

# Apparatuur & gereedschap

## Inleiding

Om dranken te bereiden, te tappen en te serveren heb je apparaten en hulpmiddelen nodig. Om een kopje koffie te serveren heb je niet alleen een kop en schotel nodig maar ook een apparaat of pot om de koffie te zetten. Dat geldt ook voor een getapt pilsje. Daarvoor heb je behalve een schoon glas en bier ook een tapinstallatie nodig. (Een foto daarvan staat afgebeeld bij het serveren van bier). Hoe die precies werkt leggen we hier niet uit. Ook laten we een afbeelding zien van een geautomatiseerd drankenuitgifte-apparaat. Tot slot beschrijven we klein materiaal en gereedschap wat in de bediening van pas komt.

## Apparatuur

Behalve de kwaliteit van de koffieboon is ook de manier van koffiezetten en het koffiezetapparaat belangrijk voor de smaak van de koffie.

In Horecabedrijven zet je koffie praktisch altijd machinaal. Hier beschrijven we in het kort enkele koffiezetapparaten.

## Koffiezetapparatuur

Koffiezetapparatuur kun je indelen in vier (hoofd)systemen: snelfilter-apparatuur, rondfilter-apparatuur, volautomatische-apparatuur en espresso-apparatuur

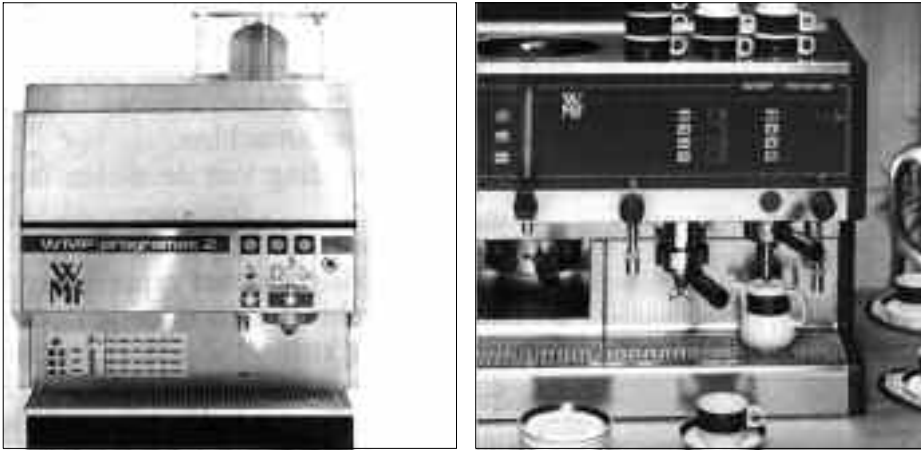
## Snelfilter-apparatuur

Met aan snelfilter-apparaat kun je in korte tijd (6 à 7 minuten) een tot twee liter koffie zetten. Snelfilterapparaten worden vooral gebruikt in situaties waarin je vaak verse koffie nodig hebt, in niet al te grote hoeveelheid.



## Volautomatische-apparatuur

Deze apparaten werken onder druk. Elk kopje koffie wordt vers gezet per kop of kan. Het apparaat wordt van tevoren gevuld met water en koffie. Sommige apparaten zijn direct aangesloten op de waterleiding. Er is de hele dag door verse koffie.



## Rondfilter-apparatuur

Een rondfilter-apparaat is geschikt voor het zetten van een grote hoeveelheid koffie (minimaal 3 liter), die telkens op een vast tijdstip (snel) wordt uitgeserveerd. Deze manier van koffiezetten duurt tamelijk lang.



## Espresso-apparatuur

Ook een espresso-apparaat zet koffie per kopje. De zettijd duurt tussen de 15 en 20 seconden. Er worden speciale kleine kopjes gebruikt en de koffie is sterker dan normale koffie. Espresso-machines zijn uitgerust met een stoompijp. Deze wordt gebruikt voor het 'opstomen' van melk voor cappuccino of chocolademelk.



## Geautomatiseerde drankenuitgifte-apparatuur

Steeds vaker worden alcoholhoudende en alcoholvrije dranken uitgegeven met behulp van een geautomatiseerd systeem. Mineraalwater, limonades en andere frisdranken worden in grote containers aangesloten op uitgifte-apparatuur.

Ook sterke drank en mixdranken kun je hieruit tappen.

De drank wordt niet alleen 'op dronk' gehouden. De apparatuur schenkt de juiste hoeveelheid, houdt de administratie bij en registreert precies elke consumptie.

Op elk gewenst moment kun je zien hoeveel drank en welke drank er uitgegeven is.

## Materiaal & gereedschap

Voor het serveren van dranken en maaltijden heb je klein gereedschap nodig om de gasten van dienst te kunnen te zijn: een kurkentrekker en flesopener, lucifers, pen en papier en wisselgeld.

### Kurkentrekker en flesopener

Voor het openen van een (wijn)fles met kurk heb je een kurkentrekker nodig. In de horeca gebruik je daarvoor het **kelnersmes**.

Tegenwoordig zijn veel flessen voorzien van een draaidop die je met een beetje kracht zonder verdere hulpmiddelen kunt opendraaien. Voor het openen van de kroonkurk van bijvoorbeeld een bierflesje of colafles heb je niet meer dan een eenvoudige flesopener nodig.

### Lucifers

In restaurants, cafés en bars wordt nog vaak gerookt. Het is handig als je dan een **aansteker** of **lucifers** bij je hebt. Als het nodig is kun je de gasten een vuurtje geven. Ook voor het aansteken van eventuele kaarsjes en de waxinelichtjes in het rechaud (= de warmhoudplaat) heb je lucifers nodig.

### Pen en papier

Bij het opnemen van een (grote) bestelling gebruik je vaak een blocnote. Zeker op het terras heb je een dergelijk geheugensteuntje nodig. Als je de rekening 'uit het hoofd' moet opmaken, is pen en papier heel handig.

### Wisselgeld

Bij een automatische kassa is het meestal niet nodig, maar als je 'met de hand' moet afrekenen, is het handig als je wat wisselgeld bij je hebt. Om te voorkomen dat het muntgeld al te veel rammelt tijdens het lopen, kun je het beter opbergen in een speciale beurs.