

Berliner Wine Trophy

The World's Largest International OIV Wine Competition

HYGIENEKONZEPT HYGIENE CONCEPT



Hygiene- und Schutzmaßnahmen für die Veranstaltungen im Rahmen der Berliner Wine Trophy

Hygiene and Protective measures for the events as part of the Berliner Wine Trophy

Veranstaltung Event	1	Rotwein-Verkostung Red wine tasting	Veranstaltungsort/-fläche: Spree 1 + 2 Venue / area: Spree 1 + 2
Veranstaltung Event	2	Weißwein-Verkostung White wine tasting	Veranstaltungsort/-fläche: Spree 3 Venue / area: Spree 3
Veranstaltung Event	3	Roséwein-Verkostung Rose wine tasting	Veranstaltungsort/-fläche: Borsig 1 Venue / area: Borsig 1
Veranstaltung Event	4	Schaumwein-Verkostung Sparkling wine tasting	Veranstaltungsort/-fläche: Borsig 3 + 4 Venue / area: Borsig 3 + 4
Veranstaltung Event	5	Likörwein-Verkostung Fortified wine tasting	Veranstaltungsort/-fläche: 5. Etage Venue / area: 5th floor

Dieses Hygienekonzept führt die Hygiene- und Schutzmaßnahmen der jeweiligen Veranstaltungen im Rahmen der Berliner Wein Trophy auf und dient für die sichere Durchführung der jeweiligen Veranstaltungen.

Die Grundlage für dieses Hygienekonzepts bilden die rechtsverbindliche SARS-CoV-2-Infektions-Schutzverordnung des Land Berlins und die Corona-ArbSchV des BAMS.

Für die Umsetzung und Einhaltung der nachstehend aufgeführten Hygiene- und Schutzmaßnahmen ist die DWM – Deutsche Wein Marketing GmbH, Am Borsigturm 1, D - 13057 Berlin, Telefon: +49 (0)30 4303 7300, Fax: +49 (0)30 4303 7310, E-Mail: info@dwm.de, vertreten durch den Geschäftsführer Peter Antony, verantwortlich.

Die zuständigen Ansprechpartner der DWM, deren Funktionen und Erreichbarkeit werden unter Kontakte (Seite 13) im Detail aufgelistet.

Erstellt wurde dieses Hygienekonzept von Freundesgut Verlag & Marketing GmbH und JME Service Management, im Auftrag und Zusammenarbeit mit der DWM – Deutsche Wein Marketing GmbH, Am Borsigturm 1, D - 13057 Berlin.

Die Berliner Wein Trophy besteht aus fünf Veranstaltungen an fünf Veranstaltungsorten/-flächen. Sie ist in drei Veranstaltungszeiträumen aufgeteilt:

Slot 1: 08.04. bis 11.04.2021

Slot 2: 12.04. bis 14.04.2021

Slot 3: 15.04. bis 18.04.2021

Die Teilnehmerzahl pro Veranstaltung und Veranstaltungsort/-fläche beträgt maximal 20 Teilnehmer / Personen.

Der Beginn und das Ende der jeweiligen Veranstaltung gilt für alle Slots:

Veranstaltung 1	Rotwein-Verkostung	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Veranstaltung 2	Weißwein-Verkostung	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Veranstaltung 3	Roséwein-Verkostung	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Veranstaltung 4	Schaumwein-Verkostung	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Veranstaltung 5	Likörwein-Verkostung	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Hygienemaßnahmen
- 7 SARS-CoV-2 Antigen Test-Maßnahmen
- 8 Veranstaltungsort / Flächennutzung
- 10 Einladungsmanagement
- 10 An- / Abreise / Check-in
- 11 Veranstaltungsablauf / Programm
- 11 Catering
- 12 Sicherheits- und Ordnungspersonal
- 12 Handlungsanweisungen
- 13 Kontakt
- 13 Dauer und Gültigkeit dieses Hygienekonzeptes

IMPRESSUM

Herausgeber:

DWM – Deutsche Wein Marketing GmbH
CEO: Peter Antony
Am Borsigturm 1, D - 13057 Berlin
Telefon: +49 (0) 30 – 43 03 73 00
E-Mail: info@dwm.de

Kommunikationsdesign:

Freundesgut Verlag & Marketing GmbH
CEO: Lars Cordes | DCEO: Michael Ermisch
Zeltinger Platz 16 | D-13465 Berlin
Telefon: +49 (0) 30 - 43 60 47 75
E-Mail: info@freundesgut.de
Verwaltung: Schönfließßer Str. 10,
D-16540 Hohen Neuendorf

Konzeption:

JME Service Management (JM Ermisch)
Michael Ermisch

ALLGEMEINES

Die Berücksichtigung der Hygienevorschriften, der geltenden Abstandsregeln und der weiteren Arbeitsschutzstandards SARS-CoV-2 (BMAS) wird durch die Deutsche Wein Marketing GmbH während der gesamten Veranstaltungsdauer gewährleistet.

Die Deutsche Wein Marketing GmbH hat vorab alle Teilnehmer und die jeweilig Beschäftigten schriftlich und spezifisch über alle getroffenen / relevanten Schutzmaßnahmen informiert, die von allen Beteiligten, während der Aufbau-, der Durchführung- und Abbauphase der Veranstaltungen eingehalten werden müssen. Eine entsprechende Unterweisungsdokumentation wird erstellt.

Zudem hat die Deutsche Wein Marketing GmbH vorab alle Teilnehmer und die jeweilig Beschäftigten schriftlich und spezifisch über die Vorgaben und Verfahrensweisen beim Auftreten eines COVID-19-Falles informiert.

Auf die für die Veranstaltung gemäß Hygienekonzept geltenden Verhaltensrichtlinien wird an allen neuralgischen Punkten der Veranstaltungsorte/-flächen (Ein- und Ausgänge, Sanitäranlagen, Veranstaltungsbereiche etc.) allgemeinverständlich und barrierefrei mittels Hinweistafeln hingewiesen.



HYGIENEMAßNAHMEN

- a) Sämtliche Handkontaktflächen werden vor Beginn der jeweiligen Veranstaltung, sowie mehrfach im Laufe der Veranstaltungen gereinigt (insbesondere Türklinken, Handläufe, Tasten im Fahrstuhl, Tischoberflächen, etc.). Handkontaktflächen mit intensivem Handkontakt im Laufe eines Tages werden mehrfach gereinigt und desinfiziert.
- b) Alle Flächen werden täglich während-, in den Pausen- und nach der Veranstaltung mit Flächendesinfektionsmittel gereinigt.

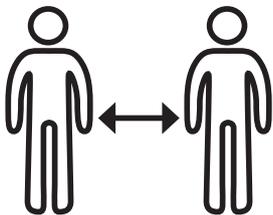
Pausen- und Zwischenreinigungszeiten der Veranstaltungen:

10:45 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung 1 + 2
11:15 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung 3 + 4
11:30 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung 5
13:15 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung 1 + 2
13:45 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung 3 + 4
14:00 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung 5

- c) Die Veranstaltungsorte/-flächen werden jeden Tag vor Beginn und nach dem Ende der Veranstaltung mit Desinfektionsnebel -MIKRO-AEROSOL RAUMDESINFEKTION (Vernebler AVI-2000-21L)- gereinigt.
- d) Eine normale Grundreinigung findet zusätzlich nach jedem Veranstaltungstag statt.
- e) Alle Servicemitarbeiter tragen zusätzlich zur FFP2-Maske ein Gesichtsschild aus Plastik. Sie tragen permanent Einweghandschuhe und wechseln diese regelmäßig.
- f) Alle Verkostungsgläser werden zweimal bei mehr als 70°C gewaschen.
- g) Wein-Spucknapfe werden von Servicekräften hygienisch-korrekt entleert und ebenfalls bei über 70°C gereinigt.
- h) Für alle Teilnehmer und die jeweiligen Beschäftigten der jeweiligen Veranstaltungen stehen beide Treppenhäuser sowie der Fahrstuhl zum Erreichen der Veranstaltungsorte/-flächen zur Verfügung.
- i) Alle Veranstaltungsorte/-flächen sind mit MOBILE LUFTREINIGUNGSGERÄTE (Umluftfilter AVI-1250_ (UV+ES2)) mit integrierte UV-C im Umluftfilter ausgestattet.
- j) Bodenflächen werden täglich und zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt.
- k) Alle Beschäftigten reinigen sich mehrfach die Hände. Alle Teilnehmer der Veranstaltung reinigen bzw. desinfizieren sich ab dem Zeitpunkt der Akkreditierung regelmäßig die Hände. Hierfür sind in allen Bereichen Point of Care für den Infektionsschutz eingerichtet.
- l) An sämtlichen Ein- und Ausgängen und neuralgischen Stellen des Veranstaltungsortes sind während der gesamten Veranstaltungsdauer Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar installiert.
- m) Jeder Teilnehmer erhält beim Check-In eine Hygienetaschen mit: FFP2-Masken (für jeden Tag eine), personalisiertes Desinfektionsspray, Einweghandschuhe, Teilnehmerausweis, Stoffmaske mit Berliner Wein Trophy Logo und Programm.
- n) Für alle Teilnehmer und die jeweilig Beschäftigten der Veranstaltungen gilt die Pflicht zum Tragen einer FFP2-Maske mit den Standards CE 2163 oder KN95/N95.

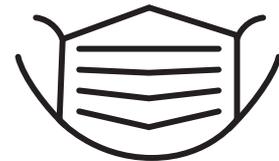
- o) Der Veranstalter stellt ausreichend FFP2-Masken für alle Teilnehmer und die jeweilig Beschäftigten der Veranstaltungen kostenlos zur Verfügung.
- p) Wenn die Teilnehmer vom Außenbereich des Hauptgebäudes in das Gebäude eintreten, gehen sie durch einen Desinfektionstunnel als Virusbarriere am Eingang mit MIKRO-AEROSOL DESINFektionNEBEL.

BITTE BEACHTEN SIE DIE HYGIENEANFORDERUNGEN!



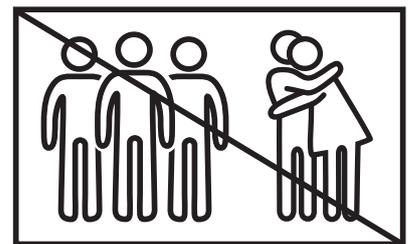
Mindestabstand von 1,5 Metern halten.
Abstände auf Laufflächen, im Toilettenbereich und Raucherbereichen einhalten.

Beim Betreten und beim Bewegen ist eine FFP2-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch.

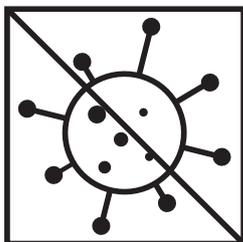


Bitte nutzen Sie Desinfektionsmittel.

Kontaktbeschränkungen beachten.



Bei Krankheitsanzeichen auf einen Besuch verzichten.



Nies- und Hustenetikette beachten.

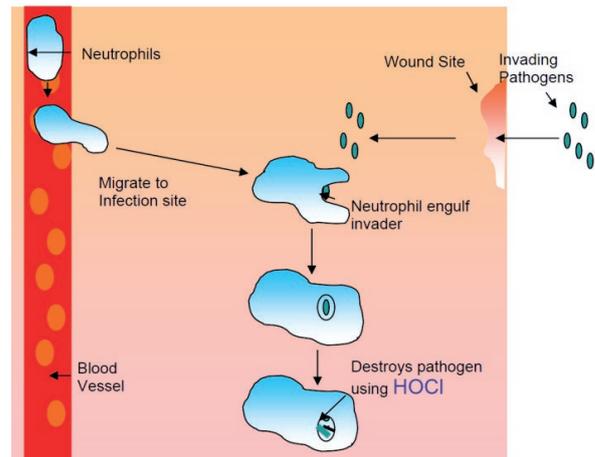


Desinfektion wie in unserem Körper

AVISNA® steht für **Aktiver Virenschutz** mit **Naturverfahren**.

AVISNA® verwendet gleiche Desinfektionswirkstoffe (Neutrophil) wie in unserem Körper gegen Infektion:

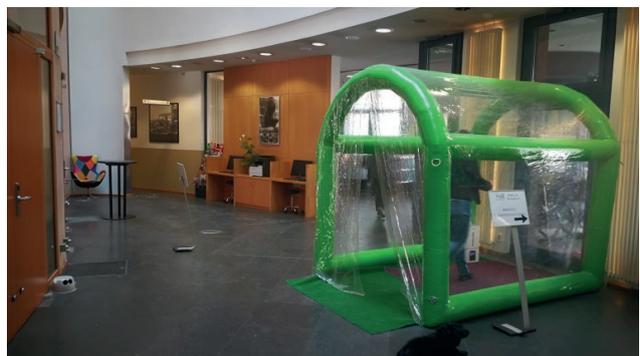
- ✓ effektiv gegen Viren und Bakterien
- ✓ körperverträglich, keine Reizung für Augen, Atemwege und Haut
- ✓ biologisch abbaubar und ungefährlich
- ✓ regulatorisch konform



(Abb.1 Entzündungsreaktion im Körper)

AVISNA® Vernebler erzeugt im Raum bis 100-Fach so viel desinfizierende Mikro-Partikeln wie vor der Vernebelung. Die bereits existierenden oder neuen infektiösen Aerosole werden sofort durch Kontakt desinfiziert. So schaffen wir keimfreie Luft in vernebeltem Raum:

- ✓ trockener Nebel, keine Anfeuchtung von Gegenständen oder Boden
- ✓ Anhaltende Wirkung in der Luft
- ✓ geruchsneutral



Für technische Fragen kontaktieren Sie bitte die Fa. NEWTEC Umwelttechnik GmbH.

www.AVISNA.de



SARS-COV-2 ANTIGEN TEST-MAßNAHMEN

- a) Alle eingeladenen und zugelassenen Teilnehmer legen beim Check-in einen negativen SARS-CoV-2 Antigen Test vor.
- b) Alle Beschäftigten der Veranstaltungen haben zu Beginn der jeweiligen Veranstaltung einen negativen SARS-CoV-2 Antigen.
- c) Allen Teilnehmern und den jeweilig Beschäftigten der Veranstaltungen, wird kostenlos eine tägliche Testung in Bezug auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 mittels eines SARS-CoV-2 Rapid Antigen Tests zur Selbstanwendung angeboten.
- d) Für alle Teilnehmer der jeweiligen Veranstaltungen ist die tägliche Durchführung der Testung vor Beginn der jeweiligen Veranstaltung verpflichtend.
- e) Die Testdurchführung wird unter Aufsicht durchgeführt.
- f) Die Testmöglichkeiten befinden sich in zwei separaten eingerichteten Bereichen / Räumen. Diese liegen abseits der Veranstaltungsorte/-flächen.
- g) Hygienemaßnahmen bei der Testdurchführung sind:
 - Händedesinfektion der zu testenden Personen und Tragen von FFP2-Maske bis zur Testung und danach.
 - Abstandseinhaltung von 1,5 m zwischen Personen bis zur Test-Durchführung, Aufsichtspersonen, die diesen Abstand unterschreiten, müssen eine FFP2-Maske und Gesichtsvisionär tragen.
 - Tragen von Einmalhandschuhen während der Testung.
 - Desinfektion aller Flächen nach jeder Testung.
 - Die Größe der Räumlichkeiten ist dem zu erwartenden Testaufkommen entsprechend bemessen.
 - Die Räumlichkeiten sind barrierefrei bzw. zumindest barrierearm.
 - Auch hier gilt der Mindestabstand von 1,5 m.
 - Im Testbereich ist genügend Arbeitsfläche für die Bereitstellung sowie Durchführung des Tests und der dazugehörigen Materialien sowie Bewegungsraum unter Beachtung der Abstandsregel für mindestens zwei Personen (Testender und Getesteter) .

VERANSTALTUNGSORT / FLÄCHENNUTZUNG

a) **Veranstaltungsflächen**

Bereiche, in denen sich die Teilnehmer länger stationär aufhalten und daher vom Risiko eines längerfristigen Personenkontaktes ausgegangen wird. Die nachstehenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen gelten hier bzw. sind hier eingerichtet:

- Die Sitzabstände zwischen den einzelnen Teilnehmern beträgt mind. 1,5 Meter. Zusätzlich sind zwischen den jeweiligen Sitzplätzen / Tischen entsprechende Durchgangsbreiten vorhanden, sowie Hygieneschutzwände aufgestellt.
- In Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann (z.B. Zugang zu Veranstaltungsbereichen), ist durch Personal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) der Mindestabstand gewährleistet.
- Der Zugang zu Sanitäranlagen wird durch Personal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) derart gesteuert, dass der Mindestabstand so weit wie möglich gewährleistet werden kann. Die Anzahl der WC-Kabinen, Urinale und Waschbecken ist derart aufgeteilt, dass der Mindestabstand gewährleistet werden kann.
- Die jeweiligen Veranstaltungen werden gemäß der SARS-CoV-2-Infektionsschutz-Verordnung und den Empfehlungen des RKI in ausreichend durchlüfteten Räumen durchgeführt. Neben den vorhandenen Fenstern, ist die Lüftungsanlagen dauerhaft von Umluft auf Zuluft geschaltet.
- Die Lüftung ist in allen klimatisierten Räumen auf maximalen Luftaustausch eingestellt.
- Es wird in regelmäßigen Abständen eine Stoßlüftung vorgenommen.
- Luftreinigungsgeräte zur Minimierung von Aerosole in dem jeweiligen Veranstaltungsraum sind während der gesamten Veranstaltung im Betrieb.

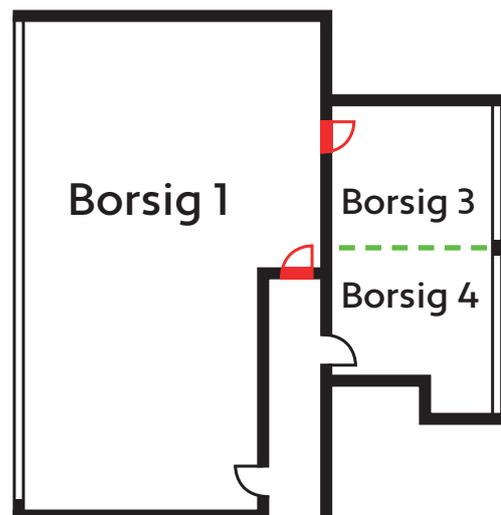
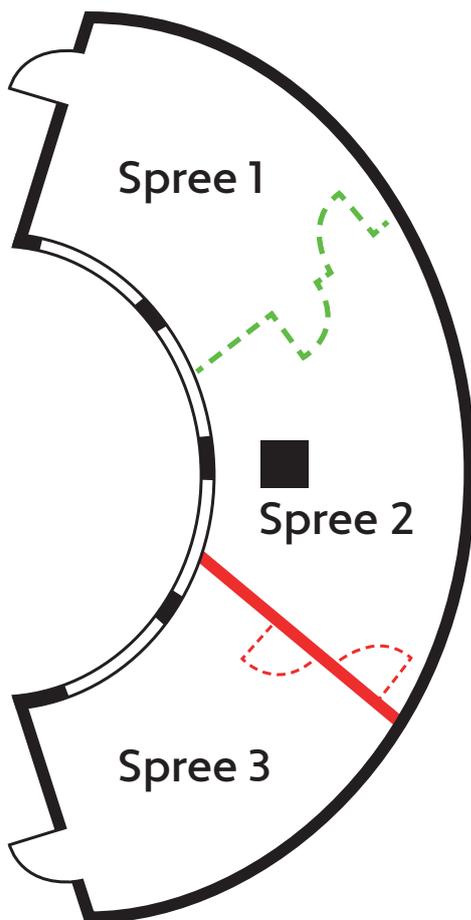
b) **Bewegungsflächen**

Bereiche, in denen sich alle Teilnehmer und die jeweilig Beschäftigten bewegen, wie bspw. Flure, Treppenhäuser, Flucht- und Rettungswege. Hier sind alle Teilnehmer und die jeweilig Beschäftigten dazu anzuhalten, die allgemein geltenden Abstandsregeln und Hygieneempfehlungen des RKI zu beachten und einzuhalten.

c) **Sonderflächen**

Zugang, Einlass, Akkreditierung, Garderobe, Bereiche für Raucher. Der Mindestabstand von 1,5 m ist jederzeit gewährleistet. Hierzu wurden zusätzliche Maßnahmen eingerichtet: Zugangssteuerung durch Sicherheits- und Ordnungspersonal, Raumtrenner, vorhandene Warte- und Raucherbereiche im Außenbereich vom Hotel am Borsigturm, in denen mittels Bodenmarkierungen, und/oder Kordeln, Flatterbändern etc. für die Einhaltung der geltenden Abstandsregeln Sorge getragen wird.

	Veranstaltung	Veranstaltungsort/ -fläche	Größe	Etage	max. Personen- anzahl
1	Rotwein-Verkostung	Spree 1 + 2	160 m ²	1.	20
2	Weißwein-Verkostung	Spree 3	80 m ²	1.	20
3	Roséwein-Verkostung	Borsig 1	120 m ²	1.	20
4	Schaumwein-Verkostung	Borsig 3 + 4	70 m ²	1.	20
5	Likörwein-Verkostung	5. Etage	200 m ²	5.	20



- Türen verschlossen
- Trennwände / Türen sind komplett geöffnet

EINLADUNGSMANAGEMENT

- a) Alle Teilnehmer der jeweiligen Veranstaltungen wurden bereits im Vorfeld durch die Deutsche Wein Marketing GmbH mit privaten Kontaktdaten (1. Vor- und Familienname, 2. Telefonnummer, 3. Bezirk oder Gemeinde des Wohnortes oder des Ortes des ständigen Aufenthaltes, 4. vollständige Anschrift oder E-Mail-Adresse, 5. Anwesenheitszeit) erfasst, um mögliche Infektionsketten später nachverfolgen und eingrenzen zu können.
- b) Auf die schon vorhandenen Daten kann, ggf. ergänzt um weitere notwendige Daten, zurückgegriffen werden. Bei begründetem Bedarf werden die Daten ausschließlich den Gesundheitsbehörden zur Verfügung gestellt. Eine Einwilligung zur Datenspeicherung gemäß Vorgaben der DSGVO liegt von allen Teilnehmern vor.
- c) Alle Teilnehmer (Juroren) der Veranstaltung sind von der Deutschen Wein Marketing GmbH persönlich eingeladen.
- d) Die Anwesenheit aller Teilnehmer der jeweiligen Veranstaltungen wird immer zu Beginn der jeweiligen Veranstaltung kontrolliert und dokumentiert.

AN- / ABREISE / CHECK-IN

- a) Es werden die aktuell gültigen Einreisebeschränkungen für Personen aus Risikogebieten berücksichtigt.
- b) Alle Teilnehmer weisen beim Check-in einen negativen SARS-CoV-2 Antigen Test vor.
- c) Der Anreisemodus für alle Teilnehmer ist der Individualverkehr. Es wird auf die Förderung von Gruppenreisen verzichtet. Die Deutsche Wein Marketing GmbH hat im Vorfeld der Veranstaltungen auf die geltenden Reisebestimmungen (Bahnverkehr, Flugverkehr, ÖPNV) verwiesen.
- d) Es ist eine größtmögliche Entzerrung der anreisenden Teilnehmer gewährleistet. Unter anderem mit vorhandenen Wartebereichen im Außenbereich vom Hotel am Borsigturm, in denen mittels Bodenmarkierungen, und/oder Kordeln, Flatterbändern etc. für die Einhaltung der geltenden Abstandsregeln Sorge getragen wird.

- e) Alle Teilnehmer erhalten beim Check-in ihren personalisierten Teilnehmerschein.



- f) Personen, die nicht für die Veranstaltung zugelassen sind, erhalten keinen Zutritt zur Veranstaltung.
- g) Bereits am Eingang des Hauptgebäudes (Hoteleingang) erfolgt die Zutrittskontrolle zum Hauptgebäude.



VERANSTALTUNGSABLAUF / PROGRAMM

09:00 Uhr	Beginn Jury Briefing für	Veranstaltung	1 + 2
09:15 Uhr	Beginn Jury Briefing für	Veranstaltung	3 + 4
09:30 Uhr	Beginn Jury Briefing für	Veranstaltung	5
10:45 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung	1 + 2
11:15 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung	3 + 4
11:30 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung	5
11:15 Uhr	Beginn der Verkostung Teil	Veranstaltung	1 + 2
11:45 Uhr	Beginn der Verkostung Teil II	Veranstaltung	3 + 4
12:00 Uhr	Beginn der Verkostung Teil II	Veranstaltung	5
13:15 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung	1 + 2
13:45 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung	3 + 4
14:00 Uhr	Reinigungs- und Lüftungspause	Veranstaltung	5

CATERING

- Die gesamte Versorgung aller Teilnehmer mit Frühstück, Lunch und Abendessen usw., inklusiver aller Getränke erfolgt durch: Hotel am Borsigturm Betriebs GmbH, Am Borsigturm 1, 13507 Berlin, Telefon: +493043036000, Telefax: +493043036001, E-Mail: info@hab.berlin, vertreten durch: Geschäftsführer Lothar Urban.
- Für das Catering und Versorgung gelten die entsprechenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen vom Hotel am Borsigturm, in der gültigen Fassung für alle Teilnehmer und die jeweilig Beschäftigten der Veranstaltungen.

SICHERHEITS- UND ORDNUNGSPERSONAL (SOP)

- a) Das SOP überwacht die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmaßnahmen in allen Veranstaltungsorten/-flächen, sowie im Hauptgebäude.
- b) Das SOP sorgt u.a. für die Vermeidung von Personenstaus bzw. die Auflösung von Personenansammlungen in den Pausen, vor den Sanitäreinrichtungen sowie in/an neuralgischen Punkten der Veranstaltungsorte/-flächen.
- c) Das SOP überwacht den Zugang zu allen Flächen/Zonen/Räumen. Dies ist dadurch gewährleistet, dass alle Teilnehmer und die jeweiligen Beschäftigten der Veranstaltung, einschließlich der unter Kontakt aufgeführten Personen entsprechende personalisierte Ausweise tragen.



HANDLUNGSANWEISUNGEN FÜR VERDACHTSFÄLLE BZW. BESTÄTIGTEN INFEKTIONEN

- a) Insbesondere Fieber, Husten und Atemnot können Anzeichen für eine Infektion mit dem Coronavirus sein.
- b) Teilnehmer und die jeweiligen Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen sind aufzufordern, die jeweilige Veranstaltung umgehend zu verlassen.
- c) Veranstaltungsorte/-flächen bzw. Räume, in denen sich eine COVID-19 erkrankte Person aufgehalten hat, werden sofort gut gelüftet. Die Fenster sollten hierzu in regelmäßigen Abständen mindestens 30 Minuten vollständig geöffnet werden, nicht kippen, da dies nicht für einen ausreichenden Luftwechsel sorgt. Ferner werden sämtliche Flächen desinfiziert.
- d) Im weiteren werden die Empfehlungen des Robert Koch-Instituts zur Meldung von Verdachtsfällen von COVID-19 angewandt.

KONTAKT

HEAD OF BERLINER WINE TROPHY

Alle Behörden (z.B. Ordnungsamt, Gesundheitsamt usw.) wenden sich bitte ausschließlich an die beiden nachstehenden Personen

Henk Gibramczik
Michael Ermisch

SUPERVISOR

Direkte Ansprechpersonen in allen Veranstaltungsbereichen

Elisabeth von Raben
Lukas Antony
Borja Gonzalez
Anja Seifert

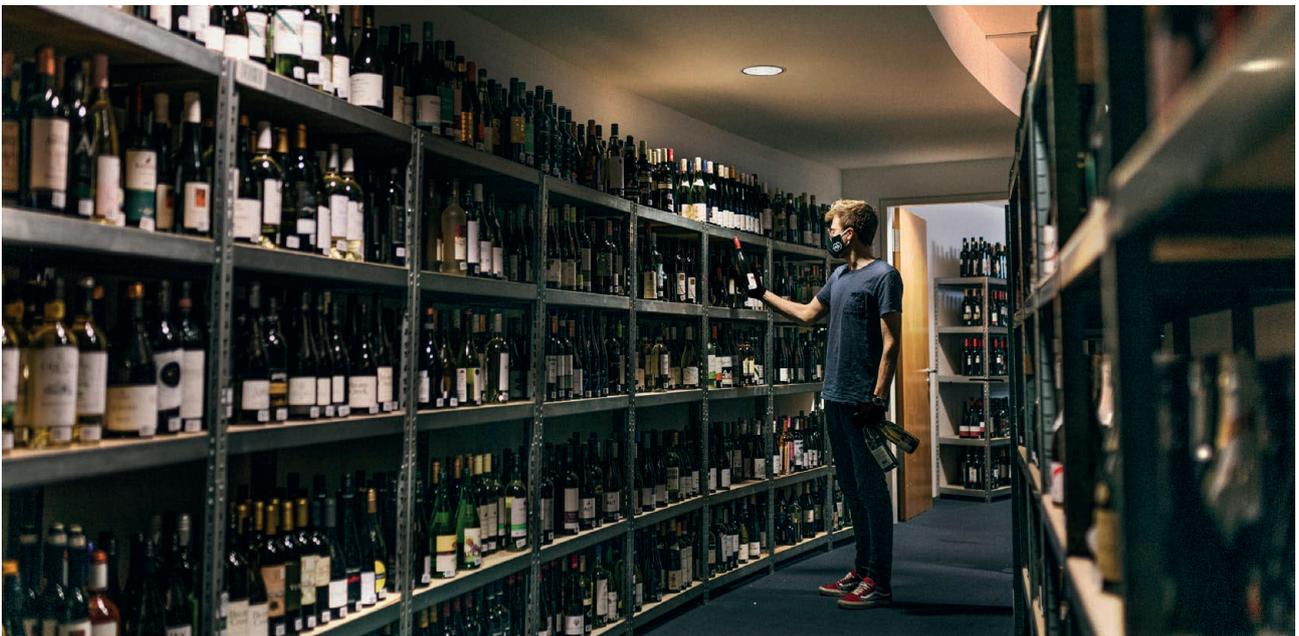
DAUER UND GÜLTIGKEIT DIESES HYGIENEKONZEPTES

Das vorliegende Hygienekonzept und die darin festgelegten Hygiene- und Schutzmaßnahmen treten am 02. April 2021 in Kraft und treten am 20. April 2021 außer Kraft.

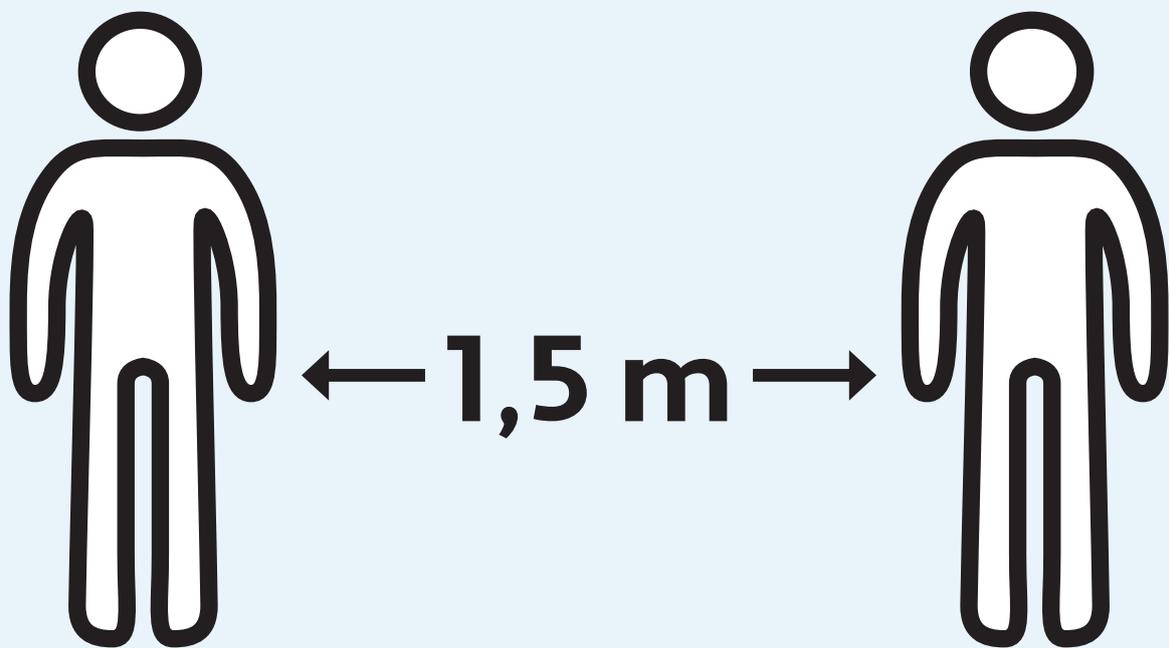
Berlin, 01. April 2021



Peter Antony - CEO
DWM – Deutsche Wein Marketing GmbH



**Bitte halten Sie
Abstand**



**Please hold up
distance**