



SERVICE DES VERRES A DEGUSTATION

Renforcement des procédures pour l'usage des verres à dégustation pendant le salon Millésime Bio 2022

Afin de sécuriser au maximum l'usage des verres contre les risques COVID, deux circuits séparés de renouvellement des verres ont été créés : un pour les visiteurs et un pour les exposants.

Vous êtes visiteur :

Nous vous invitons à récupérer un verre de dégustation et un porte verre lors de votre arrivée aux entrées nord ou sud du salon. Durant le salon, vous pourrez échanger votre verre en cours d'utilisation contre un verre propre aux « **points d'échange verres visiteurs** ». Il en existe plusieurs dans chaque hall. Vous le prendrez directement dans un casier, ce qui est une garantie que personne d'autre que vous ne l'a manipulé.

Ne prenez pas les verres disposés sur les stands des exposants, ils sont à l'usage exclusif des exposants.

Vous êtes exposant :

Cette année chaque exposant disposera de 6 verres sur son stand, **pour son usage personnel**. Le service de nettoyage des verres passera régulièrement sur votre stand pour vous changer ces verres dès que vous le souhaitez. Chaque visiteur est équipé d'un verre et d'un porte verre. Ne pas lui donner un de vos 6 verres.

Vous souhaitez savoir comment les verres sont lavés :

La société CLV est prestataire pour le lavage des verres du salon. Pour cela, elle utilise des machines à capot et un convoyeur.

Avant le salon tous les verres sont nettoyés 2 fois.

Durant le salon les verres sont nettoyés :

- soit dans un convoyeur avec un cycle pré-lavage 65° puis lavage 65° avec produit « Desty » puis rinçage 75°C puis séchés sur ventilateur.
- soit dans des machines à capot avec lavage 65°C au produit « Desty » et séchage 85°C.

Les fiches techniques et de sécurité du produit « Desty » sont téléchargeables sur ces liens :

<https://www.gama29.fr/wpFichiers/1/1/Produit/Technique/FT137993.PDF>

<https://www.gama29.fr/wpFichiers/1/1/Produit/Securite/FS137993.PDF>