

# Recaredo

DES DE 1924

## CORPINNAT

### PROTOCOLO COVID-19 DEPARTAMENTO DE ENOTURISMO DE RECAREDO



En Recaredo hemos establecido medidas preventivas y de buenas prácticas siguiendo las recomendaciones estatales e internacionales en relación a la prevención de la COVID-19 para poder garantizar la seguridad sanitaria, una movilidad segura y la salud de nuestros trabajadores, proveedores y clientes en todos los espacios de Recaredo.

En el centro de visitas de Recaredo seguimos las siguientes medidas:

- Es obligatorio el uso de  **mascarilla** en todos los espacios de Recaredo.
- Es necesario  **respetar la distancia de seguridad** en todo momento.
- Hemos instalado  **puntos de dosificadores del gel hidroalcohólico** en todas las zonas comunes.
- En los baños, hemos colocado  **carteles con mensajes de los protocolos de higiene** , en sitios visibles para el personal y los visitantes.
- Realizamos  **limpieza y desinfección diaria de todas nuestras instalaciones** .
- Después cualquier transacción en la tienda, el trabajador tiene que  **desinfectarse las manos con el gel hidroalcohólico y también desinfectar todo el material con el que ha estado en contacto** , tanto el cliente como el equipo de Recaredo.
- Los grupos de visitantes son reducidos y dimensionados, teniendo en cuenta la normativa vigente en cada momento.
- Se fomentan  **servicios, degustaciones y actividades al aire libre** , siempre que sea posible.

Medidas individuales:

- En la entrada/recepción de la bodega se pedirá el uso de mascarilla, y en caso que no la lleven, se les proveerá de mascarilla para poder realizar la actividad.
- Se lleva a cabo un  **control de la temperatura corporal** antes del acceso de los visitantes.
- Es obligatorio el uso de  **gel hidroalcohólico** en la  **entrada de la bodega y en la sala de degustación** .



# Recaredo

DES DE 1924

## CORPINNAT

- En caso de cruzarse con otras personas y/o visitantes en la bodega, se deberá **respetar la distancia de seguridad**.
- En la tienda se **evitará el cobro con dinero en efectivo**. Recomendaremos a los clientes que **realicen los pagos con tarjeta**, siempre que sea posible. En caso contrario, se facilitará cualquier otro tipo de pago que evite la circulación del dinero en efectivo.
- Es responsabilidad de los visitantes asegurarse que su desplazamiento hacia la bodega quede dentro la legalidad.

### Degustación de vino:

- El servicio de degustación se realizará en **espacios ventilados**. Las salas de degustación se ventilarán antes y después de cada servicio de degustación.
- Refuerzo de la **señalización** en toda la bodega **para disminuir el contacto entre visitantes**.
- La distancia de seguridad entre los participantes durante la degustación será de un mínimo de entre 1,5 a 2 metros.
- La higiene de las copas, se realiza mediante el **protocolo de limpieza de las copas y lavavajillas a una temperatura mínima de 45º**.
- El servicio del vino será servido de manera individual y en el momento exacto de realizar la degustación.
- El guía tendrá que hacer la explicación de los vinos a una distancia mínima de 2 metros respeto a los visitantes.

