

Betriebsanweisung für die sichere Verwaltung von Besuchen und Verkostungen während des Covid-Notfalls 19

VOR DEM BESUCH

Wir informieren unsere Besucher, dass:

- Ihre Zusammenarbeit für die Einhaltung der Regeln der sozialen Distanzierung und Hygiene von grundlegender Bedeutung ist, um nicht nur sich selbst, sondern auch alle in der Kellerei anwesenden Personen, ob Weintouristen oder Mitarbeiter, zu schützen.
- Es wird abgeraten, den Besuch zu planen, falls:
 - Sie in den 15 Tagen vor dem Besuch die typischen Symptome von Covid 19 hatten (die Symptome sind: Fieber, Husten, Durchfall, Atemnot, Geruchsverlust);
 - Sie in den letzten 15 Tagen sie mit Menschen in Kontakt gekommen sind, bei denen die Diagnose Covid-19 gestellt wurde.
- Vor Beginn des Besuchs:
 - Wird die Körpertemperatur überprüft. Falls sie gleich oder höher als 37,5 C° ist, ist der Besuch selbst nicht möglich.
 - Händehygiene wird mit einem speziellen Produkt angefordert;
- Während des Besuchs muss eine Schutzmaske getragen werden und der zwischenmenschliche Mindestabstand von 1 Meter muss immer eingehalten werden.
- Reservierungen für Besuche werden dringend empfohlen.

IN DER KELLEREI (oder im Geschäft)

Diejenigen, die den Besuch betreuen, müssen sicherstellen, dass:

- Die Temperatur für jeden Besucher vor dem Betreten des Kellers (oder im Geschäft, wenn Sie nicht durch den Keller gehen) mit Scannern gemessen wird.
- Personenbezogene Daten werden gegebenenfalls auf der Grundlage der geltenden Empfehlungen erfasst. Beispiel: Herkunft, Orte, die in den letzten 14 Tagen besucht wurden, Kontakt mit bestimmten Personen usw. Eventuell, erkundigen Sie sich nach möglichen früheren Symptomen.
- Schutzmaßnahmen (Masken) von allen Besuchern verwendet werden. Wir bieten Lösungen für diejenigen, die sie benötigen.
- Hygiene- und Desinfektionsartikel wie Desinfektionsgele und -sprays sind verfügbar sind und verwendet werden.
- Die Hinweise, die während des Besuchs zu beachten sind, den Besuchern klar sind (Sicherheitsabstand, Masken, nichts berühren usw.)
- Körperlicher Kontakt bei der Begrüßung und in allen Phasen der Führung vermieden wird.

VERKOSTUNGEN

Vor der Verkostung muss der Begleiter die Besucher daran erinnern:

- Die Notwendigkeit, Ihre Hände mit dem entsprechenden Gel zu desinfizieren
- Absolutes Austauschverbot der zugewiesenen Station
- Absolutes Verbot der Weitergabe von Weinproben
- Absolutes Verbot, Lebensmittel in Kombination mit Weinen zu teilen

Und der Begleiter muss seinerseits:

- Immer eine Maske während des Besuchs tragen und mindestens einen Meter Abstand zu den Gästen, den Mindestabstand, einhalten. Dieser ist auch während der Verkostung nötig (wenn möglich auch größer).
- Bevor er mit der Verkostung beginnt, seine Hände in Anwesenheit der Besucher mit einem speziellen Produkt reingingen.
- Beim eingießen den Kontakt zwischen Flasche und Glas meiden
- Keinen Drop-stop benutzen.
- Den oberen Teil der Flasche beim Öffnen nicht mit den Händen berühren und immer Einweghandschuhe benutzen.
- Nur einzelne Einwegspucknapfe verwenden.
- Die Verabreichung von Lebensmitteln in Kombination mit der Verkostung muss individuell erfolgen und die Produkte müssen möglicherweise in einer Portion verpackt sein und den Rechtsvorschriften entsprechen.
- Vor und nach jeder Verkostung alle Oberflächen, mit denen der Besucher möglicherweise in Kontakt gekommen ist, reinigen und desinfizieren.
- Besucher sollten gegebenenfalls auf die Nutzung der Dienste im Verkostungsraum hingewiesen werden. Die Toilette muss im Falle eines einzelnen Besuchs außer Betrieb genommen werden, wobei die Putzfrau der Reinigungsfirma informiert wird, damit sie es am nächsten Tag reinigen kann. Wenn es mehr als einen Besuch gibt, wird es zwischen einem Besuch und dem nächsten durch Sprühen des speziellen Desinfektionsmittels auf alle Oberflächen mit möglichem Kontakt (Griffe, Schalter, Wasserhähne, Spülknopf, Tablette und Griff der Toilettenbürste) gereinigt.
- Die Verkostung falls Möglich im Freien organisieren.

DIE GEFÜHRTE TOUR

Dem Veranstalter des Besuchs wird empfohlen:

- private Besuche oder kleine Gruppen zu fördern.
- So weit wie möglich einem Einbahnweg zu folgen.
- Die Uhrzeiten so zu organisieren, um den Abstand zwischen verschiedenen Besuchergruppen einzuhalten.
- Außen- und Freiflächen zu priorisieren und so lange wie möglich dort zu bleiben.
- Den Kontakt von Besuchern mit allen anderen Mitarbeitern des Weinguts zu vermeiden, die nicht an der Durchführung der Führung beteiligt sind, die Abstandsmaße einzuhalten und zu kontrollieren, dass die Besucher keine Instrumente und Equipments des Weinguts berühren.
- Die Zeit vorherzusehen, die für die Reinigung und Desinfektion der Räume zwischen einer Führung und einer anderen erforderlich ist.

VINOTHEK (wine shop)

Für die Mitarbeiter der Weinhandlung wurde eine spezielle Bedienungsanleitung erstellt.

VERKOSTUNGEN

Einige der Maßnahmen, um die Sicherheit während der Verkostungen zu verbessern:

- Wir bieten Besuchern hydroalkoholische Lösungen am Eingang und im Geschäft.
- Abstand zwischen den Tischen: wir beachten die von der Regierung und den zuständigen Behörden angegebenen Regeln für die Kapazität der Räumlichkeiten und Abstände zwischen den Tischen.
- Es werden vorzugsweise Einweg- oder einzelne wiederverwendbare Tischdecken anstelle von Stoff verwendet.
- Wir verwenden Einweggeschirr und die Gläser sind ordnungsgemäß gereinigt.
- Die zu den Weinproben gehörenden Snacks werden einzeln und wenn möglich mit verpackten Einzelportionen serviert.
- Alle Mitarbeiter verwenden persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- Am Ende der Verkostungen desinfizieren wir alle möglichen gemeinsamen Kontaktflächen.