

**Sicherheits- und
Hygienekonzept
Bauern- &
Handwerkermarkt 2020**

1. Allgemeines über den Türkenfelder Bauern- und Handwerkermarkt

Der Türkenfelder Bauern- und Handwerkermarkt ist ein mittlerweile traditioneller Markt auf dem Steingassenberg in Türkenfeld. Auf einer Fläche von circa 10.000 Quadratmetern stellen zwischen 50 und 60 traditionelle Handwerker, Künstler, Landwirte und Direkterzeuger ihre Waren aus. Der Markt dient zudem als eine wichtige Vermarktungsstelle für die Wildprodukte des Türkenfelder Wildgeheges.

Begleitet wird der Markt von einem vielseitigen Kulturprogramm. Unter anderem die Vorstellung alter Handwerksberufe, Vorträge und Vorführungen zu Tierhaltung und Jagdwesen sowie musikalische und künstlerische Unterhaltung durch lokale Musikgruppen und Trachtenvereine.

Auf dem Marktgelände befinden sich zudem etliche Gastronomiestände an denen verschiedenste Speisen und Getränke angeboten werden. Einen beträchtlichen Anteil nehmen dabei eigene Produkte aus dem Türkenfelder Wildgehege ein.

1.1 Daten zum Markt

Veranstaltungsort:	Am Steingassenberg 5, 82299 Türkenfeld		
Veranstaltungstage:	Sonntag	27.09.2020	10:00 – 18:00 Uhr
	Samstag	03.10.2020	10:00 – 18:00 Uhr
	Samstag	26.09.2020	10:00 – 18:00 Uhr
Veranstaltungsgelände:	15.000 Quadratmeter		
Besucher:	mindestens 7,5 Quadratmeter / Person (entspricht 2000 Personen gleichzeitig auf dem Gelände)		
	Durch den Wegfall des Eseltreffens und des Festivals der Tiere wird eine beträchtlicher Besucherrückgang erwartet. Zur weiteren Auflockerung der Gäste ist angedacht, einen weiteren Veranstaltungstag hinzuzunehmen.		

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

2.2 Mindestabstand

Alle Gäste werden durch Beschilderung vor Betreten der Veranstaltung auf den dringend erforderlichen Sicherheitsabstand von 1,5m hingewiesen. Zudem wird die Einhaltung auf dem gesamten Gelände von unserem Sicherheits- und Gastropersonal, besonders im Sanitärbereich, streng überwacht. (Personen, die nach den aktuell gültigen Regelungen im Verhältnis zueinander von den Kontaktbeschränkungen befreit sind, haben die Abstandregel untereinander nicht zu befolgen.)

2.3 Maskenpflicht

Alle sich auf dem Veranstaltungsgelände befindlichen Personen sind dazu verpflichtet, einen angemessenen Mund- und Nasenschutz zu tragen. In den ausgewiesenen abgetrennten „Biergärten“ kann die Maske abgenommen werden sobald, der Sitzplatz eingenommen wurde.

Ausnahmen:

- Mitwirkende, die für die künstlerische Darbietung einen festen Platz eingenommen haben und dabei den erforderlichen Mindestabstand einhalten (Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in diesen Fällen nur für Auf- und Abtritt).
- Kinder bis zum sechsten Lebensjahr.
- Personen, die glaubhaft machen können (z.B. durch ein Attest), dass ihnen das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung aufgrund einer Behinderung oder aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich oder zumutbar ist.

2.4 Ausschluss von Besuchern

Von der Veranstaltung werden folgende Gruppen ausgeschlossen:

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 Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

Sollten Mitarbeiter, Marktverkäufer oder Besucher der Marktveranstaltung während des Aufenthalts Symptome entwickeln, die mit einer beginnenden COVID-19 Infektion in Verbindung stehen könnten, haben diese unverzüglich den Veranstalter (Tel.: 0160 90945672) zu informieren sowie das Gelände umgehend zu verlassen.

2.4 Informationsübermittlung

Der Veranstalter stellt sicher, dass Mitarbeiter, Marktverkäufer und Besucher über alle geltenden Verhaltensregeln und Ausschlusskriterien informiert werden. Dies wird sichergestellt durch: Aushänge, Flugblätter und persönliche Auskunft unseres Sicherheitspersonals oder im Festbüro.

3. Umsetzung der Infektionsschutzmaßnahmen im betrieblichen Ablauf

3.1 Eingang / Kasse

- Der Weg zum Eingang auf das Festgelände wird in 2 getrennte Laufwege geteilt um eintreffende Besucher von austretenden zu trennen.
- Im Anstellbereich vor der Kasse wird durch Beschilderung auf die geltenden Regeln / Ausschlusskriterien hingewiesen. Durch Bodenmarkierungen wird auf den Sicherheitsabstand von 1,5m hingewiesen.
- Eintreffende Gäste werden gebeten sich durch das Online System „darf ich rein.de“ (unterstützt durch Bayerisches Staatsministerium für Digitales) für den Markt mit ihrem Smartphone zu Registrieren.
Gäste, die nicht im Besitz eines Smartphones sind oder sich nicht auf diese Weise registrieren wollen, werden an der Kasse manuell durch unser Personal registriert.
- Beim Verlassen des Geländes könne sich die Gäste über das Online System auschecken. Gäste welche sich nicht online registriert haben werden beim Verlassen manuell erfasst.
- Beim Eintritt in das Gelände wird jedem Gast ein Informationsblatt mit den geltenden Regeln / Ausschlusskriterien sowie einem Geländeplan mit den vorgeschriebenen Laufrichtungen ausgehändigt

3.2 Marktgelände

- Das Marktgelände wird durch die Ausweitung auf die umliegenden eingezäunten Gehege-Flächen auf 15.000 Quadratmeter vergrößert. Dadurch kann ein ausreichend großer Abstand zwischen den Marktständen und der Mindestabstand der Gäste gewährleistet werden.
- Es wird ein Einbahnstraßenkonzept auf dem Gelände eingerichtet. Durch ausgehängte Lagepläne, Beschilderung, Bodenmarkierungen und Absperrungen wird die Einhaltung der Laufrichtung sichergestellt.
- An ausgewählten Stellen, besonders im Ein-/Ausgangsbereich, Sanitärbereich sowie in der Nähe von Gastronomieständen werden Desinfektionsmittelspender aufgestellt.
- Auf der Rückseite der Halle werden zusätzliche Sanitäreanlagen zur Verfügung gestellt.
- Es wird sichergestellt, dass die Marktverkäufer eine am Marktstand anwesende Person als Ansprechpartner für die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln benennen.

3.3 Gastronomiestände

- Mitarbeiter werden unter Berücksichtigung ihres jeweils speziellen Arbeits- und Aufgabenbereichs geschult. Sie werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.

- In den Küchen und Gastroständen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, wird eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen. Die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung werden so gestaltet, dass Mindestabstände eingehalten werden können.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- Besteck, Servietten, Soßen und ähnliches werden bei Bedarf von dem jeweiligen Mitarbeiter an den Gast gereicht und nicht offen ausgelegt.
- Durch Trennwände oder ähnlichen Maßnahmen an den Verkaufsständen wird sichergestellt, dass eine ausreichende Barriere zwischen Lebensmittelproduktion und Ausgabe gesichert ist.
- Die Arbeits-, Ausgabeflächen werden in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert. Die üblichen Reinigungsintervalle werden verkürzt.
- Vor den Gastronomieständen finden sich gekennzeichnete Wartebereiche mit Bodenmarkierungen.

3.4 Sitzmöglichkeiten auf dem Marktgelände

- Auf dem Marktgelände werden den Gästen zwei abgetrennte „Biergärten“ sowie weitläufig verteilte Stehtische zur Verfügung gestellt.
- In den abgetrennten „Biergärten“ ist der Mindestabstand zwischen den Tischen gewährleistet. Am Eingang wird sichergestellt, dass sich nicht zu viel Gäste gleichzeitig im abgetrennten Bereich aufhalten.
- Tische werden regelmäßig bei Tischwechseln gereinigt.

3.5 Parken

- Die Zu- und Abfahrt zu den Parkplätzen wird wie in den vergangenen Jahren im Einbahnverkehr geregelt.
- Der Fußweg zum Marktgelände wird so geregelt, dass sich ankommende und abreisende Besucher nicht begegnen.

4. Geltende Richtlinien

Dieses Sicherheits- und Hygienekonzept wurde auf Basis der vom Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft veröffentlichten Richtlinien für Märkte und Gastronomiebetriebe erstellt.

(<https://www.stmwi.bayern.de/coronavirus/>)