

Öffnung der Weinprobierstände im Rheingau-Taunus-Kreis

Nicht abgestimmt mit der Landeshauptstadt Wiesbaden

Verordnung zum Schutz der Bevölkerung vor Infektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV 2 (Coronavirus-Schutzverordnung – CoSchuV)

Weinprobierstände, die als Gaststätten im Sinne des Hessischen Gaststättengesetzes im Gewerbemelderegister angemeldet sind und Weinstände, die als temporäre Veranstaltungen mit einem vereinfachten Antrags- und Genehmigungsverfahren für Veranstaltungen genehmigt werden bzw. sind, konnten bereits ab dem 17.05.2021 betrieben werden. Die nachfolgenden Auflagen der CoSchuV treten ab dem **22.07.2021** in Kraft, um eine ordnungsgemäße Umsetzung der Auflagen zu gewährleisten sind die bereits erstellten **geeigneten Hygienekonzepte** nach den Kriterien des Robert Koch Instituts unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen und unter Beachtung der Rechtsverordnungen von Hessen **anzupassen und mit den Behörden abzustimmen**.

Die zu berücksichtigenden Kriterien sind:

Für Weinprobierstände mit gaststättenrechtlicher Auflage:

- Ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen sind Personen, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist, eingehalten wird, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind.
- In geschlossenen Räumen dürfen nur Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit Negativnachweis eingelassen werden
- Pflicht zum Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung für Gäste bis zur Einnahme des Platzes und überall dort, wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.
- Service- und Küchenpersonal eine med. Nasenbedeckung tragen.

Für Weinprobierstände als temporäre Veranstaltung:

- Ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen, ausgenommen sind Personen, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist, eingehalten wird, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind.
- Die Teilnehmerzahl im Innenbereich 750 und im Außenbereich 1500 Personen nicht übersteigt oder die zuständige Behörde ausnahmsweise eine höhere Teilnehmerzahl bei Gewährleistung der kontinuierlichen Überwachung der Einhaltung der Voraussetzungen gestattet. Geimpfte oder genesene Personen werden bei der Teilnehmerzahl nicht eingerechnet.
- Pflicht zum Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung für Gäste überall dort, wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann (Warteschlangen, Eingangsbereich etc.).
- Service- und Küchenpersonal eine med. Nasenbedeckung tragen.
Damit muss die zugängliche Fläche definiert und eingefriedet werden, um die

Kontrollierbarkeit zu gewährleisten. Gleichzeitig muss eine Zugangskontrolle erfolgen. Der Verzehr der Getränke und Speisen ist nur in dem eingefriedeten Bereich erlaubt.

Für beide:

- Eine Besucherliste, die Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen geführt wird. Die Daten sind für die Dauer eines Monats ab Beginn der Veranstaltung geschützt vor Einsichtnahme durch Dritte für die zuständigen Behörden vorzuhalten und auf Anforderung an diese zu übermitteln sowie unverzüglich nach Ablauf der Frist zu löschen oder zu vernichten.
Bitte verwenden Sie vorrangig die Luca App.
- Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung, beispielsweise Salzstreuer, Serviettenhalter etc. bereitgestellt werden.
- Geeignete Hygienemaßnahmen getroffen und überwacht werden, **beachten Sie dazu auch die Allgemeinen Hinweise.**
- Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen.

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 Wartbereichen 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, Desinfektionsgelegenheiten bereithalten.
- Die Tische/ Gäste an Tischen so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand zueinander haben (ausgenommen zwischen Angehörigen eines Hausstandes und eines weiteren Hausstandes).
- 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.
- 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 geben durch Anbringung von Bodenmarkierungen.
- Ein Verweilen der Gäste an der Ausgabestelle soll unterbunden werden.
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten, ausliegende Karten; 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 medizinische Mund-Nasenbedeckung tragen
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

Umgang mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

- Medizinische Mund-Nasenbedeckung tragen und ggf. Arbeitsplätze räumlich begrenzen.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Arbeitsbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen.
- Mitarbeiter 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.
- 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.
- Genügend Schutzausrüstung wie med. Mund-Nasenbedeckung, 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 und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.
- Es findet keine Selbstbedienung statt.
- Gläser müssen ausgegeben werden und dürfen nicht frei zugänglich sein.
- Die Weine oder Speisen 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.