

Konzept für Verkostungen in Vinotheken und im Direktverkauf vom Weinbauverband Württemberg

Eingangsbereich:

- Information der Kunden durch Schilder und Hinweistafeln:
 - maximale Personenzahl im Verkaufsraum
 - tragen von Mund/Nase Masken im Verkaufsraum
 - Mindestabstand dauerhaft einzuhalten
 - Kein Eintritt für Personen mit Symptomen auf Covid-19
- Desinfektionsspender bereitstellen, alternativ Hinweisschild auf Kundentoilette
- Regelmäßiges Öffnen der Eingangstüren und Fenster, um eine häufige Durchlüftung sicherzustellen

Bei der Verkostung im Verkaufsraum:

- Kein Speiseangebot, auch kein Brot o.ä. zum Neutralisieren bereitstellen
- Kein Ausschank von Wasser zum Neutralisieren
- Durch Bodenmarkierungen abgetrennter Bereich für Verkostungen (Stehtisch, getrennter Thekenteil o.ä.) mit Hinweisschildern „Verkostungsbereich“
- Hinweis an Kunden, dass sie beim Einschenken zurücktreten müssen, um den Mindestabstand einzuhalten.
- Nur innerhalb des Verkostungsbereichs dürfen die Kunden die Nase/Mund Maske kurzfristig zum Verkosten absetzen
- Der Aufenthalt im Verkostungsbereich ist nur für Verkostungszwecke erlaubt.
- Die Verkostung dient nur der Verkaufsberatung und erfolgt ohne Bezahlung.
- Maximal vier Kunden dürfen durch einen Mitarbeiter gleichzeitig bei Einhaltung des Mindestabstands beraten werden. Die Verkostung findet im Stehen statt.
- Jeder Kunde erhält ein eigenes Glas. Die Weitergabe des Glases ist strikt untersagt. Hinweisschilder sind anzubringen.
- Benutzte Gläser sind unmittelbar in die Spülmaschine zu räumen und müssen immer räumlich getrennt von sauberen Gläsern aufbewahrt werden
- Spülen der Gläser bei mindestens 60 Grad. Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig trocken sein.
- Mitarbeiter haben Handschuhe und eine Mund-/Nasenmaske zu tragen.
- Es werden keine Dekorationsmittel (Tischdecke, o.ä.) in den Bereichen genutzt, in denen Gläser abgestellt werden. Reinigung des Ausschanktisches/Theke nach jedem Kunden.
- Desinfektionsspender oder Handwaschgelegenheit bereitstellen und verpflichtende Nutzung der Kunden nach der Verkostung.
- Alle bisher umgesetzten Hygieneregeln und Vorgaben gelten unberührt.