

# PROTOCOLO ESPECÍFICO DE LAS SIDRERÍAS

**2021**

*Protocolo creado para la prevención del COVID-19 en nuestras sidrerías*



# **PROTOCOLO ESPECÍFICO DE LAS SIDRERÍAS**

## **TEMPORADA DE TXOTX / TEMPORADA DE VERANO**

### **0. Resumen de acciones oficiales a tener en cuenta (VER DECRETO 1/2021, de 12 de enero)**

- 0.1. Aforo
- 0.2. Consumo
- 0.3. Horario
- 0.4. Sin excepciones con los horarios

### **1. Descripción del concepto de Sidrería**

### **2. Posibilidades que ofrecen las sidrerías en esta situación**

### **3. Protocolo de prevención a llevar a cabo**

- 3.1. Higiene personal de los trabajadores
- 3.2. Comedor y bodega
  - a. TEMPORADA DE SIDRERÍAS: Degustación de la nueva sidra
  - b. PRIMAVERA-VERANO-OTOÑO
- 3.3. Cocina: Recepción de mercancías, desinfección inmediata y separación por categorías.
- 3.4. Visitas guiadas

**Resumen de acciones oficiales a tener en cuenta (VER DECRETO 1/2021, de 12 de enero)**

- **AFORO:** 50 % en el interior; 100 % en el exterior. Se debe asegurar la distancia física de 1,5 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. Esta distancia de 1,5 metros deberá estar medida entre las personas más próximas de las diferentes mesas o agrupaciones de mesas.
- **MASCARILLA:** Será obligatorio el uso de la mascarilla para las personas mayores de seis años, con independencia de la distancia interpersonal, tanto cuando se esté en la vía pública y en espacios al aire libre como cuando se esté en espacios cerrados de uso público o que se encuentren abiertos al público, y se pueda concurrir en el mismo espacio con otras personas, con la excepción de los casos previstos en la última orden. En establecimientos y servicios de hostelería y restauración, se excluye dicha obligación del uso de la mascarilla solamente en el momento de la ingesta de alimentos o bebidas. En caso contrario, se deberá usar la misma.
- **FUMAR:** No se podrá fumar en la vía pública o en espacios al aire libre cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 metros. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, tales como cigarrillos electrónicos, «vapers», pipas de agua, cachimbas o asimilados.
- **MOVILIDAD:** Limitación de la entrada y salida de personas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Euskadi. Queda asimismo limitada la entrada y salida de personas de cada territorio histórico. Adicionalmente, En aquellos municipios que presenten una Tasa de Incidencia Acumulada de casos positivos por COVID-19 en los últimos 14 días que sea igual o superior a 500 por cada 100.000 habitantes, quedará asimismo limitada la entrada y salida de personas respecto al término del municipio y el cierre de la hostelería.

## **¿Me tengo que dar de alta en la Actividad de Hostelería si quiero abrir?**

- La norma específica y excepcional para el trabajo en TXOTX de las sidrerías (en Gipuzkoa) comienza en enero y termina el 30 de abril. Según esta norma, Hacienda acepta que las sidrerías dadas de alta en la actividad de sidrería puedan llevar a cabo esa actividad de hostelería. No obstante, aquellas sidrerías que quieran abrir a lo largo del año deben darse de alta en el IAE de Hostelería, y estarán exentas de pagar el impuesto en los dos primeros años.

### **NORMAS ESPECÍFICAS PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA SEGÚN EL DECRETO 1/2021, de 12 de enero DEL GOBIERNO VASCO:**

#### **Establecimientos y servicios de hostelería y restauración:**

- 0.1. Aforo:** Se limita el aforo al 50 % en el interior del establecimiento y al 100 % en el exterior. Manteniendo la distancia de 1,5 m de comensal a a Esta distancia de 1,5 metros deberá estar medida entre las personas más próximas de las diferentes mesas o agrupaciones de mesas. La ocupación máxima será de 6 personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- 0.2. Consumo:** Se permite el acceso al interior con distancia física de 1,5 metros entre clientes o grupos de clientes, debiendo permanecer **en todo momento sentados**. Se permite la celebración de *cocktails* y buffets en grupos de un máximo de 6 personas. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia de seguridad interpersonal entre clientes o grupos de clientes, tanto en mesas como en barra del interior del establecimiento, así como en el exterior de dichos establecimientos y que todos los clientes o asistentes deben permanecer sentados. El límite de distancia recogido en este punto no será de aplicación a los miembros de la misma unidad de convivencia.

- 0.3. Horario:** Los establecimientos y servicios de hostelería, restauración, deberán cerrar no más tarde de las 20:00 horas. El local deberá permanecer cerrado al público y no podrá ser reabierto antes de las 06:00 horas. Estas medidas son de aplicación todos los días de la semana, incluidos los festivos.
- 0.4. Sin excepciones en los horarios:** De forma coherente con las directrices sanitarias vigentes respecto a los espectáculos y actividades recreativas, mientras dure la situación actual y la vigencia de la presente Orden, no se concederán nuevas autorizaciones de ampliaciones de horarios al amparo del artículo 37 del reglamento vasco de espectáculos públicos y actividades recreativas y se dejarán sin efecto las que pudieran haberse concedido.

## **1. Descripción del concepto de Sidrería**

- Nuestras sidrerías son productoras elaboradoras de sidra natural: combinan la actividad agroalimentaria con la de hostelería. Estas sidrerías son amplios espacios situados en su mayor parte en entornos naturales.
- La mayor característica diferenciadora de las sidrerías son sus espacios: comedores, bodega, espacios de degustación, manzanales...
- En el comedor cada persona se sienta con sus compañeros; pero tiene la posibilidad de degustar la sidra directamente de los toneles. Para ello, con su propio vaso, se dirige a la bodega para que de la mano de un experto pueda conocer y saber más acerca del producto. Éste es su atractivo principal y su mayor peculiaridad: la degustación de la sidra en la bodega y directamente de los toneles.

## **2. Posibilidades que ofrecen las sidrerías en esta situación**

- **Amplitud:** espacios abiertos, diferentes comedores, mesas largas y corridas... varias opciones para mantener la seguridad. En los espacios que nos ofrecen las sidrerías gracias a su amplitud podemos disponer de mayor tranquilidad y zonas de confort para poder disfrutar de nuestro tiempo libre.
- **Espacio fuera de la sidrería:** naturaleza, manzanales, terrazas.

### **3. Protocolo de prevención a llevar a cabo**

#### **3.1. Higiene personal de los trabajadores**

- Uso de mascarillas en la cocina y en el comedor Lavarse las manos cada 30 min por 30 segundos
- Mantener distancia de 1,5 mts entre grupos (indiferente de si alguno presenta o no síntomas asociables al virus)
- No tocarse la cara
- Vestuarios de los trabajadores: señalizaciones, distancia de seguridad, reducir el número de personas en los vestuarios y hacerlo por turnos.

#### **3.2. Comedor y bodega**

- El servicio deberá ser sentado
- Uso obligatorio de platos individuales
- Se podrá sacar el plato al centro siempre y cuando se sirva con cubertería específica para servir la comida.
- Lavarse las manos cada 30 min por 30 segundos
- Fomentar el pago con tarjeta
- Controlar la existencia de material sanitario
- Supervisar buenas prácticas en los empleados Lavado diario de la ropa del personal
- Uso de los platos individuales, indispensable para mantener la tranquilidad de los comensales y el protocolo.

### **¿CÓMO CONSUMIR LA SIDRA EN LA SIDRERÍA?**

#### **a. TEMPORADA DE SIDRERÍAS: Degustación de la nueva sidra**

- En la temporada de Sidrerías la gente acude a la sidrería para degustar la nueva sidra. En esta temporada, para fortalecer la seguridad de nuestros clientes, procederemos a hacer la degustación de diferente manera.
- Debemos buscar un concepto atractivo pero rentable para poder llevarlo a cabo.

- Se nos presenta la gran oportunidad de ofrecer al cliente un trato diferente y especial, enfocado en la presentación de nuestra sidra en grupos reducidos. Este momento tiene que ser especial y diferente.
- Contaremos con dispensador de gel hidroalcohólico en la entrada de la bodega o al alcance de los clientes cada vez que lo necesiten.
- Mientras estén sentados, ofreceremos a los comensales la nueva sidra en botella transparente o en jarra. Esto lo podremos realizar con jarras/botellas especiales y transparentes. Sea cual sea el formato, en el momento en el que presentamos la sidra a la mesa debemos explicar lo que van a degustar y haremos uso de los collarines en la jarra/botella para ello indicando número de kupela y origen de la manzana/manzanal para que tengan constancia de que es un producto todavía sin finalizar y cogido directamente de las kupelas para que lo puedan degustar. Lo podemos hacer también con un mensaje genérico y en cualquier kupela que queramos que se deguste.
- Adicionalmente, una persona de cada mesa se podrá levantar para poder llenar las jarras siempre de la mano y aprobación de la persona responsable de la sidrería. Al llenar las jarras se sentará para su posterior consumo.
- **El mensaje debe ser claro:** La temporada de sidrerías queremos que degustéis la nueva sidra aunque estéis sentados, y que venir a la sidrería siga siendo una experiencia única.
- **Punto a tener en cuenta en un futuro:** en el momento en el que el el Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco autorice la posibilidad de consumir del txotx en la bodega siempre en grupos reducidos, se podrá llevar a los comensales en un momento puntual a degustar la sidra desde las kupelas.

#### **b. PRIMAVERA-VERANO-OTOÑO**

- Cambio de concepto, presentación de la nueva cosecha EMBOTELLADA. Este es un momento indispensable para que

podamos dar el salto al producto terminado, nuestra botella de sidra.

- A parte de ello, la oferta de distintos tipos de menú acordes a cada temporada aumenta la demanda de diferente público.

**c. PUNTO DE VENTA O TIENDA PARA LA VENTA DIRECTA:** Adecuación de la tienda para la venta directa de producto. Una tienda sencilla pero visual, con los distintos productos y precios bien definidos. Tienen que estar cerca del punto de pago, y los precios bien definidos.

#### **3.4. Cocina: Recepción de mercancías, desinfección inmediata y separación por categorías.**

- Uso de la mascarilla y los guantes en la cocina
- Lavarse las manos cada 30 min por 30 segundos
- Desinfección diaria de la ropa de trabajo
- No mezclar el personal de la cocina con el personal del comedor, diferenciar dos grupos de trabajo

#### **3.5. Visitas guiadas**

- Las actividades con guía se realizarán en grupos de hasta 6 personas (incluido el guía). Deberán establecerse las medidas necesarias para mantener la distancia de seguridad interpersonal o, en su defecto, la utilización de medidas alternativas de protección física. El uso de mascarilla será obligatorio, aunque se mantenga la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros.
- Se recomienda aumentar el tiempo al aire libre y restar el tiempo en interiores, siempre y cuando sea posible.
- Estas visitas se realizan para dar valor añadido al producto propio, la sidra. Por tanto, al final de esta visita se degustará la sidra y se dará opción a la compra del producto en la tienda habilitada para ello.