

# Covid 19 & die Auswirkungen auf den Kelterbetrieb

Aufgrund der aktuellen Lage werden wir die Vorgehensweise in der Kelterei den gesetzl. Vorgaben entsprechend laufend anpassen. Die aktuelle Situation erlaubt uns bei Einhaltung verschiedener Maßnahmen die reibungslose Durchführung des Kelterbetriebes. Folgendes ist von den Kunden zu beachten:

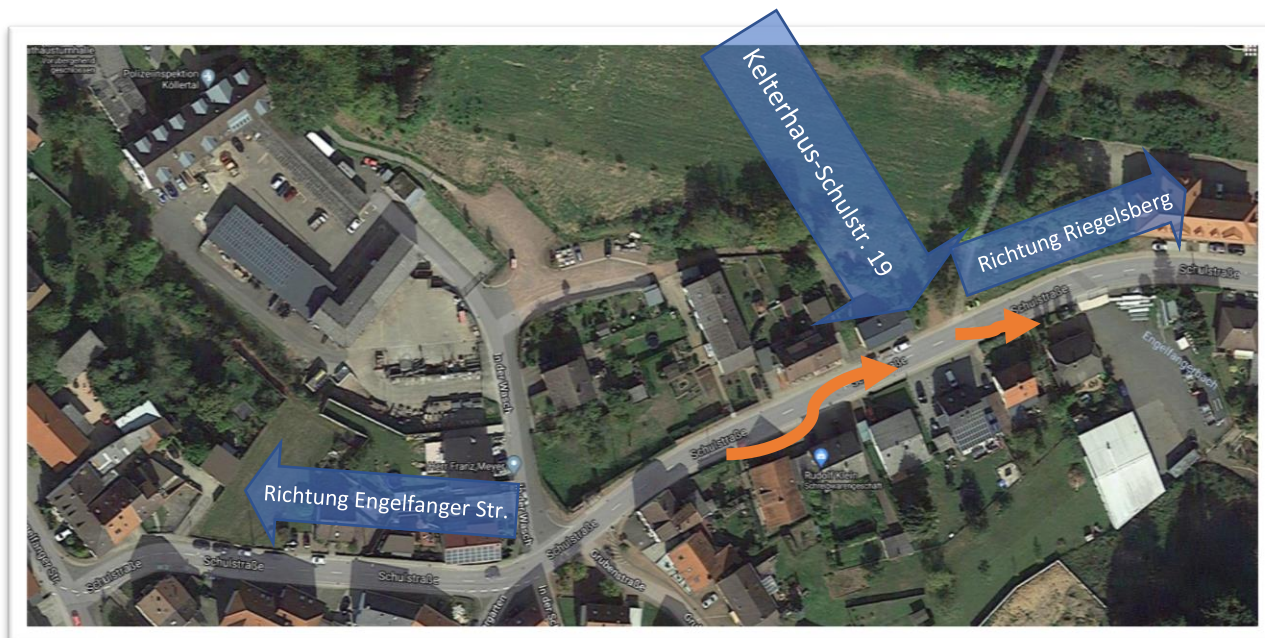
## 1. **Mund-Nase-Bedeckung**

Bei Übergabe der Waren und der Bezahlung ist die Mund-Nase-Bedeckung durch geeignete Masken oder Schilde stets einzuhalten.

## 2. **Meldungen - Nachverfolgbarkeit**

Geben Sie beim Anmelden die geforderten Daten an. Teilen Sie uns vorab die Anzahl der Helfer mit. Es sollen immer mind. 2 Helfer beim Keltern den Kunden unterstützen. Es wird an jeder Arbeitsstation nur **jeweils ein** Kundentermin zur gleichen Zeit geplant und bedient. Zwischen jedem Termin werden zusätzlich 5 min arbeitsfreie Zeit eingeplant.

## 3. **Anfahrt/ Abfahrt**



Bildmaterial – Google Maps – August 2020

Die Anfahrt zu unserer Kelterei erfolgt entsprechend dem Kelterfortschritt. Wir werden die Begegnungen und Kontakte der Kunden untereinander einerseits und mit dem Kelterpersonal andererseits minimieren bzw. vermeiden.

- ✚ Die Anfahrt der Kunden soll von Richtung der Engelfanger Straße her erfolgen, so dass das Abladen der Früchte an der unteren Tür erfolgen kann.
- ✚ Die Übergabe des Endproduktes und das Begleichen der Rechnung erfolgt an der oberen Tür. Somit werden die Fahrzeuge die Position nach Arbeitsfortschritt in der Kelterei wechseln.

## 4. **Anlieferung**

Die Rohware wird an der unteren Tür **durch den Kunden** in vereinseigene Behältnisse (20 l Körbe) umgefüllt. Diese stehen ausreichend zur Verfügung. Der Kunde übergibt die Behältnisse an der Tür dem Kelterpersonal.

5. **Verarbeitung der Früchte**  
Die Verarbeitung wird nach Reihenfolge der Anmeldungen abgearbeitet. Die Keltermannschaft wurde entsprechend des höheren Aufwandes personell aufgestockt.  
**Zutrittskontrolle: Es ist den Kunden nicht gestattet, die Kelterei zu betreten.**
6. **Tresta/ Obstrückstände - Viez- oder Maischebehältnisse**  
Der Kunde hat Behältnisse zur Aufnahme
- ✚ der Pressrückstände,
  - ✚ der Maische oder
  - ✚ des Rohsaftes
- an der unteren Tür dem Personal zu übergeben und diese ebenfalls wieder dort entgegen zu nehmen. Die Behältnisse müssen lebensmittelgeeignet sein und "tragbar". Ein max. Gewicht von 25kg pro Gefäß sollte nicht überschritten werden. Wir werden Behältnisse, die diese Vorgaben nicht berücksichtigen, nicht annehmen.  
Trestabehältnisse oder Säcke müssen für die Belastung ausreichend bemessen sein. Wir füllen den Tresta im Haus um. Nicht mitgenommener Tresta wird in unseren Hänger vor der dem Kelterhaus verbracht (Aufwand wird vom Kunden bezahlt). Bitte dem Kelterpersonal hierfür den Weg freilassen.
7. **Pasteurisierte Saft**  
Der pasteurisierte Saft wird nach dem Abfüllen portionsweise an den Kunden an der oberen Tür übergeben.  
*Nochmals der Hinweis:  
Wir werden dieses Jahr 2020 keine Flaschenabfüllung vornehmen.*
8. **Rechnungen**  
Der Kunde muss die Rechnung an der oberen Tür bezahlen nach Warenübernahme.
9. **Hilfestellung durch das Kelterpersonal - Kontaktvermeidung**  
Leider können und dürfen wir keine Unterstützung den Kunden außerhalb unseres Kelterhauses bereitstellen (Ent- bzw. Beladen der Fahrzeuge etc.). Deshalb nochmals der Hinweis: der Termin muss mit mind. 2 Helfer kundenseits vorgenommen werden. Wir versuchen die Kontakte soweit als möglich gering zu halten, dies dient Ihrer und unserer Sicherheit.  
Die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m zwischen Kelterpersonal und den Kundenteams ist zwingend einzuhalten – unabhängig vom Tragen der Mund-Nase-Bedeckung.
10. **Desinfektionsmöglichkeiten**  
Den Kelterwarten steht an der Eingangstür ein Spender zur Desinfektion der Hände zur Verfügung. Waschmöglichkeiten stehen im Haus zur Verfügung.
11. **Gewährleistung der Auflagen und Vorgehensweise**  
Die Keltermannschaft ist verantwortlich für die Einhaltung der o. g. Regeln und überwacht diese.

Stand 16.08.2020

*Ihr Engelfanger Kelterteam*