

Informationen zur Verordnung zur Beschränkung von sozialen Kontakten und des Betriebes von Einrichtungen und von Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie vom 07.05.2020

Liebe Winzerinnen und Winzer,
aufgrund der o.a. Verordnung, treten ab dem **01.08.2020** Änderungen in Kraft, die auch Ihren **ab Hof Verkauf von Wein, Vinotheken, Weinproben und Weinprobierstände** betreffen.

Vinothek | ab Hof Verkauf

Die Vinotheken und der ab Hof Verkauf fallen unter § 3 Verkaufsstätten und ähnliche Einrichtungen. Seit dem **15.05.2020** dürfen hier wieder Verkostungsproben **zum direkten Verkauf** gereicht werden.

Im Publikumsbereich ist sicherzustellen, dass

- Ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen sind Gruppen von höchstens zehn Personen oder zwischen Angehörigen eines Hausstandes und Personen die in einem weiteren Hausstand leben, eingehalten wird, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind.
Als **Richtgröße** soll für jede **Person 3 Quadratmeter** zur Verfügung stehen.
- Spielbereiche für Kinder gesperrt werden und
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen gut sichtbar angebracht werden.
- Geeignete Hygienekonzepte entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch Instituts zur Hygiene, Steuerung des Zutritts und der Vermeidung von Warteschlangen getroffen und umgesetzt werden.
- Die Steuerung des Zutritts und der Vermeidung von Warteschlangen erfolgt.
- Das Betreten des Publikumsbereichs ist nur unter den folgenden Bedingungen gestattet:
 - Für die gesamte Dauer des Aufenthaltes eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen wird. Zur Verprobung darf der Mund-Nasen-Schutz abgenommen werden.

Weinproben | Jahrgangspräsentationen

Die Weinproben fallen unter § 1 Zusammenkünfte und Veranstaltungen.

Im Sinne einer Moderierung einer größeren Gruppe sind ab dem **06.07.2020** unter Einhaltung der folgenden Kriterien Weinproben wieder möglich:

- Ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen sind Gruppen von höchstens zehn Personen oder zwischen Angehörigen eines Hausstandes und Personen die in einem weiteren Hausstand leben, eingehalten wird, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind.
- Keine Gegenstände zwischen Personen, die nicht einem gemeinsamen Hausstand angehören, entgegengenommen und anschließend weitergereicht werden.

- Geeignete Hygienekonzepte entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch Instituts zur Hygiene, Steuerung des Zutritts und der Vermeidung von Warteschlangen getroffen und umgesetzt werden und
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen gut sichtbar angebracht sind.
- Die Teilnehmerzahl 250 nicht übersteigt oder die zuständige Behörde ausnahmsweise eine höhere Teilnehmerzahl bei Gewährleistung der kontinuierlichen Überwachung der Einhaltung der Voraussetzungen gestattet.
- Eine Teilnehmerliste, die Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen geführt wird.

Allgemeine Hinweise:

Der Mindestabstand gilt überall dort, wo es keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.

Personen, denen gemäß den Rechtsverordnungen von Hessen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien die im gleichen Hausstand leben und Personen die in einem weiteren Hausstand leben), ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt.

Die Sitzplatzkapazität ist gemäß der Abstandsregel von 1,5 Meter zwischen den Tischen und auf allen Laufwegen sowie in Wartebereichen zu reduzieren, entweder Tische und Stühle/Bänke entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen, Flatterband o.ä. Wo nötig ist diese Regelung durch eine Kennzeichnung der Laufwege sicherzustellen („Einbahnstraße“).

Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

- Ggf. Desinfektionstücher bereithalten.
- Die Tische/ Gäste an Tischen so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand zueinander haben (Ausnahme Wohngemeinschaften).
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen.
- Plexiglaswände oder andere Materialien verwenden, sofern erforderlich.
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken- und für Service-MitarbeiterInnen
- Selbstbedienungsangebote sollten durch Anreichen der Mitarbeiter ersetzt werden
- Keine Selbstbedienungsmöglichkeiten, an denen sich die Gäste selbst bedienen, z.B. keinen Serviettenständer.

- Beim Anstellen konsequent auf den Mindestabstand bei der Schlangenbildung achten. Orientierung durch Anbringung von Bodenmarkierungen.
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten; alternativ Kreidetafel, laminierte Speisekarte o.ä. nutzen, evtl. digitale Speisekarte (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code)
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay o.ä.
- Oberfläche regelmäßig desinfizieren
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion der Gläser dies erfordert.

Toiletten

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)
- Beachtung des Mindestabstandes

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand von 1,5 m
- Servicekräfte und Mitarbeiter müssen eine Schutzmaske tragen
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

Umgang mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

- Mund- und Nasenschutz/ Plexiglasvisier tragen und ggf. Arbeitsplätze räumlich begrenzen.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Arbeitsbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen.
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle MitarbeiterInnen.
- Mitarbeitern schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand vermitteln.
- Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren.
- Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können.
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen.
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg soweit möglich auf die Nutzung des ÖPNV verzichten, bei Nutzung Schutzmaske erforderlich.
- Fahrgemeinschaften sind nur erlaubt, wenn die Mitfahrer im gleichen Haushalt wohnen.
- Tägliche Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen nur mit Mindestabstand führen.

- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten.
- Pausenzeiten entzerren, Ausgabe von Tellergerichten.
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen

Organisation der Maßnahmen

- Die Betriebe schulen ihre Mitarbeiter und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich.
- Die Betriebe kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
- Die Betriebe kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes durch Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.
- Es findet keine Selbstbedienung statt.
- Gläser müssen ausgegeben werden und dürfen nicht frei zugänglich sein.
- Die Weine dürfen nicht zur Selbstbedienung bereitstehen.
- „Spucknapfe“ dürfen nicht gemeinsam verwendet und zentral im Verkostungsraum aufgestellt werden. Bitte andere Möglichkeiten, wie z.B. Tassen für die Probenreste zur Verfügung stellen.
- Waren zur Neutralisation (Brot, Brötchen, Salzstangen etc.) dürfen nicht frei zugänglich sein.

Wichtige Links

[Corona-Verordnung Land Hessen](#)

[Robert-Koch-Institut](#)

[Berufsgenossenschaft](#)