

# IL LAVAGGIO DEI BICCHIERI NELLA RISTORAZIONE: 9 CONSIGLI PER BICCHIERI PERFETTI

Cause e soluzioni dei nove problemi più comuni  
nel lavaggio dei bicchieri



## **“COM'È POSSIBILE?!”**

Ogni ristoratore vuole agire nel modo corretto e lavare i bicchieri in lavastoviglie, come raccomandano gli esperti d'igiene. E poi accade questo: macchie, striature o opacità sui bicchieri, sgradevoli residui di rossetto, tè o caffè, cattivi odori o bicchieri non asciugati per bene. Da una lavastoviglie professionale, però, i bicchieri dovrebbero uscire puliti, asciutti e brillanti. In questo foglio illustrativo scoprirete perché non accade sempre così, quali sono le cause di questi problemi e com'è possibile ottenere bicchieri perfettamente brillanti.

I bicchieri sono il biglietto da visita di ogni locale. Rivelano in modo spietato quanto bene o male sono stati lavati. In questo modo si può vedere a colpo d'occhio quanto valore viene dato alla pulizia, all'igiene e al gusto. Tuttavia, ottenere un bicchiere perfettamente pulito non è così semplice. Poiché, per quanto riguarda il lavaggio, il vetro è un materiale piuttosto esigente. Non per niente si dice che »Lavare i bicchieri è la disciplina suprema nel lavaggio delle stoviglie«. Vi mostreremo come padroneggiare egregiamente questa disciplina, attraverso i nove problemi più comuni nel lavaggio dei bicchieri.

## CONTENUTI

### PRIMO SOCCORSO PER IL LAVAGGIO DEI BICCHIERI: NOVE PROBLEMI, NOVE SOLUZIONI.

1. BICCHIERI MACCHIATI	4
2. STRIATURE SUI BICCHIERI NUOVI	4
3. STRIATURE SUI BICCHIERI USATI	5
4. BICCHIERI GRAFFIATI	5
5. BICCHIERI OPACHI	6
6. BICCHIERI CON MACCHIE DA TE' / CAFFE'	7
7. RESIDUI DI ROSSETTO SUI BICCHIERI	7
8. BICCHIERI NON ASCIUGATI BENE	8
9. BICCHIERI CON CATTIVO ODORE	8
<b>CICLO DI LAVAGGIO TERMINATO? E ORA NON CI SONO PIÙ SCUSE!</b>	9
<b>ULTERIORI CONSIGLI PER LAVARE I BICCHIERI</b>	10
<b>PERCHÉ SI DOVREBBE USARE UNA LAVABICCHIERI</b>	11
<b>ANCHE QUESTO POTREBBE INTERESSARVI</b>	12

# BICCHIERI MACCHIATI

## IL PROBLEMA

Quando i bicchieri escono dalla lavastoviglie con macchie bianche, di solito si tratta di **depositi opachi e ruvidi** che **non sono solubili in acqua**. Con buone probabilità, si tratta di **residui di calcare**. Si presentano in genere quando l'acqua di rete ha una durezza superiore a 3 °dH.

## ECCO LA SOLUZIONE:

Verificate se avete installato un' **attrezzatura per il trattamento dell'acqua**. Se dovesse essere presente, fatela controllare da un tecnico. Se non dovesse essere presente, mettetevi in contatto con la persona di riferimento per la vostra lavastoviglie: vi indicherà il tipo di trattamento dell'acqua che garantirà che i vostri bicchieri escano dalla macchina brillanti e privi di macchie.



## BUONO A SAPERSI

Le opacità bianche o le macchie sui bicchieri potrebbero anche essere segno di **corrosione del vetro** (vedi problema 05). È possibile scoprire in modo semplice e veloce se si tratta di questo problema con un po' di acido citrico o un demineralizzatore: se i depositi possono essere rimossi, si tratta di depositi di calcare o di sale.

# STRIATURE SUI BICCHIERI NUOVI

## IL PROBLEMA

Avete acquistato dei bicchieri nuovi e dopo il primo lavaggio sono visibili delle **evidenti striature**? Oppure: i bicchieri **si asciugano male** o in modo non uniforme e nei boccali da birra **non si forma una bella schiuma**? Allora probabilmente c'è una semplice ragione: I bicchieri nuovi sono in genere ancora sporchi a causa del processo di produzione e della loro conservazione. In alcuni casi, i produttori applicano anche una **pellicola protettiva** che è difficile da rimuovere senza un trattamento preliminare speciale.

## ECCO LA SOLUZIONE:

Prima di utilizzare i bicchieri per la prima volta è necessario eseguire un **lavaggio di fondo**. Per farlo, utilizzare un detergente specifico (ad esempio A 25 GL di Winterhalter) e lavare i bicchieri più volte consecutive con il **programma intensivo** della macchina – la Winterhalter dispone di un **programma di lavaggio di fondo apposito**. Ecco fatto! A tal proposito: anche con i bicchieri usati, il lavaggio di fondo può essere effettuato una volta all'anno, se necessario, in quanto possono depositarsi nella struttura del vetro residui oleosi e grassi.



# STRIATURE SUI BICCHIERI USATI

# 03

## IL PROBLEMA

Ci possono essere diversi motivi per cui si formano delle striature sui bicchieri che **non sono nuovi** o non sono stati lavati a fondo. La prima cosa da fare è verificare se le striature possono essere rimosse lucidando i bicchieri con un panno. Se è così, probabilmente si tratta di **residui del brillantante** che è stato dosato in eccesso.

## ECCO LA SOLUZIONE:

Chiedete a un tecnico di controllare l'**impostazione del dosaggio del brillantante** e di regolarla se necessario. Non è possibile rimuovere le striature lucidando i bicchieri? Allora, si potrebbe trattare o di **residui di calcaree** (vedi consiglio 01) o di **corrosione del vetro** (vedi consiglio 05). Se è possibile rimuovere le striature con un po' di acido citrico o demineralizzatore, allora si tratta di residui di calcare.



# BICCHIERI GRAFFIATI

# 04

## IL PROBLEMA

I **graffi e le abrasioni** sui bicchieri sono il risultato di **sollecitazioni meccaniche**: per esempio, quando i bicchieri urtano contro **altri bicchieri** o altri **oggetti duri**, come le posate nella lavastoviglie. Inoltre, i bicchieri possono anche graffiarsi quando sbattono gli uni contro gli altri quando vengono **riposti al loro posto**. I segni di abrasione (spesso sotto forma di graffi più marcati nel punto più largo) possono verificarsi quando i bicchieri **entrano in contatto** tra loro durante il lavaggio in lavastoviglie.

## ECCO LA SOLUZIONE:

Utilizzate uno **specifico cestello per bicchieri**, che li protegge perfettamente e nel quale sono al sicuro. I cestelli sono disponibili in diverse altezze e con appositi divisori scomparto. Posizionate i bicchieri nel cestello così che **non stiano in contatto tra di loro**. Evitate anche di urtarli l'uno con l'altro quando li mettete sullo scaffale o nell'armadio.

# 05

## BICCHIERI OPACHI



### IL PROBLEMA

Nuvolosità torbida, lattiginosa, un velo opaco o linee parallele verticali indicano la corrosione del vetro, a volte indicata anche come ruggine del vetro, fuoco del vetro, peste del vetro o malattia del vetro. Si tratta di normali segni d'invecchiamento dei bicchieri.

Ogni ciclo di lavaggio erode una minima quantità di vetro. Su un bicchiere nuovo con una superficie liscia e uniforme, questo problema non si percepisce in maniera visibile. Tuttavia, se il vetro è già danneggiato, verrà rimosso più vetro in alcuni punti e meno in altri. Questo modifica la rifrazione della luce, che diventa visibile come opacità biancastra o sotto forma di sottili linee bianche. La corrosione del vetro non è reversibile, ma è possibile rallentare il processo e quindi ridurre i costi.

### ECCO LA SOLUZIONE:

La temperatura dell'acqua di lavaggio e i prodotti chimici sono i fattori che maggiormente influenzano la corrosione del vetro. Pertanto, è necessario utilizzare una lavabicchieri professionale con appositi programmi di lavaggio bicchieri e **temperature esattamente definite**, in combinazione con un **detersivo per bicchieri di alta qualità** che sia delicato sul materiale. In questo modo, è possibile lavare i bicchieri con la massima accuratezza e delicatezza.

### CONSIGLI AGGIUNTIVI

Al momento dell'acquisto, cercate un **bicchiere di alta qualità** – un bicchiere di cristallo, ad esempio, è meno soggetto alla corrosione del vetro rispetto a un bicchiere soda-calce.

E: Svuotate la lavastoviglie **subito al termine del ciclo di lavaggio**, poiché l'umidità al suo interno favorisce la corrosione del vetro.





## BICCHIERI CON MACCHIE DA TÈ/CAFFÈ

### IL PROBLEMA

Il **caffè e il tè** possono lasciare macchie antiestetiche e **bordi scuri** nei bicchieri, proprio come nelle tazze e nei boccali. I residui ostinati sono dovuti alle **sostanze coloranti**, come i tannini.

### ECCO LA SOLUZIONE:

Se riscontrate problemi con questo tipo di alterazione, dovete assolutamente assicurarvi che l'acqua sia addolcita e utilizzare una cartuccia di demineralizzazione totale o un sistema ad osmosi inversa. Oltre che a un detersivo apposito come il F 40 di Winterhalter. Questo tipo di detersivo è stato sviluppato per il lavaggio dei servizi da caffè e da tè, contiene composti di candeggina e quindi rimuove anche le colorazioni più ostinate dai bicchieri.



## RESIDUI DI ROSSETTO SUI BICCHIERI

### IL PROBLEMA

Un problema comune quando si lavano i bicchieri è rappresentato dai residui di rossetto. Questi sono piuttosto ostinati, dal momento che "l'impermeabilità" e "a lunga tenuta" sono tra le caratteristiche di qualità del rossetto. Per poter rimuovere efficacemente la miscela di cere e pigmenti colorati nella lavastoviglie, sono decisivi il **tipo e il dosaggio dei prodotti chimici di lavaggio**, oltre alla corretta temperatura.

### ECCO LA SOLUZIONE:

Verificate che la temperatura di lavaggio sia correttamente impostata. Deve essere abbastanza alta da sciogliere ed eliminare la cera. Lo stesso vale anche per il detersivo: deve essere dosato in modo sufficiente affinché i pigmenti di colore si stacchino dalla superficie del vetro.

# BICCHIERI NON ASCIUGATI BENE

La non accurata asciugatura dopo il lavaggio, può essere causata da diversi fattori:

## MOTIVO 1

Il brillantante non è correttamente dosato o è vuoto. Favorisce il deflusso dell'acqua dai bicchieri dopo il risciacquo e permette loro di asciugarsi prima.

## SOLUZIONE 1

Accertarsi che ci sia ancora **abbastanza brillantante** nella tanica o nel contenitore del brillantante integrato e, se necessario, far controllare **l'impostazione del dosaggio** da un tecnico.

## MOTIVO 2

Non state utilizzando il cestello più adatto. Negli appositi cestelli per bicchieri, i calici da vino non sono posizionati verticalmente ma in modo **inclinato**. Il vantaggio: con i bicchieri capovolti, l'acqua di risciacquo non si accumula, ma scorre via in modo fluido senza depositarsi in superficie.

## SOLUZIONE 2

Lavare sempre i bicchieri in un **cestello specifico**, progettato per ogni dimensione e forma, che permette di inserirli in posizione obliqua.



# BICCHIERI CON CATTIVO ODORE

## IL PROBLEMA

Ci possono essere due cause per bicchieri che hanno un **odore sgradevole o stantio dopo il lavaggio**. La prima causa: **scorretta conservazione**. Ad esempio, se i bicchieri vengono posizionati con il bordo rivolto verso il basso direttamente dopo il lavaggio, in modo da non far circolare l'aria. Seconda causa: **corrosione del vetro**. Più spesso un bicchiere viene lavato, più la sua superficie diventa porosa e soggetta a molecole maleodoranti che vi si depositano, soprattutto, se i bicchieri vengono conservati in un luogo in cui sono presenti odori.

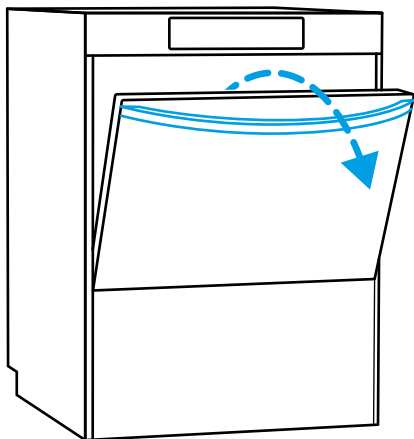
## ECCO LA SOLUZIONE:

Assicuratevi di conservare i bicchieri in un ambiente **inodore e asciutto** e di posizionarli in modo che siano **ben ventilati**. A tale scopo, esistono speciali tappetini per bicchieri / tappetini da bar, griglie di drenaggio o supporti per appendere i bicchieri.





# CICLO DI LAVAGGIO TERMINATO? E ORA NON CI SONO PIÙ SCUSE!

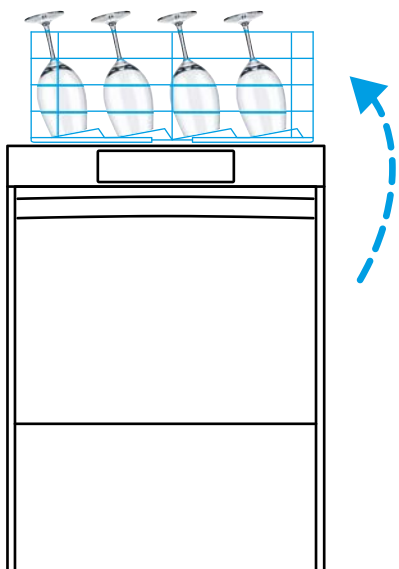
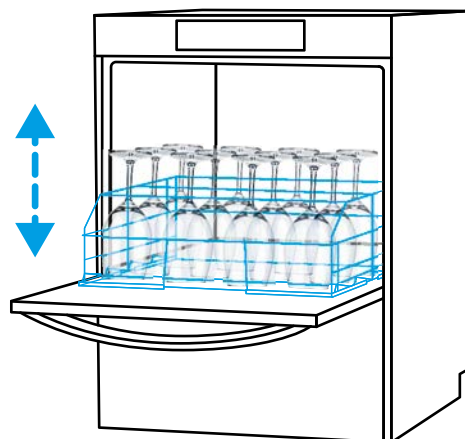


## 1. APRIRE LO SPORTELLO

Meglio se direttamente al termine del ciclo di lavaggio. Per far arrivare più aria possibile ai bicchieri.

## 2. ALZARE BREVEVEMENTE IL CESTELLO

E riporlo subito dopo. Questo movimento rimuove le gocce residue dai bicchieri. Ma fatelo con cautela! Per evitare danni!



## 3. ESTRARRE IL CESTELLO

E posizionarlo all'esterno della lavastoviglie. Così i bicchieri possono asciugarsi completamente e raffreddarsi.

ULTERIORI CONSIGLI PER IL

## LAVAGGIO DEI BICCHIERI

Solo i bicchieri che riportano la dicitura **"lavabile in lavastoviglie"** dovrebbero essere lavati nella lavabicchieri.



Se possibile, sciacquarli il prima possibile **subito dopo l'uso**, poiché i residui di bevande essiccate sono più difficili da rimuovere.

Il **corretto dosaggio** del detersivo e del brillantante è fondamentale per ottenere un risultato di lavaggio ottimale – un sovradosaggio può causare danni irreparabili al vetro.



Verificare che i contenitori del detersivo e del brillantante siano **sufficientemente riempiti**.

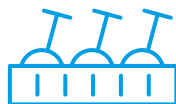


Utilizzare un **detersivo speciale per bicchieri e brillantante**.

**Non lavare preventivamente i bicchieri con un detersivo per lavaggio manuale**, perché questo causerebbe una schiuma nella macchina che ostacolerebbe il corretto lavaggio.



Se possibile, avviare il ciclo di lavaggio solo **quando il cestello è pieno** – in questo modo si risparmia acqua, energia e detersivo.



**Eliminare** i pezzi di limone, le foglie di menta e le altre decorazioni dai bicchieri prima di lavarli.



Posizionare i bicchieri nel cestello in modo che siano **stabili e non si tocchino tra loro**.

Rimuovere il cestello **subito al termine del risciacquo**, per ottenere il migliore risultato di asciugatura.

Assicurarsi di rimuovere i bicchieri dal cestello **con le mani pulite**.

È meglio **evitare di lucidare i bicchieri**, perché questo può trasferire i germi dal panno al vetro e si corre il rischio di romperli.



Avviare il programma di autopulizia della lavastoviglie **a fine servizio**, pulire i filtri e i campi di lavaggio. Dopo lo spegnimento della macchina, aprire la porta o il cofano e lasciarlo aperto fino alla seguente messa in servizio della macchina.

Dopo aver svuotato la lavastoviglie, **non impilare i bicchieri l'uno dentro l'altro o l'uno sull'altro**, perché si rischia di creare crepe e di rompere il vetro.



# PERCHE' SI DOVREBBE USARE UNA LAVABICCHIERI



## Bicchieri puliti.

Visivamente impeccabili e straordinariamente brillanti. Per una buona impressione sui clienti.



## Bicchieri lavati igienicamente.

Liberi da virus, batteri e altri germi. Con sicurezza sotto il profilo dell'igiene certificata ai sensi della norma DIN SPEC 10534.



## Bicchieri puliti e risparmio assicurato.

In meno di due minuti. Con costi di gestione bassi e un rischio di rottura minimo.

# ANCHE QUESTO POTREBBE INTERESSARVI

Nel nostro blog troverete articoli interessanti su vari argomenti del mondo della ristorazione: dalla fondazione alla gestione, dall'igiene alla tecnologia, infine marketing e tendenze. Oltre che a preziosi consigli pratici. Qui di seguito abbiamo selezionato tre articoli a cui è possibile accedere tramite i link sottostanti.



**LAVAGGIO A MANO**  
**Ristorazione: 8 motivi per non lavare a mano i bicchieri**

Siete ristoratori e lavate ancora i bicchieri a mano? In questo articolo del blog, scoprirete i problemi associati a questa pratica e perché gli esperti di igiene la sconsigliano.

>> [www.winterhalter.it/lavaggiomanuale-bicchieri](http://www.winterhalter.it/lavaggiomanuale-bicchieri)



**CORROSIONE DEL VETRO**  
**Corrosione del vetro: Cosa deve sapere un ristoratore**

Perché alcuni bicchieri hanno delle opacità? Che cosa sono, da dove provengono e che cosa si può fare a riguardo? Questo articolo risponde a tutte queste domande. Diventate esperti dei bicchieri!


>> [www.winterhalter.it/corrosione-del-vetro](http://www.winterhalter.it/corrosione-del-vetro)



**LAVAGGIO DEI BICCHIERI**  
**Le 5 più grandi sfide per il lavaggio dei bicchieri**

La pulizia dei bicchieri è la materia principale quando si parla di lavaggio professionale. In questo articolo vi spieghiamo perché e quali sono le cinque più grandi sfide per il lavaggio dei bicchieri.

>> [www.winterhalter.it/sfide-lavaggio-bicchieri](http://www.winterhalter.it/sfide-lavaggio-bicchieri)



*»I bicchieri sono il biglietto  
da visita di ogni locale.«*

## CONTATTI

Volete saperne di più sul lavaggio dei bicchieri? Oppure avete delle domande specifiche? Molto volentieri! Basta chiamarci o inviarci un'e-mail. Ne saremo felici!

Telefono: 0331 734147  
[info@winterhalter.it](mailto:info@winterhalter.it)