

Aktuelle Informationen

Gastronomie (Heckenwirtschaften), Weinverkostung, Gästeführungen und Veranstaltungen Stand 22.05.2020

Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Winzerinnen und Winzer,

seit 18.05.2020 ist die Außengastronomie in Bayern bis 20.00 Uhr wieder möglich. Mit Öffnung der Innengastronomie zum 25.05.2020 (bis max. 22.00 Uhr) steht eine weitere Lockerung der Maßnahmen vor der Tür. Auch die Möglichkeit für Gästeführungen ab dem 30.05.2020 sind wichtig für uns. Im Folgenden wollen wir auf die bereits bekannten Regelungen hinweisen.

Hygienekonzept Gastronomie in Vinotheken und beim Weinverkauf

Nach Information durch MdL Barbara Becker kommt auch in Vinotheken und beim Weinverkauf das Hygienekonzept Gastronomie zur Anwendung. Das Hygienekonzept finden Sie im Anhang.

Die wichtigsten Punkte zusammengefasst:

- Einhaltung der **Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen (Gäste und Mitarbeiter)** für alle Betriebsbereiche einschließlich der Außenbereiche sein, wenn keine geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind. Dies gilt sowohl für den Außenbereich als auch Restaurants oder Hotelbetriebe. Diesen Abstand müssen Sie gewähren (bspw. durch Abstände der Tische und Stühle). Weitere Einschränkungen wie fixe Personen-, Quadratmeter- oder Belegungsbegrenzungen gibt es nicht. Auf dies und weitere wichtige Regeln müssen Sie am Eingang Ihres Betriebes deutlich hinweisen
- **Sowohl im Innen- als auch im Außenbereich gilt, dass Gäste an Tische (auch Stehtische sind möglich) platziert werden müssen.** Die Zugänge müssen entsprechend begrenzt werden. Laufwege der Gäste sollten daher nach örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, **muss eine Gästeliste mit Angaben von Name, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes** geführt werden. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. Dies ist auch für Sie sinnvoll, damit im Infektionsfall nicht gleich Ihr ganzer Betrieb geschlossen werden muss.
- Die zweite wichtige lautet, dass **Gäste im Außenbereich und ab 25. Mai im Innenraum eine Mund-Nase-Bedeckung** tragen müssen. Am Tisch darf diese abgenommen werden. Für **Personal gilt die Maskenpflicht** ebenso, auch in der Küche, es sein denn, dort können die 1,5 m Mindestabstand gewährleistet werden. Hier muss dann aber zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von 1,5 m eingehalten werden. Selbstbedienung ist nur bei verpackten Produkten zulässig. Andere Buffets können nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung angeboten werden.

Für die Weinverkostung (Probenausschank im Rahmen eines Verkaufsgesprächs), im Innenbereich ab dem 25.05.2020, sollten Sie folgende Punkte bedenken und entsprechend in Ihr betriebseigenes Hygienekonzept übernehmen:

- Die Flaschen dürfen nur von den Verkaufsberatern angefasst werden. Nach jeder Verkostung sind die Hände gründlich zu waschen.
- Pro Person ist ein geschlossenes Ausgießgefäß vorzusehen, bei Personen aus einem Hausstand genügt ein geschlossenes Ausgießgefäß.
- Ausgießgefäße und Gläser sind nach der Verkostung umgehend vom Verkostungstisch zu entfernen und in einer geeigneten Spülmaschine bei mind. 60°C zu spülen.
- Prospekte, Preislisten usw., die Ihre Kunden in der Hand hatten sind zu entsorgen.

Je nach räumlichen Möglichkeiten können Sie unter Beachtung des Hygienekonzepts Gastronomie Verkostungsbereiche einrichten. Den „Probierschluck“ am Verkaufstresen halten wir für möglich, so lange die entsprechenden Abstandsauflagen eingehalten werden.

Grundsätzlich sollte uns daran gelegen sein, dass der Entscheidungs- und Kaufvorgang beschleunigt stattfindet. Der Probeausschank darf auf keinen Fall zur „heiteren Weinprobe im kleinen Kreis“ werden. Moderierte und unterhaltsame Weinproben fallen aus unserer Sicht zunächst unter den Bereich „Veranstaltung“ und somit nach den aktuellen Regelungen nicht möglich (siehe unten).

Der Fränkische Weingarten – Außengastronomie

Analog zum Bayerischen Biergarten sehen wir in der aktuellen Situation die Gelegenheit zur Etablierung des Fränkischen Weingartens. Dieses Konzept unterliegt dem Hygienekonzept Gastronomie im Außenbereich ergänzt um folgende Aspekte:

- Der Bereich des Weingartens ist abzugrenzen, dessen Zugang und Ausgang zu kontrollieren.
- Ein „Schankbetrieb“ kann erfolgen, sofern sichergestellt ist, dass ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen Kunden untereinander sowie den Mitarbeitern eingehalten wird. Selbstbedienung ist nur mit verpackten Produkten möglich (z.B. mit Folie abgedeckter Brotzeiteller). Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.
- Es handelt sich nicht um ein „Weinfest“, darum sollte auf entsprechende musikalische Umrahmung verzichtet werden.

Gästeführungen

Abgestimmt auf die mögliche Öffnung von Beherbergungsbetrieben am 30.05.2020 sollen ab diesem Tag auch Stadt- und Gästeführungen, Berg-, Kultur- und Naturführungen sowie Führungen in Schauhöhlen und Besucherbergwerken wieder ermöglicht werden. Die Residenz Würzburg steht ab dem 02.06.2020 wieder für Besucher offen.

Um einen größtmöglichen Infektionsschutz zu gewährleisten, erarbeiten das Wirtschaftsministerium und das Gesundheitsministerium gemeinsam ein verbindliches staatliches Rahmenkonzept zur Umsetzung insbesondere folgender Hygienevorgaben:

- Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m,
- Mund-Nasen-Bedeckung,
- Zugangsbeschränkungsregelung und geeignete Besucherlenkung zur Vermeidung von Menschenansammlungen,
- Reinigung/Desinfektion häufig genutzter Flächen,
- Maßnahmen, die die Nachverfolgbarkeit von Kontakten gewährleisten.

Auf Basis dieses Rahmenkonzepts werden die betroffenen Unternehmen individuell angepasste Betriebshygienekonzepte für ihre Dienstleistungen entwickeln. Das Rahmenkonzept für betriebliche Schutz- und Hygienekonzepte von Gastronomiebetrieben findet in allen Fällen Anwendung, in denen bei touristischen Angeboten eine Bewirtung angeboten wird, z.B. auf Ausflugsschiffen und in Freizeitparks.

Die Gästeführer Weinerlebnis Franken entwickeln aktuell ein Konzept für weintouristische Führungen. Wir werden Sie entsprechend informieren.

Veranstaltungen und Großveranstaltungen

Großveranstaltungen wie Wein- oder Hofschoppenfeste sind weiterhin mindestens bis zum 31. August 2020 untersagt. Die Länder werden vor dem Hintergrund des jeweiligen Infektionsgeschehens und landesspezifischer Besonderheiten über „kleinere öffentliche oder private Veranstaltungen oder Feiern sowie Veranstaltungen ohne Festcharakter“ entscheiden.



Liebe Winzerinnen und Winzer, wir hoffen, dass mit der nötigen Disziplin auf Seite der Gastgeber und der Gäste die Infektionszahlen auf dem aktuell niedrigen Stand gehalten werden können. Wir wissen, dass Ihnen die Vorgaben und Einschränkungen die Vermarktung Ihrer Weine erschwert. Uns wird aber auch berichtet, dass viele von Ihnen die letzten Wochen dazu genutzt haben, alternative Vertriebswege insbesondere im Online-Bereich neu zu entdecken oder weiter zu entwickeln. Die Silvaner Heimat war daher auch in der schweren Zeit für die Fans des Frankenweins erlebbar und vor allem auch schmeckbar.

Bei Rückfragen erreichen Sie unseren Geschäftsführer Hermann Schmitt unter 0170 / 92 55 777.

Bleiben Sie gesund!
Mit freundlichen Grüßen aus der Silvaner Heimat

gez. Hermann Schmitt, Geschäftsführer
gez. Stephan Schmidt, Weinbaureferent

Der Fränkische Weinbauverband stellt auf www.frankenwein-aktuell.de → Winzer intern → Winzer Blog nach bestem Wissen und möglichst aktuell Meldungen zu den Auswirkungen der Corona-Pandemie auf den Weinbau zusammen. Diese sind allgemeine Auskünfte und beziehen sich auf die jeweils aktuell bekannte Sachlage, die sich allerdings sehr schnell ändern kann. Wir bitten um Verständnis dafür, dass keine Aussagen zu Einzel- und Spezialfällen bzw. zu einzelnen Rechtsangelegenheiten gemacht werden.