SANA

Tvirtinu:
UAB „Raminora"
Generalinis direktorius

Valdas Trinkūnas
2011 m. rugpjūčio 12 d.

Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų bare pateikimo instrukcija

Gėrimų dekantavimo instrukcija

Dekantavimas (pranc. decantation, angl. decanting arba decantation) – tai vyno perpylimas iš butelio į grafiną.

Nupilti vyną nuo nuosėdų visada reikia rūpestingai ir atsargiai, kad jos nesusidrumstų, neišplauktų kartu su vynu, todėl pylėjo judesiai turi būti atsargūs ir lėti. Jeigu jie bus per greiti, nors ir sklandūs, procedūra greitai baigsis, o juk daugeliui stebėtojų kaip tik ji ir teikia didžiausią malonumą. Pylėjas turi dirbti ramiai, pasitikėdamas savimi: nei per lėtai, nei per greitai.

Vynas perpilamas trimis būdais: laikant butelį rankose arba stove ir naudojant sukamą mechanizmą. Visais atvejais su buteliu turi būti elgiamasi labai rūpestingai ir švelniai, kad nuosėdos nesusidrumstų. Numatomas perpilti butelis iš rūsio (šaldytuvo, lentynos), kur jis gulėjo ant šono, turi būti paimtas mažiausiai prieš dvi paras ir laikomas stačias, kad nuosėdos pamažu nusėstų dugne. Geriau, kai dugnas iškilus – nuosėdos prie jo prikimba.

Buteliui atkimšti reikia parinkti tokį kamščiatraukį, kad butelis nesujudėtų, o kamštis išeitų švelniai. Ypatingesniu atveju gali tekti atkimšti laikant butelį stove.

Atkimštą butelį apvalome (kakliuką), po to pamažu pakeliame, paprastai dešine ranka, į krūtinės aukštį prie kairėje rankoje laikomos ropinės ir pradedame perpilti. Atrodo gražiau, kai pylėjas stovi išsitiesęs, o ne pasilenkęs virš ropinės. Svarbu, kad vynas būtų perpiltas vienu ištisu liejimu, be trūkčiojimų. Reikia visą laiką atidžiai stebėti, kada nuosėdos susidrums ir prisislinks prie kakliuko, kad laiku nustoti pilti. Tai labai paprasta, kai butelis skaidrus, bet jei jis tamsaus stiklo, sunku įžiūrėti. Tuomet pravers uždegta žvakė arba kitas šviesos šaltinis. Jis turi būti žemiau butelio, bet ne per arti, kad nešildytų vyno.

Kuo senesnis vynas, tuo trumpesnio oro prisotinimo laiko jam reikia. Dešimtis metų rūsyje išlaikytas vynas į taures pilamas iš karto po supylimo į ąsotį, nes tokiame vyne oksidacija ir senėjimas nuo kontakto su oru pradžios vyksta labai audringai. Dėl šios priežasties seno vyno perpylimui naudojami kitos formos dekanteriai. Po tokio dekanterio pripildymo vyno ir

oro sąlyčio paviršius būna gerokai mažesnis, o pats pilno pripildymo lygis yra gerokai artimesnis ąsočio žiotims.

Baltasis vynas ypatingai retai perpilamas į ąsotį, tad daugeliui vyno ragautojų toks siūlymas yra išties gluminantis. Šią retą praktiką specialistai beveik išimtinai naudoja tik ilgiau ar mažiau statinėse brandinto Chardonnay vynmedžių derliaus vynui. Baltojo vyno perpylimo ąsotis yra ganėtinai panašus į išlaikyto raudonojo vyno perpylimui naudotiną ąsotį. Išskirtinės jo savybės: siauras korpusas, beveik sklidiną pripildymą leidžiantis tūris bei būtinai naudotinas kamštis. Siauras korpusas praverčia kai ąsotin perpiltą vyną reikia patalpinti atšaldymui į kibirėlį su ledu. Ąsočio kamštis, ko gero, yra būtinas todėl, kad baltojo vyno prisotinimo oru laikotarpiui pats ąsotis turėtų būti šaldytuve. Tai tarsi vyno apsauga nuo pažeidimo pašaliniais kvapais. Baltojo vyno perpylimo ir prisotinimo oru laikas būna ganėtinai ilgas. Burgundijos Montrachet vynuogynų vynui jis siekia pusę paros ar net parą!

Kartais gali tekti butelį laikyti stove, kurį galima paimti į ranką – tada vynas tekės stabiliau.

Ypatingais atvejais butelis paliekamas ant stalo stove, turinčiame sraigtinį palenkimo mechanizmą. Švelniai sukant rankenėlę, butelis taip sklandžiai palenkiamas norimu kampu, kad nuosėdos nė nepajunta judesio, ir vynas lengvai perpilamas.

Kad visas procesas vyktų sklandžiai ir gražiai, pylėjui būtina nuolat lavinti judesius – kaip aktoriui.

R. Liūpšeričius

3.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

4 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ BUTELIŲ ATKIMŠIMAS

4.1. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 158.

4.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

5 MOKYMO ELEMENTAS. GĖRIMŲ DEGUSTAVIMAS

5.1. DEGUSTAVIMO LAPAS

Kaip degustuoti vyną?

Kiekvienas gali pasimėgauti taure vyno, tačiau jo degustacija yra menas. Kad išsamiai įvertintumėte unikalią ir sudėtingą vyno skonio puokštę bei struktūrą, reikia turėti gana didelę patirtį ir bent šiek tiek išmanyti apie degustacijos techniką. Žavusis prancūzas ir vyno žinovas (someljė) Vinsentas Gasnjė pataria naudotis KAG metodu, kitaip tariant, tam tikra seka degustuoti spalvą, aromatą ir skonį.

SPALVA

Vyno spalvai nustatyti prie taurės kraštelio pridedamas baltas popieriaus lapas arba servetėlė ir žiūrima į jį iš viršaus. Geros kokybės vynas turi būti skaidrus, raiškios ir švarios spalvos. Kuo spalva blyškesnė, tuo švelnesnis vynas. Baltojo vyno auksinė spalva rodo, kad vynas ilgiau išlaikytas, saldesnis ir pagamintas regione, kuris yra karštoje klimato juostoje. Raudonojo vyno spalvos amplitudė gali svyruoti nuo granato raudonumo iki tamsiai rubino spalvos tviskėjimo; sodresnis ir tirštesnis raudonasis vynas gali būti raudonai mėlynas arba net tamsus, rašalo mėlynumo.

AROMATAS

Gero vyno aromatas turėtų būti švarus. Jeigu juntamas pelėsių kvapas, vynas yra išsivadėjęs. Aromatą lemia keli aspektai:

- rūšis, klimatas ir dirvožemis. Kiekvienai vynuogių rūšiai, kad uogos tinkamai prisirptų, reikalingas vis kitoks dirvožemis, taip pat nevienodas saulės ir drėgmės kiekis;
- vyno rauginimo būdas;
- subrandinimas ir išlaikymas. Iki to laiko, kai buvo pradėtos naudoti nerūdijančiojo plieno talpos, vynas buvo rauginamas medinėse statinėse. Ąžuolo mediena daro poveikį vyno skoniui, suteikdama jam vanilės, skrudėsių ir medžio aromatą. Mažas statinaites (po 225 l) vyno brandinimui galima naudoti tik porą kartų.

SKONIS

Vyno skonis tiriamas, atsižvelgiant į keturių komponentų- rūgštumo laipsnio, vaisių puokštės, alkoholio stiprumo ir rauginimo medžiagų kiekio- pusiausvyrą.

Rūgštumas laikomas vyno- ypač baltojo- pagrindu. Raudonojo vyno rūgštumas juntamas mažiau, tačiau be šio komponento vyno subrandinti neįmanoma, jis vynui suteikia vynui gaivų skonį. Pernelyg rūgštus vynas yra aitrus, o jei rūgštumo per maža, - prėskas. Intensyvi vaisių puokštė sukuria vyno aromato sudėtingumą ir struktūrą. Vaisių skonio nereikėtų maišyti su saldumo laipsniu, sausame vyne taip pat juntamas vaisių aromatas. Viskas vynuogių cukraus fermentacijos procese virsta alkoholiu.

Alkoholio stiprumas turėtų būti subalansuotas su vyno aromato vaisių puokšte ir vyno struktūra. Kad būtu išgauta absoliučiai ideali pusiausvyra, alkoholio turi suteikti vyno skoniui truputį aliejingumo, klampumo ir saldumo. Per didelis alkoholio kiekis padaro vyną sunkų, per mažas- silpną ir vandeningą.

Vyno kartumas atsiranda dėl rauginimo, vynuogių odelių ir ąžuolo medienos rišamųjų medžiagų. Rauginimo medžiagos vyną subrandina ir suteikia jam skonį. Subrandinti taninai koncentruotam vynui suteikia pusiausvyrą.

Kadangi skonio nustatymas - viena sudėtingiausių uždavinių degustuojant vyną, prieš tai pasipraktikuokite. Tam reikės keturių taurių, pripildytų negazuoto vandens. Į vieną išspauskite citrinos sultis, antroje išmaišykite šaukštą cukraus, į trečiąją merkite arbatos maišelį, o į ketvirtąją įpilkite taurelę degtinės. Tada paeiliui iš kiekvienos taurės išgerkite po gurkšnelį, paskalaukite tuo skysčiu burną ir pabandykite nustatyti, kuria liežuvio dalimi juntate kiekvieną skonį. (Rūgštumas juntamas liežuvio pakraščiais, saldumas - liežuvio galiuku, kartumas – užpakaline jo dalimi, o alkoholis- kai po gerklę pasklinda šiluma). Paskui įpilkite į taurę vyno ir pamėginkite atpažinti, ką tik pajaustus skonius.

Degustavimo lapas

Vyno pavadinimas :

Gamintojas :

Šalis:

Vynuogių veislė:

Degustuojamo vyno spalva :

Degustuojamo vyno aromatas :

Degustuojamo vyno skonis :

Asmeninis komentaras/vertinimas :

5.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

6 MOKYMO ELEMENTAS. BALTO VYNO PATIEKIMAS

6.1. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 158.

6.2. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

7 MOKYMO ELEMENTAS. RAUDONO VYNO PATIEKIMAS

7.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

7.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 158.

8 MOKYMO ELEMENTAS. PUTOJANČIO VYNO IR ŠAMPANO PATIEKIMAS

8.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

8.2. „SPA VILNIUS“ RESTORANO DARBUOTOJŲ STANDARTO 8.4.5. „GĖRIMŲ PATIEKIMAS“ SKYRIUS

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 158.

9 MOKYMO ELEMENTAS. SPIRITUOTO, AROMATIZUOTO IR DESERTINIO VYNO PATIEKIMAS

9.1. „SPA VILNIUS SANA“ VALGIARAŠČIO SKYRIUS: „ALKOHOLINIAI GĖRIMAI“

Žiūrėti mokymų medžiagos p. 10.

10 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

10.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

UŽDUOTIES APRAŠYMAS

1. Suderinti 10 patiekalų iš įmonės valgiaraščio su gėrimais.
2. Patiekti baltą ir raudoną vyną.
3. Degustacijos metu įvertinti vyno kokybę pagal degustavimo lapą.

VERTINIMO KRITERIJAI

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.