

Protocolo Vivanco

Medidas de prevención Covid 19

*Todo pasa y todo queda;
pero lo nuestro es compartir*

#VolvamosACompartir



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



Medidas
generales

trabajadores

visitantes



Medidas generales

●
Proporcionar a los trabajadores información y formación completa sobre las normas de higiene y prevención pertinentes.

●
Proporcionar a los trabajadores los EPIs necesarios para el desempeño de su actividad, así como formación para un correcto uso de las mismas.

●
Se colocará información sobre los protocolos de higiene y medidas preventivas en lugares visibles para visitantes o personal externo que pudieran acudir a las instalaciones. La información estará disponible en idioma español e inglés.

●
Se indicarán los aforos de cada espacio de acuerdo a las directrices marcadas por las autoridades competentes.

●
Facilitar test PCR a todos los trabajadores antes de reincorporarse a su puesto de trabajo.

Para trabajadores



●

El trabajador que presente síntomas relacionados con la enfermedad del Covid 19, deberá informar a su superior, no asistir al centro de trabajo y acudir en el menor tiempo posible a su centro de atención primaria.

●

La entrada al centro de trabajo se realizará de forma escalonada para evitar aglomeraciones.

●

La entrada de los trabajadores al centro de trabajo se realizará provisto de mascarilla por la puerta de control de accesos en la zona de almacenes, donde se hará una desinfección de calzado y de manos. La mascarilla deberá mantenerse siempre que no se pueda respetar la distancia de seguridad de 2 metros.

●

Se suprime el control de horarios mediante huella digital, que será sustituido por un método manual en la cabina de seguridad.

●

Los trabajadores deberán conocer el plan de contingencia diseñado, tanto las normas generales, como las específicas de su puesto de trabajo.

●

Se evitará el saludo con contacto físico, tanto con el resto de compañeros como con los visitantes.

●

Se realizará un lavado frecuente de manos con agua y jabón, o cuando no sea posible por las particularidades de cada actividad, con jabón hidroalcohólico.

●

El aforo en vestuarios no podrá superar las 6 personas, respetando en todo caso la distancia de seguridad.

●

El comedor de empleados tendrá un aforo máximo de dos personas, respetando en todo caso la distancia de seguridad. No se dejarán restos de comida, ni se compartirá vajilla. Se desinfectará por parte del usuario después de cada uso.

Para visitantes



●
Se realizará desinfección del calzado en la entrada a las instalaciones.

●
Cuando los visitantes no vengan individualmente, acudirá una sola persona a realizar las gestiones pertinentes en recepción o en la caja de la tienda.

●
Se respetará en todo momento la distancia de seguridad de dos metros entre las personas que no pertenezcan a una misma reserva. Cuando no sea posible será obligatorio el uso de mascarillas.

●
El pago de los servicios contratados o las compras en la tienda se realizará a través de métodos electrónicos, evitando dinero en efectivo en la medida de lo posible.

●
La entrada de visitantes a las instalaciones cuando se realice en grupo, se hará de manera escalonada para evitar aglomeraciones.

●
En la tienda, deberán ir siempre con guantes, que suministrará el establecimiento.

●
El aforo de los ascensores será de una persona, excepto cuando los usuarios pertenezcan a la misma unidad familiar, o se necesite acompañamiento por razones de dependencia.

●
Siempre que sea posible se indicarán recorridos únicos de entrada y salida entre los diferentes espacios de las instalaciones.

●
Se deberán cumplir los protocolos específicos para cada actividad indicados mediante paneles informativos o directamente por el personal.



recepción

Medidas
específicas

tienda

limpieza

mantenimiento



Medidas específicas



recepción

Utilización de mamparas transparentes de separación con los clientes.

Después de cada transacción con un cliente, se lavarán las manos con jabones hidroalcohólicos.

Limpieza continuada de elementos de uso frecuente como mostradores, equipos informáticos y/o electrónicos (datáfonos, pantallas táctiles, teléfonos...), así como objetos personales como gafas.

En la medida de lo posible no se compartirán equipos de trabajo, para lo que se realizarán turnos o se establecerán pautas de desinfección entre usos.

Cualquier desecho de higiene personal (pañuelos de papel, EPIs...), se tirarán inmediatamente a papeleras protegidas con tapa y accionadas mediante pedal.

Evitar la utilización de dinero en efectivo. Recomendación a los clientes que vienen sin reserva, que realicen los pagos con tarjeta.

Recomendación a los clientes que hagan reserva previa, que realicen el pago a través de plataformas online o por transferencia.

Se suprimirá el alquiler o la utilización de aparatos electrónicos de uso compartido tipo audioguías.

Se suprimirán los folletos. Se podrán facilitar por medios digitales.

Se marcará la distancia de seguridad con indicaciones visibles frente al mostrador de recepción, al que únicamente podrá acudir una persona por reserva.

Medidas específicas



tienda

Utilización de mamparas transparentes de separación con los clientes.

Después de cada transacción con un cliente, se lavarán las manos con jabones hidroalcohólicos.

Limpieza continuada de elementos de uso frecuente como mostradores, equipos informáticos y/o electrónicos (datáfonos, pantallas táctiles, teléfonos...), así como objetos personales como gafas.

En la medida de lo posible no se compartirán equipos de trabajo, para lo que se realizarán turnos o se establecerán pautas de desinfección entre usos.

Cualquier desecho de higiene personal (pañuelos de papel, EPIs...), se tirarán inmediatamente a papeleras protegidas con tapa y accionadas mediante pedal.

Evitar la utilización de dinero en efectivo, recomendando el pago mediante tarjeta.

Suprimir la colocación de productos de prueba a disposición del cliente (cremas, colonias...)

Se suprimirán los folletos. Se podrán facilitar por medios digitales.

Se marcará la distancia de seguridad con indicaciones visibles frente al mostrador de tienda, al que únicamente podrá acudir una persona por transacción.

Los clientes que accedan a la tienda deberán portar guantes desechables para manipular los productos, que serán suministrados en las entradas a la misma.



Medidas específicas

limpieza

●
El personal de limpieza trabajará con mascarilla y guantes, que serán desechados después de cada uso en un contenedor higiénico empleado exclusivamente para este uso.

●
Deberá quedar registro de las limpiezas diarias.

●
Se potenciará la limpieza de elementos o superficies más sensibles al contacto; pomos, mostradores, mesas, sillas, ascensores...

●
La limpieza de los servicios se hará en función del tráfico de visitantes, con un mínimo de dos veces cada cuatro horas.

●
Se dispondrá en todo momento de jabones de manos en los aseos.

●
En los lugares que no haya acceso a aseos se dispondrá de jabones hidroalcohólicos.

●
Las papeleras deberán llevar tapa accionada mediante pedal, llevarán siempre bolsas, que serán recogidas en condiciones de seguridad, quedando cerradas al llevarse al punto de recogida de residuos.

●
Los desinfectantes empleados, estarán incluidos en el listado de productos [virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad.](#)

Medidas específicas

mantenimiento

- *Control periódico de los filtros del aire acondicionado.*

- *Control periódico de la temperatura de lavado de los lavavajillas.*

- *Registro de las operaciones de mantenimiento.*





Museo

Bodega

Servicios

Wine
Corner

Degustaciones

ESPACIO HABILITADO



TU VISITA
SEGURA

100% HIGIENE

Servicios



●
La oferta de servicios quedará reducida a las siguientes actividades, que podrán realizarse en idioma español o inglés:

●
Visita Museo (libre y guiada)

●
Visita Bodega

●
Wine Corner

●
Enotienda

●
La incorporación de nuevas actividades se realizará de manera escalonada en función de la evolución de las circunstancias derivadas del Covid 19.

●
El desarrollo de las actividades se adecuará a las pertinentes medidas de higiene y prevención, priorizando, cuando sea posible, la utilización de los espacios exteriores.

Servicios



Museo

VISITA MUSEO LIBRE

●
*En la sala o se informará a los visitantes de las medidas de prevención.
El aforo de la sala será de un máximo de 10 personas, respetando la distancia de seguridad.
La puerta interior de la sala permanecerá siempre abierta para favorecer su ventilación.*

●
*Se indicará mediante señalética el recorrido de la visita, evitando
que el visitante retroceda a espacios ya visitados.*

●
*Se indicará mediante señalética el respeto de la distancia de seguridad
y el aforo máximo por espacio.*

●
*Se suprimirá la utilización de pantallas táctiles,
informando al visitante de ello.*

●
*Se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico a lo largo
del recorrido para facilitar la higiene de manos.*

Servicios



Museo

VISITA MUSEO GUIADA

●

Los grupos tendrán un máximo de 10 personas. Se podrá valorar otro aforo siempre y cuando todos los miembros del grupo pertenezcan a la misma reserva.

●

Al comienzo de la visita se informará a los visitantes de las medidas preventivas.

●

Se indicará la necesidad de respetar la distancia de seguridad.

●

Tanto los visitantes como el grupo deberán ir provistos de mascarilla o pantalla protectora. Cuando el visitante no disponga de ella habrá que facilitársela.

●

Antes de comenzar la visita todos los componentes deberán lavarse las manos con jabón hidroalcohólico proporcionado por el guía.

●

Se evitará el saludo con contacto físico.

Servicios



Bodega

VISITA BODEGA

Los grupos tendrán un máximo de 15 personas.
Se podrá valorar otro aforo siempre y cuando todos los miembros del grupo pertenezcan a la misma reserva.

Al comienzo de la visita se informará a los visitantes de las medidas preventivas.

Se indicará la necesidad de respetar la distancia de seguridad.

Tanto los visitantes como el grupo deberán ir provistos de mascarilla.
Cuando el visitante no disponga de ella habrá que facilitársela.

Antes de comenzar la visita todos los componentes deberán lavarse
las manos con jabón hidroalcohólico proporcionado por el guía.

Se evitará el saludo con contacto físico.

Se potenciará la visita del viñedo.

Servicios



Wine Corner

Los usuarios deberán lavarse las manos con jabón hidroalcohólico inmediatamente antes del servicio.

Existirá mampara transparente de separación entre trabajador y clientes.

Se suprimirá el acompañamiento de cualquier alimento que no se pueda ofrecer al cliente cerrado desde su origen.

Se suprimirá la utilización de escupideras.

Se utilizará una copa por cada vino.

El ciclo de lavado de copas deberá realizarse a 80°C.

Las servilletas se proporcionarán mediante dispensadores.

Existirá una persona dedicada específicamente a preparar y recoger las copas. El resto de personal evitará el acceso al office de servicio.

La persona encargada del office de degustación, trabajará siempre con mascarilla y tendrá una higiene continua de manos. Siempre que sea posible, será también la encargada de servir los vinos, para lo que utilizará siempre guantes nuevos que se colocará delante de los clientes.

Después de cada degustación se desinfectarán las mesas y todos los elementos propios del servicio.

Se mantendrá la distancia de seguridad entre grupos.

Servicios



Degustaciones

Al entrar en los espacios de degustación todos los componentes deberán lavarse las manos con jabón hidroalcohólico proporcionado por el guía.

Al comienzo de la degustación se informará a los visitantes de las medidas preventivas, recordando la importancia de mantener la distancia de seguridad.

Los espacios de degustación se prepararán inmediatamente antes de la visita, incorporando todo lo necesario directamente del office de servicio.

Existirá una persona dedicada específicamente a preparar y recoger las degustaciones. El resto de personal evitará el acceso al office de servicio.

La persona encargada del office de degustación, trabajará siempre con mascarilla y tendrá una higiene continua de manos. Será también la encargada de servir los vinos, para lo que utilizará siempre guantes nuevos que se colocará delante de los clientes.

Después de cada degustación se desinfectarán las mesas y todos los elementos propios del servicio. Se ventilará el espacio de manera continua siempre que sea posible.

Se suprimirá el acompañamiento de cualquier alimento que no se pueda ofrecer al cliente cerrado desde su origen.

Se suprimirá la utilización de escupideras. Se utilizará una copa por cada vino.

El ciclo de lavado de copas deberá realizarse a 80°C.

Las servilletas se proporcionarán mediante dispensadores.

#VolvamosACompartir



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino