

Anlage 1

gsc Gemeindevorstand
Der Bürgermeister
21.09.2020

Corona-Hygiene-Konzept für den ABENDMARKT am 07.10.2020

Gemäß den Bestimmungen der Coronaschutzverordnung NRW Stand 16.09.2020

Dieses Rahmenhygienekonzept gilt für Wochenmärkte und andere Märkte zum Warenverkauf unter freiem Himmel, die keinen Volksfestcharakter (z.B. durch das Aufstellen von Festzelten) aufweisen und keine großen Besucherströme anziehen.

Es wird zu jedem Zeitpunkt sichergestellt, dass die Umsetzung bzw. Einhaltung der nachfolgenden Schutz- und Hygienebestimmungen gewährleistet ist.

Organisatorisches

Der Veranstalter erstellt dieses Schutz- und Hygienekonzept, unter Berücksichtigung von Helfern, Marktvorkäufern und Besuchern und unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeeinrichtungen.

Der SARS-CoV-2-Arbeitschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales sowie die amtlichen Empfehlungen zum Mutterschutz im Zusammenhang mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 / COVID-19 werden beachtet.

Der Veranstalter kommuniziert die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen des Infektionsschutzes an die Mitarbeiter, Marktvorkäufer und Besucher.

Gegenüber Personen, die die Infektionsschutzvorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

Die Veranstalter stellt die Beratung der Marktvorkäufer hinsichtlich Gestaltung und Kommunikation der geltenden Verhaltensregeln zur Einhaltung auch an den Marktständen sicher.

Der Veranstalter kontrolliert regelmäßig die Einhaltung des Schutz- und Hygienekonzept seitens der Helfer und Marktvorkäufer und ergreift bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

Oberstes Gebot ist die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5m zwischen Helfern, Marktvorkäufern und Besuchern auf dem gesamten Marktgelände (einschließlich des Ein- und Ausgangs und sanitären Einrichtungen).

Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, (§ 1 Abs. 2 CoronaschutzVO NRW) müssen die Abstandsregel nicht befolgen.

Der Veranstalter ergreift geeignete Infektionsschutzmaßnahmen, z.B. durch Abstände zwischen den Ständen, Markierung von Abständen vor Ständen bei Schlangenbildung, größere Verkaufsflächen, Reduzierung der Gesamtzahl an Verkaufsständen und geeignete Besucherlenkung, um den notwendigen Mindestabstand von 1,5m stets einhalten zu können.

Soweit es die örtlichen Gegebenheiten, erfolgt eine Abgrenzung der Markttäche sowie Kontrolle der Besucher an Zu- und Abgängen durch Ordner (Bahnhofstraße und Reiherrstraße) um eine bessere Einhaltung der Sicherheits- und Hygieneregeln zu gewährleisten.

häuser u. Marktländle habes stets eine Maul-Nase-Isolierung zu tragen. Dies gilt nicht an Tischen beim Verzehr von Speisen und Getränken bei Einhaltung der Nachver-
folgsbarkeit der Gäste.

Für Markterkäufer und ihr Personal ist es im Verkaufsbereich ihrer Stände möglich, auf die Maskenpflicht zu verzichten, wenn durchtransparenzte oder sonst geeignete Schutzwände ein zuverlässiger Infektionsschutz gewährleistet wird.

Personen, die eine ärztliche Bescheinigung vorweisen können, dass ihnen das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung aufgrund einer Behinderung oder aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich oder unzumutbar ist, sind von der Trageverpflichtung befreit.

Das Abnehmen der Mund-Nasen-Bedeckung ist zulässig, solange es zu Identifikationszwecken oder zur Kommunikation mit Menschen mit Hörbehinderung oder aus sonstigen zwingenden Gründen erforderlich ist.

Ausschluss vom Besuch der Marktveranstaltungen:

- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches oder pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19 Patienten) und/oder

- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemein-symptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere)

Die Helfer, Markterkäufer und Besucher werden vorab in geeigneter Weise über das jeweilige Hygienekonzept und diese Ausschlusskriterien informiert (z.B. durch Aushang, Presse und Internet) und bei Bedarf beraten.

Der Veranstalter erstellt ein Konzept zum Umgang mit Erkrankten und Verdachtsfällen.
Bleiben Sie - soweit wie möglich - zu Hause und beschränken Sie Kontakte außerhalb des Hauses auf das absolut notwendige Minimum bis das Testergebnis vorliegt.

Das Robert-Koch-Institut empfiehlt, verstärkt auf Hygiene zu achten, Abstand zu anderen Menschen einzuhalten und regelmäßig zu lüften.

Falls Sie Kontakt zu einem nachweislich infizierten hatten und noch nicht vom Kreisgesundheitsamt kontaktiert wurden, nehmen Sie bitte telefonisch (!) Kontakt zu Ihrem Hausarzt auf. Bitte gehen Sie nicht direkt in die Praxis!

Darüber hinaus steht Ihnen das Infotelefon des Kreises mit der Telefonnummer 02921/303060 ist zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Montag bis Do 8 bis 16 Uhr
Freitag von 8 bis 12 Uhr
Am Samstag, 19. September, von 10 bis 12 Uhr
Das Gesundheitsministerium des Landes NRW bietet ebenfalls ein Infofon mit der Nummer 0211 - 9119 1001 an. Medizinische Fragen beantwortet die Kassenzentrale
Verzinsung unter 116117.

Ihr Hausarzt ist immer der erste Ansprechpartner und wird im Verdachtsfall weitere Schritte für Sie veranlassen. Auch bei ihm müssen Sie sich aber bitte immer erst telefonisch anmelden.

Ärztinnen, Marktverkäufer oder Besucher der Marktveranstaltung während des Aufenthalts Symptome entwickeln, die mit einer beginnenden COVID-19 Infektion in Verbindung stehen könnten, haben diese umgehend das Gelände zu verlassen.

Umsetzung der Infektionsschutzmaßnahmen im betrieblichen Ablauf und bei den räumlichen Voraussetzungen

In Warteschlangen oder im Wartebereich werden Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände von 1,5m ergriffen, z.B. durch Anbringen von Bodenmarkierungen und Hinweisschilder.

Personenansammlungen beim Betreten und Verlassen des Marktgeländes und insbesondere Anziehungspunkten sind durch entsprechende Wegführung (z.B. Einbahnstraßen) und Abstandsmarkierungen zu vermeiden.

Der Veranstalter benennt für jeden Marktstand eine am Marktstand anwesende Person als Ansprechpartner für die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln.

Der Veranstalter legt ein schriftliches Hygienekonzept und einen Reinigungs- und Desinfektionsplan vor, der die Nutzungsfrequenz von Kontaktoberflächen berücksichtigen muss und deren regelmäßige Reinigung und Desinfektion sicherstellt.

Helfern, Marktverkäufern und Besuchern werden an mehreren, möglichst zentralen Punkten des Marktes ausreichend Waschmöglichkeiten mit Seifen-spendern und Einmalhandtüchern (insbesondere in sanitären Einrichtungen) sowie Desinfektionsmittelspender (insbesondere in Eingangsbereichen und sanitären Einrichtungen) bereitgestellt.

Für gastronomische Angebote auf dem Markt wird die Umsetzung der jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie (insbesondere bzgl. Hygienestandards, siehe Beiblätter, Stand ~~19.09.2020~~ ^{01.10.2020} sichergestellt.
Wolver, 20.09.2020 für den Veranstalter MELVER21

gez. Kay Phillippen (Vorsitzender)

MELVER

21



Anlage 2

1. Gastronomie (Innen- und Außengastronomie)
Unabhängig von den nachfolgend aufgeführten Regelungen zum Infektionsschutz sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit einzuhalten.

1. Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaschVO von den Kontaktverböten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.
2. Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Gästen muss in der Innengastronomie ein Sitzplatz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht). In der Außengastronomie ist es in Bereichen, die vom öffentlichen Raum räumlich abgegrenzt sind (z. B. durch einen Zaun, eine Mauer, Blumenkübel usw.), zulässig, Gästen anstelle eines Sitzplatzes einen Stehplatz an einem Stehtisch zuzuweisen.
3. Gästen sowie Beschäftigten mit Symptomen einer Atemwegsinfektion ist der Zutritt zu den Geschäftsräumen zu verweigern; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung möglich.
4. Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. "begrenzt viruzid", Kundenkontaktdaten der Gäste sowie Zenträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe - unter Einholen des Einverständnisses - nach § 2a Absatz 1 der CoronaschVO zu erheben. Dabei ist ausdrücklich eine einfache, auf den Tischen ausliegende Liste (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) für jede den Tisch nutzende Personengruppe ausreichend. Für zulässige Veranstaltungen kann eine Gesamtliste erstellt werden, wobei es ausreichend ist, wenn der Veranstalter im Bedarfsfall die weiteren Kontaktdaten zur Verfügung stellen kann. Soweit nach der CoronaschVO erforderlich, hat die Liste eine Sitzplatzzuordnung zu enthalten.
5. Tische zum Sitzen sind so anzuordnen, dass
a. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert.
b. bei Sitzbereichen in der Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. Plexiglas wie im Einzelhandel).
- 5a. Soweit in der Außengastronomie Stehtische verwendet werden dürfen, gelten für deren Anordnung die Abstandsregeln gemäß Ziff. 5 entsprechend. Außerdem ist darauf zu achten, dass eine feste Zuordnung der Stehtische zu den Tischen erfolgt, damit eine stabile Situation in Bezug auf die sich am Tisch aufhaltenden Personen vergleichbar bei Sitzplätzen gewährleistet werden kann (z. B. durch Markierungen am Boden).
6. Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grds. eingehalten werden kann. Soweit dies baulich nicht sichergestellt werden kann, sind aber Abweichungen flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz (§ 2 Abs. 3 Satz 1 Nummer 7 CoronaschVO) gilt.
7. Über Tischanordnungen und Bewegungsräumen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten etc.) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.
8. Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.
9. Speisen werden am Tisch ausschließlich als Tellergerichte serviert; Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.
10. Alle Gast- und Geschäftsräume sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.
11. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Polster, Stühle, Tische, Speisekarten, Gewürzspender etc. sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.
12. Sofern neben der gastronomischen Versorgung andere Angebote (Sport- und Unterhaltungsanlagen, Shisha-Pfeifen oder andere gerätegebundene Genussmittel) vorgehalten und genutzt werden, so sind deren Kontaktflächen regelmäßig – mindestens einmal täglich - zu reinigen bzw. zu desinfizieren und die Gäste vor der Nutzung ihrerseits zum Händewaschen/-desinfizieren aufzufordern. Shisha-Pfeifen dürfen nicht von mehreren Personen gleichzeitig, nur unter Verwendung von Einmal-Mundstücken und Schläuchen, die nach Gebrauch entsorgt werden, und nur bei vollständiger dauerhafter Durchlüftung der Räumlichkeiten verwendet werden. Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel zu wechseln und bei mindestens 60 Grad Celsius zu waschen.

13. Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Nur ausnahmsweise sind niedrigere Temperaturen mit entsprechend wirksamen Tensiden / Spülmitteln ausreißend.
 14. Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen, soweit kein alternativer Schutz im Sinne des § 2 Absatz 3 Satz 3 CoronaschVO eingesetzt wird. Eine verwendete Mund-Nase-Bedeckung muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min, soweit dies noch nicht erfolgt ist. Für Gäste gilt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung nach § 2 Absatz 3 CoronaschVO mit Ausnahme der Sitzplätze und des Außenbereichs.
 15. In Sanitär- und Gemeinschafts-/Pausenräumen sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Die Räume sind in kurzen Intervallen zu reinigen. Es gilt hier ebenso der Mindestabstand untereinander.
 16. Die Beschäftigten werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkaltsymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.
 17. Ein Fest nach § 13 Absatz 5 CoronaschVO kann in der gastronomischen Einrichtung in vom übrigen Gastverkehr abgetrennten Räumlichkeiten mit der in § 13 Absatz 5 Satz 2 der CoronaschVO festgelegten Zahl von Teilnehmern ohne Einhaltung des Abstandsgebots und ohne Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung seitens der Teilnehmer innerhalb der abgetrennten Räume durchgeführt werden, soweit geeignete Vorkehrungen zur Hygiene und zur einfachen Rückverfolgbarkeit nach § 2a Absatz 1 CoronaschVO sichergestellt sind. Die Regelungen der Ziff. 1, 2, 5a, 8 und 9 gelten für diese Veranstaltungen nicht.
- Die Umsetzung der vorstehenden Vorgaben erfordert ein gemeinsames Zusammenwirken aller Beteiligten. Das kann sowohl eine Anpassung der Personalstärke wie auch eine größere Geduld der Gäste für die zusätzlichen Arbeitsschritte erfordern.