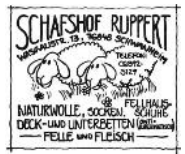


Hofmarkt-Anmeldung

11.10.20 Schafshof Ruppert in Schwanheim



Gruppenverantwortlicher:

Name	Vorname
Straße, Hr.	PLZ, Ort
Telefon	Ankunftszeit

Weitere Personen, der Gruppe:

Bei gleicher Anschrift wie der Gruppenverantwortlicher genügt Name, Vorname

Name, Vorname	Name, Vorname	Name, Vorname
Straße, Nr.	Straße, Nr.	Straße, Nr.
PLZ, Ort	PLZ, Ort	PLZ, Ort
Telefonnummer	Telefonnummer	Telefonnummer
Name, Vorname	Name, Vorname	Name, Vorname
Straße, Nr.	Straße, Nr.	Straße, Nr.
PLZ, Ort	PLZ, Ort	PLZ, Ort
Telefonnummer	Telefonnummer	Telefonnummer
Name, Vorname	Name, Vorname	Name, Vorname
Straße, Nr.	Straße, Nr.	Straße, Nr.
PLZ, Ort	PLZ, Ort	PLZ, Ort
Telefonnummer	Telefonnummer	Telefonnummer

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die **Hygiene- und Abstandsregeln** sowie die **Einlassbedingungen** (auf der Rückseite dieser Anmeldung) gelesen und verstanden habe. Ich bin für die Einhaltung für alle auf diesem Anmeldebogen vermerkten Personen verantwortlich. Die Anmeldezettel werden vier Wochen nach Ausstellung aufbewahrt und dann vernichtet. Ihre Daten werden nur im Falle einer Covid-19-Infektion an die zuständigen Behörden weitergegeben.

Ort, Datum	Unterschrift des Gruppenverantwortlichen
------------	--

Einlassbedingungen

- Kein Besucher darf Anzeichen einer Atemwegserkrankung vorweisen oder Symptome die auf eine mögliche SARA CoV2 Erkrankung hinweisen könnten.
- Kein Besucher darf in den letzten 14 Tagen in einem Risikogebiet gewesen sein.
- Jeder ist eigenverantwortlich für das Einhalten der Mund Nasen Bedeckung, der Händehygiene, der allgemeine Regeln des Infektionsschutzes und der Abstandsregel von 1,5 Metern verantwortlich.
- Durch die Ein- und Ausgangskontrolle kann es zu Wartezeiten kommen. Bitte befolgen Sie die Abstandregelungen und achten Sie auf die Markierungen. Das Wegekonzept ist einzuhalten. Absperrungen dürfen nicht übertreten werden.
- Bitte beachten sie, dass es keine direkten Parkplätze in der Wasgaustraße gibt. Bei Anreise mit dem Pkw können die öffentlichen Parkplätze genutzt werden. Wir empfehlen das Parken an der Hubertushalle in Schwanheim. Weitere öffentliche Parkplätze sind an den Ortseingängen von Darstein oder Lug kommend vorhanden. Zur weiteren Info, das Parken auf Bürgersteigen ist in Schwanheim soweit nicht anders durch die üblichen Verkehrszeichen gekennzeichnet untersagt. Planen sie für die Anreise genügend Zeit ein, um die gesamte Zeit auf dem Markt verbringen zu können.
- Eintritt nur mit Vorreservierung oder Anmeldung und der Abgabe des Kontaktnachverfolgungsformulars.
- Eine verantwortliche Person jeder Besuchergruppe ist zu benennen.
- Das Mitführen von Hunden ist untersagt.
- Jeder Besucher darf die Mund-Nasen-Bedeckung nur zur Einnahme von Speisen und Getränken an den dafür gekennzeichneten Bereichen abgenommen werden.
- Tischbelegung und weitere Kontakte unter Besuchern darf nur innerhalb der angemeldeten Personengruppe stattfinden. Eine Personengruppe darf maximal aus zehn Personen oder einer Zusammenkunft der Angehörigen zweier Hausstände bestehen.
- Besucher erklären sich damit ausdrücklich einverstanden, dass sie die maximal gebuchte Zeit nicht überschreiten und das Gelände pünktlich über den Ausgang verlassen und der Rücklaufzettel mit den erforderlichen Daten ausgefüllt wird.
- Wenn eine Person einer gemeinsam anwesenden Gruppe die Hygieneregeln verletzt, wird die gesamte Gruppe vom Hofmarkt ausgeschlossen. Es besteht kein Recht auf Ausgleich wegen Verdienstaufschlag oder bereits getätigter Ausgaben sowie kein Recht auf Regressansprüche.
- Jeder Besucher muss unverzüglich das Gelände verlassen muss, wenn die Marktleitung sie dazu auffordert, weil beispielsweise die Veranstaltung beendet oder abgebrochen wird, oder jemand gegen die Marktordnung und das Hygienekonzept verstößt. Der Marktveranstalter kann nach eigenem Ermessen die ganze Personengruppe, die von dem Vorfall einzelner betroffen ist vom Gelände verweisen. In diesem Falle besteht kein Recht auf Ausgleich wegen Verdienstaufschlag oder bereits getätigter Ausgaben sowie kein Recht auf Regressansprüche
- Benutze Tische werden beim Verlassen des Geländes der Ausgangskontrolle mitgeteilt. Bitte merken sie sich unbedingt ihre Tischnummer! Das vorgegebene Wegekonzept ist unbedingt einzuhalten.
- Das Gelände ist immer über den beschilderten Ausgang zu verlassen. Beim Verlassen werden die Ausgangsregeln und die Abmelderegeln befolgt.
 - Um das Gelände zu verlassen müssen sich die Besucher in den Wartebereich Ausgang einordnen. Bitte halten sie Ihr Ausgangsformular bereit. Sollten sie das Ausgangsformular verloren haben, informieren sie über einen Verkaufsstand die Marktleitung, sie wird die weiteren Schritte in die Wege leiten.
 - Eine Ausgangskontrolle wird das Ausgangsformular entgegennehmen und die entsprechenden Daten eintragen.
 - Gibt der Ausgangskontrolle das Einverständnis, dürfen sie das Gelände verlassen. Wir wünschen einen guten Heimweg.



Marktordnung und Hygienekonzept für den Hofmarkt am 11.10.2020 in Schwanheim, Wasgaustraße. 11,13,15

Als Vorlage für diese Marktordnung und das Hygienekonzept wurden nachfolgende Quellen verwendet. Es wurden viele Punkte wörtlich übernommen um die Klarheit und Verständlichkeit des Textes nicht zu verändern.

- Merkblatt „Hinweise für Betreiber von ortsveränderlichen oder nicht ständigen Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen sowie Verkaufsfahrzeuge, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden unter Berücksichtigung der Lebensmittelhygieneverordnung“ von der Verbandsgemeinde Hauenstein im September 2020 erhalten.
- Hygienekonzepte zur 11. CoBeLVO [geltend ab dem 16. September] vom Land Rheinland-Pfalz <https://corona.rlp.de/de/themen/hygienekonzepte/> letzter Aufruf 26.09.2020
 - o Hygienekonzept für Veranstaltungen im Außenbereich mit bis zu 500 gleichzeitig anwesenden Personen
 - o Hygienekonzept für Floh- und Trödelmärkte, Spezialmärkte, Jahrmärkte und ähnliche Märkte mit verschiedenen Waren
 - o Hygiene- und Schutzmaßnahmen für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe
 - o Hygienekonzept für die professionelle Musik, die Amateurmusik und den außerschulischen Musikunterricht in Rheinland-Pfalz

Teil 1: Allgemeine Marktbestimmungen:

Hinweise für Aussteller und Marktbesucher

1. Rechtlicher Rahmen
 - 1.1. Der Hofmarkt findet am 11.10.2020 in der Wasgaustraße 11, 13, 15, in der Zeit von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr statt. Die Öffnungszeiten kann durch den Marktleiter verkürzt werden.
 - 1.2. Jeder Marktbesucher, der das Gelände betritt muss ein Formular zur Kontaktdatenerfassung für Marktbesucher (Teil 5 Marktordnung und Hygienekonzept) ausfüllen und eine für seinen Stand verantwortliche Person bestimmen.
 - 1.3. Jeder Marktbesucher muss sich an die nachfolgende gültige Marktordnung und Hygienekonzept halten. Insbesondere verpflichtet er sich die Corona-Regelungen einzuhalten. Jeder der an seinem Stand oder in unmittelbarer Nähe des Standes einen Regelverstoß gegen die Corona-Regeln seitens einer Person beobachtet/erkennt muss diese unverzüglich auf die aktuellen Bestimmungen freundlich und bestimmt aufmerksam machen und diese dazu auffordern die Regelungen unverzüglich zu befolgen. Sollte sich der Besucher auch nach Aufforderung wiederholt oder weiterhin nicht an die Regeln halten ist unverzüglich die Marktleitung zu informieren (Siehe Notfallnummern). Diese kann nach eigenem Ermessen ein sofortiges Gelände und Hausverbot aussprechen. Sollte dies ohne Erfolg bleiben wird von der Marktleitung unverzüglich die Polizei informiert.
 - 1.4. Jeder Marktbesucher ist für seinen Stand und für seine Produkte verantwortlich und kann eine gültige Haftpflichtversicherung vorweisen.
 - 1.5. Die Waren sind ordnungsgemäß anzubieten. Dazu gehört insbesondere eine ordnungsgemäße Sortierung, Kennzeichnung, Verpackung, Lagerung und Preisauszeichnung der Produkte.
 - 1.6. Anbieter von Speisen zum direkten Verzehr haben einen Schulungshinweis nach der DIN 10 514 „Lebensmittelhygiene“ (LMVH) und eine Bescheinigung über eine Belehrung vom



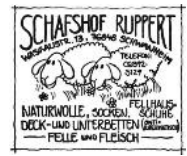
- Gesundheitsamt zum Umgang mit Lebensmitteln nach §§42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) vorzuweisen.
- 1.7. Jeder Marktbesucher ist für die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften z.B. Lebensmittelrecht, Infektionsschutzgesetzes, Gewerberecht, Straßenrecht etc. selbst verantwortlich.
 - 1.8. Aufgrund der herrschenden Corona Pandemie ist es jederzeit möglich, dass der Hofmarkt je nach Infektionsgeschehen, Verlauf der Pandemie oder während dem Hofmarkt entstehende Probleme auch kurzfristig oder während des Hofmarktes abgesagt oder umstrukturiert werden muss. In diesem Falle entsteht kein Recht auf Ausgleich wegen Verdienstaufschlag oder bereits getätigter Ausgaben sowie kein Recht auf Regressansprüche.
 - 1.9. Nach der aktuellen Hygieneverordnung siehe Teil 2 dieser Marktordnung und Hygienekonzept wird nur eine begrenzte Anzahl an Personen gleichzeitig auf dem Hofmarkt anwesend sein. Die Eingangskontrolle und Einlasserlaubnis obliegt der Marktleitung. Diese kann sie nach Absprache an eine weitere Person übertragen.
 - 1.10. Jeder Marktbesucher verpflichtet sich, die Marktordnung und das Hygienekonzept vom Hofmarkt anzuerkennen und zu befolgen. Bei groben Verstößen gegen die Marktordnung und das Hygienekonzept kann der Ausschluss vom Markt erfolgen. In einem solchen Fall hat der Ausgeschlossene kein Anrecht auf Regressansprüche, kein Recht auf Ausgleich von Verdienstaufschlag oder bereits getätigter Ausgaben.
 - 1.11. Folgende Telefonnummern sind am Stand griffbereit zu haben:
 - Polizei, Notruf 110
 - Feuerwehr, Rettungsdienst 112
 - Telefon der Marktleitung Georg Michael Ruppert 06392-3129 oder 01742079357
 - Telefon der stellv. Marktleitung Elisabeth Ruppert 015733943710
2. Betriebsstätten müssen folgenden Anforderungen entsprechen
- 2.1. Sie müssen sauber und instandgehalten werden.
 - 2.2. Betriebsstätten von ortsveränderlichen oder nicht ständigen Charakter müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten werden können und so eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist. Dies bedeutet, dass die Standortwahl mögliche nachteilige umweltbedingte Beeinflussungen zu berücksichtigen hat. Insbesondere wird hier die Nähe von Müllsammlungen oder stark verschmutzten Erdböden, die bei trockenem Wetter zu extremer Staubbildung neigen oder bei Regen sofort verschlammten, anzusprechen sein. Auf stark windigen Standorten wird eine Absicherung durch Wand- und Deckenteile erforderlich sein.
 - 2.3. Sie müssen so gelegen sein, dass nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
 - 2.4. Sie müssen folgenden Anforderungen genügen:

Oberflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.

Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Es muss eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein.
3. Für die Betriebsstätte muss eine Einrichtung zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
- Ein Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr muss vorhanden sein. Zusätzlich ist die Ausstattung mit Seifenspender und Einmalhandtücher erforderlich.



Das hier für verwendete Wasser muss Trinkwasser Qualität aufweisen.

Es bestehen keine Bedenken, wenn beispielsweise in einem Zelt zwei Lebensmittelstände nebeneinander liegen und eine in der Mitte befindliches Handwaschgelegenheit gemeinsam benutzen. Hier wird eine vorherige Besprechung mit der Lebensmittelüberwachung angezeigt sein. Aufgrund der aktuellen Hygiene Bestimmungen auf Grund von SARS-CoV2- muss jeder Essenstand seine eigene Handwaschgelegenheit vorweisen.

4. Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen:
 - 4.1. so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und von ihnen keine nachhaltige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeht,
 - 4.2. so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.
5. Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet sein, dass die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Weiter müssen sie so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und, falls erforderlich, eine Desinfektion möglich ist. Angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen müssen vorhanden sein.
6. Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen angemessen, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Die Behälter sind verschließbar zu gestalten.
7. Abfälle müssen unmittelbar in einen verschließbaren Behälter verbracht werden. Ein dicht schließender Deckel oder ein entsprechender Verschlussmechanismus erscheint ausreichend.
8. Um die Verbreitung des Corona-Virus über Speisen und Getränke zu vermeiden sind die Aussteller angehalten Einweggeschirr (möglichst aus nachwachsenden Rohstoffen) zu verwenden. Hat der Aussteller die Möglichkeit wiederverwendbares Geschirr vor und nach der Benutzung in einer Spülmaschine bei mindestens 60°C zu reinigen ist auch dies zugelassen
9. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
10. Für die Lebensmittel müssen, wo erforderlich, bestimmt Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden. Hier ist das Hauptaugenmerk auf ausreichende Kühlmöglichkeiten zu richten. Um eine wirksame Selbstkontrolle durchführen zu können ist die Ausstattung der Kühlboxen oder -schränke mit einem Thermometer erforderlich. Eine Eichung dieses Thermometers ist nicht notwendig.
11. Für mikrobiologisch empfindliche Lebensmittel müssen Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein. Gleiches trifft für ein evtl. Reinigen von Lebensmitteln zu.

In der Regel bedeutet dies Bereitstellung zweier Spülbecken mit entsprechender Trinkwasserversorgung.

Ein Doppelbecken mit Spritzschutz und gemeinsamem Wasseranschluss für die Handwaschgelegenheit und das Spülbecken kann im Einzelfall toleriert werden. Jedoch sollte zuvor die Lebensmittelüberwachung dazu kontaktiert werden.

Ist ein Reinigen von Lebensmitteln in der Betriebsstätte vorgesehen, muss die dafür benötigte Vorrichtung vollständig von der Handwaschgelegenheit getrennt sein.
12. Durch betriebseigene Kontrollen ist sicherzustellen, dass möglichen gesundheitlichen Gefahren für den Verbraucher wirksam begegnet wird.

Beim Wareneingang/Empfang kommt es besonders auf eine Sichtkontrolle des Lebensmittels hinsichtlich Verderb und Verunreinigung an.

Quittungen oder Lieferscheine sind sorgfältig aufzubewahren, um eine lückenlose Rückverfolgung zu gewährleisten.

Nach Übernahme müssen kühlpflichtige Lebensmittel in entsprechender Umgebungstemperatur gelagert werden. Durchgeführte Temperaturkontrollen sollten protokolliert werden.
13. Besondere Bestimmung für Hackfleischerzeugnisse:



Auf Märkten unter freiem Himmel usw.. dürfen Hackfleischerzeugnisse (Hackfleisch, Schabefleisch -auch zubereitet-, Geschnetzeltes, mit Mürbeschneider o.ä. behandelte Steaks und Schnitzel) nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

Eine Ausnahme gilt nur für bezogene, in zugelassenen Betrieben (Metzgereien, Frischfleischabteilungen in Märkten, Fleischwarenfabriken, jedoch keine Gaststätten) hergestellte Hackfleischerzeugnisse, wie Fleischklopse, Frikadellen, Hamburger, Bratwürste und Spieße mit Fleisch und/oder Innereien. Diese dürfen durcherhitzt in den Verkehr gebracht werden.

Es ist darauf zu achten, dass der Transport dieser Erzeugnisse nur in Einrichtungen erfolgen darf, deren Innentemperatur +4° C nicht überschreitet. Zur kurzfristigen Lagerung am Abgabeort darf die Temperatur +7° C nicht überschreiten.

Alle Erzeugnisse dürfen nur am Tag ihrer Herstellung, Bratwürste und Fleischspieße auch am folgenden Tag in den Verkehr gebracht werden.

Da erfahrungsgemäß die geforderten Temperaturen oft nicht eingehalten werden können, empfiehlt es sich, bereits durcherhitzte Erzeugnisse zu beziehen.

Für weitere Informationen in dieser Hinsicht steht das Veterinäramt der Kreisverwaltung Südwestpfalz zur Verfügung.

14. Kennzeichnung der von diesen Betriebsstätten abgegebenen Lebensmittel:

Um eine ausreichende, klare und wahre Information des Verbrauchers sicherzustellen, sind bestimmte Lebensmittelkennzeichnungsregelungen vorgeschrieben. Hierbei sind besonders kennzeichnungspflichtige Zusätze wie Farb- und Konservierungsstoffe sowie Diphosphatbeigaben zu berücksichtigen.

Entsprechende Hinweise sind Lieferscheinen, Rechnungen oder Etikettierungen zu entnehmen. Diese sind auf dem Angebotsschild, welches an einer gut sichtbaren Stelle angebracht ist, deutlich lesbar zu vermerken.

Beispiel: Bratwurst mit Phosphat, Lachsbrötchen (Lachsersatz mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff bzw. entsprechender Nummerierung).

Phantasiebezeichnungen benötigen eine zusätzliche Beschreibung.

Beispiel: „Rinderfetzen“ (Gulasch)

Erzeugnisse neuer Technologien, die mit dem herkömmlichen Produkt nur wenig gemein haben und von minderer Qualität sind, sind ebenfalls gesondert zu kennzeichnen.

Beispiel: Formvorderschinken, darf nicht als Schinken angeboten werden.

15. Anbieter von sog. Süßwaren und ähnlichen Produkten müssen, wenn sie Lebensmittel aus Großgebinden selbst in Kleinpackungen abfüllen und diese am Verkaufstand zur Selbstbedienung auslegen, die Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung i.V.m. der Fertigpackungsverordnung beachten und folgende Kennzeichnung anbringen:

- die Verkehrsbezeichnung (z.B. Weingummi -Weinland-Dessert)
- Name und Anschrift des Herstellers oder Verpackers
- das Verzeichnis der Zutaten
- das Mindesthaltbarkeitsdatum
- die Füllmenge
- werden vom Hersteller bei dem Erzeugnis auf einen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoff (z.B. Farbstoff) oder Konservierungsstoff (z.B. Sorbinsäure) auf dem Etikett oder Begleitzettel hingewiesen, ist diese Angabe ebenfalls zu übernehmen.

Die Angaben sind auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Bei Abgabe in loser Form sind Angaben wie:

- Verkehrsbezeichnung
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. mit Farbstoff)
- Verkaufsmenge und Preis

auf einem Schild leicht lesbar an der Ware anzubringen.

Unverpackte Lebensmittel sind so anzubieten, dass sie von den Besuchern nicht negativ beeinflusst werden können (anfassen, husten, nießen).



Teil 2 Allgemeines Hygienekonzept

1. Das geltende Abstandsgebot und die geltende Kontaktbeschränkung werden gewährleistet durch die folgenden Maßnahmen:
 - 1.1. Der Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen Personen und die Personenbegrenzung (1 Person je 5 qm) muss eingehalten werden.
 - 1.1.1. Informationsschilder mit der Abstandregel, Händehygieneinformation und Mund Nasen Bedeckungspflicht werden in ausreichender Zahl durch den Marktveranstalter ausgehängt.
 - 1.1.2. Jeder Hausstand erhält einen Ausgangskontrollschein mit den unter 1.1.1 genannten Bestimmungen.
 - 1.1.3. Maximal werden 150 Besucher auf das Gelände zugelassen.
 - 1.1.4. Hunde sind auf dem Gelände nicht erlaubt, da es die Fläche des Hofmarktes zusätzlich verkleinert, -wir bitten um Ihr Verständnis.
 - 1.1.5. Vor Verkaufsständen und Toilettenanlagen werden durch den Marktveranstalter, wenn möglich, Abstandsmarkierungen von 1,5 Meter auf dem Boden angebracht
 - 1.2. Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts
 - 1.2.1. Das gesamte Gelände wird durch Weidezaun und Absperrband eingegrenzt. Im Falle einer Evakuierung bei Eintreten eines Notfalles öffnet die Marktleitung oder ein Standbetreiber unverzüglich das gesamte Gelände zur Wasgaustraße. 13
 - 1.2.2. Der Marktveranstalter richtet auf dem gesamten Gelände ein Wegesystem mit wenn möglich, Einbahnstraßenregelungen ein. Diese werden gut sichtbar beschildert. Die Wege werden, wenn möglich, mit Absperrband und Weidezaun eingegrenzt. An diese Wege muss sich jeder halten.
 - 1.2.3. Vor der Anmeldung und vor Toiletten wird wenn möglich ein Wartebereich eingerichtet. Ablauf der Eingangskontrolle siehe 2. Organisation des Veranstaltungsbetriebs
 - 1.2.4. Der Zugang zur Veranstaltung erfolgt über einen zentralen Eingang am Hof der Wasgaustraße. 15 mit Eingangskontrolle.
 - 1.2.5. Der Ausgang vom Veranstaltungsgelände befindet sich zentral zwischen Garage und Haus Wasgaustraße. 11 mit Ausgangskontrolle.
 - 1.2.6. In Innenräumen wird maximal der Besuch von einem Haushalt zugelassen. Darauf wird am Eingang jedes Gebäudes informiert.
2. Organisation des Veranstaltungsbetriebes
 - 2.1. Für den Besucher ist eine Vorreservierung oder Anmeldung erforderlich. Besucher können sich per E-Mail kontakt@schafshof-ruppert.de oder telefonisch unter 06392 3129 mit folgenden Daten anmelden: Name, Vorname, Anzahl der gewünschten Plätze, gewünschte Aufenthaltsdauer (maximaler Aufenthalt 2 Stunden)

Eine Personengruppe darf maximal aus zehn Personen oder einer Zusammenkunft der Angehörigen zweier Hausstände bestehen.

Die Anmeldung wird erst wirksam, wenn der Anmelder per E-Mail oder telefonisch eine positive Rückantwort erhält. Hierbei wird er auf folgende Verhaltensregeln explizit hingewiesen

 - Kein Besucher darf Anzeichen einer Atemwegserkrankung vorweisen oder Symptome die auf eine mögliche SARA CoV2 Erkrankung hinweisen könnten.
 - Kein Besucher darf in den letzten 14 Tagen in einem Risikogebiet gewesen sein.



- Jeder ist eigenverantwortlich für das Einhalten der Mund Nasen Bedeckung, der Händehygiene, der allgemeine Regeln des Infektionsschutzes und der Abstandsregel von 1,5 Metern verantwortlich.
 - Durch die Ein- und Ausgangskontrolle kann es zu Wartezeiten kommen. Bitte befolgen Sie die Abstandregelungen und achten Sie auf die Markierungen. Das Wegekonzept ist einzuhalten. Absperrungen dürfen nicht übertreten werden.
 - Bitte beachten sie, dass es keine direkten Parkplätze in der Wasgaustraße gibt. Bei Anreise mit dem Pkw können die öffentlichen Parkplätze genutzt werden. Wir empfehlen das Parken an der Hubertushalle in Schwanheim. Weitere öffentliche Parkplätze sind an den Ortseingängen von Darstein oder Lug kommend vorhanden. Zur weiteren Info, das Parken auf Bürgersteigen ist in Schwanheim soweit nicht anders durch die üblichen Verkehrszeichen gekennzeichnet untersagt. Planen sie für die Anreise genügend Zeit ein, um die gesamte Zeit auf dem Markt verbringen zu können.
 - Eintritt nur mit Vorreservierung oder Anmeldung und der Abgabe des Kontaktnachverfolgungsformulars.
 - Eine verantwortliche Person jeder Besuchergruppe ist zu benennen.
 - Das Mitführen von Hunden ist untersagt.
 - Jeder Besucher darf die Mund-Nasen-Bedeckung nur zur Einnahme von Speisen und Getränken an den dafür gekennzeichneten Bereichen abgenommen werden.
 - Tischbelegung und weitere Kontakte unter Besuchern darf nur innerhalb der angemeldeten Personengruppe stattfinden. Eine Personengruppe darf maximal aus zehn Personen oder einer Zusammenkunft der Angehörigen zweier Hausstände bestehen.
 - Besucher erklären sich damit ausdrücklich einverstanden, dass sie die maximal gebuchte Zeit nicht überschreiten und das Gelände pünktlich über den Ausgang verlassen und der Rücklaufzettel mit den erforderlichen Daten ausgefüllt wird.
 - Wenn eine Person einer gemeinsam anwesenden Gruppe die Hygieneregeln verletzt, wird die gesamte Gruppe vom Hofmarkt ausgeschlossen. Es besteht kein Recht auf Ausgleich wegen Verdienstaufschlag oder bereits getätigter Ausgaben sowie kein Recht auf Regressansprüche.
 - Jeder Besucher muss unverzüglich das Gelände verlassen muss, wenn die Marktleitung sie dazu auffordert, weil beispielsweise die Veranstaltung beendet oder abgebrochen wird, oder jemand gegen die Marktordnung und das Hygienekonzept verstößt. Der Marktveranstalter kann nach eigenem Ermessen die ganze Personengruppe, die von dem Vorfall einzelner betroffen ist vom Gelände verweisen. In diesem Falle besteht kein Recht auf Ausgleich wegen Verdienstaufschlag oder bereits getätigter Ausgaben sowie kein Recht auf Regressansprüche
 - Benutze Tische werden beim Verlassen des Geländes der Ausgangskontrolle mitgeteilt. Bitte merken sie sich unbedingt ihre Tischnummer! Das vorgegebene Wegekonzept ist unbedingt einzuhalten.
 - Das Gelände ist immer über den beschilderten Ausgang zu verlassen. Beim Verlassen werden die Ausgangsregeln und die Abmelderegeln siehe 2.4 befolgt.
- 2.2. Vor Betreten des Geländes muss jede Person ein Kontaktnachverfolgbarkeitsformular ausfüllen. Personen aus dem gleichen Hausstand können ein Formular gemeinsam nutzen. Jeder Personengruppe muss eine verantwortliche Person benennen, die für die Einhaltung der Marktordnung und das Hygienekonzept und geforderten Hygienebestimmungen sorgt. Folgende Daten werden erfasst: Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer, Datum und Zeit der Anwesenheit. Die Daten werden vom Veranstalter unter Einhaltung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen erhoben und für eine Frist von einem Monat aufzubewahren. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist werden die Daten unverzüglich gelöscht. Nach Aufforderung durch das Gesundheitsamt werden die Daten entsprechend der aktuellen Verordnung weitergereicht. Die Daten werden nicht zu Werbezwecken genutzt und nicht an Dritte Weitergegeben.
- 2.3. Die Anmeldung erfolgt nach folgendem Prinzip:



- 2.3.1. Voranmeldung oder Anmeldung siehe 2.1
- 2.3.2. Beim Eintreffen am Anmeldebereich maximal 5 Minuten vor gebuchter Einlasszeit muss sich jede Gruppe an eine dafür eingezeichnete Wartemarkierung stellen.
- 2.3.3. Wird ein Stehtisch im Wartebereich frei, kann das Kontaktformular ausgefüllt und die Allgemeinen Besucher Bedingungen unterzeichnet werden. Dafür stehen desinfizierte Kugelschreiber bereit. Benutzte Kugelschreiber bitte in den dafür vorgesehenen Behälter legen. (Würden die Formulare schon zu Hause ausgefüllt, kann dieser Schritt übersprungen werden.) Die Unterschrift der allgemeinen Besucherbedingungen und das Kontaktformular sind Voraussetzung für den Einlass.
- 2.3.4. Wird der Platz vor der Eingangskontrolle frei, wird die Kontrolle das Kontaktformular entgegen nehmen und ein Ausgangsformular mit den allgemeinen Corona-Regelungen übergeben. Diese Maßnahmen **müssen** beachtet werden.
- 2.3.5. Anschließend kann der Aufenthalt auf dem Gelände beginnen.
- 2.4. Zum Verlassen des Geländes werden folgende Maßnahmen getroffen:
 - 2.4.1. Um das Gelände zu verlassen müssen sich die Besucher in den Wartebereich Ausgang einordnen. Bitte halten sie Ihr Ausgangsformular bereit. Sollten sie das Ausgangsformular verloren haben, informieren sie über einen Verkaufsstand die Marktleitung, sie wird die weiteren Schritte in die Wege leiten.
 - 2.4.2. Eine Ausgangskontrolle wird das Ausgangsformular entgegennehmen und die entsprechenden Daten eintragen.
 - 2.4.3. Gibt der Ausgangskontrolle das Einverständnis, dürfen sie das Gelände verlassen. Wir wünschen einen guten Heimweg.
- 2.5. Die Benutzung von sanitären Einrichtungen ist unter Beachtung der gebotenen Schutzmaßnahmen zulässig. Markierungen für die Abstandseinhaltung sind außerhalb des Gebäudes, immer nur ein Hausstand darf ins Gebäude.
- 2.6. Eine Bewirtung darf unter den Vorgaben für die Gastronomie erfolgen. Siehe Teil 3 der Markt und Hygieneverordnung.
- 2.7. Zwischen Verkaufreihen wird ein Mindestabstand von 6 m eingehalten. Zwischen Verkaufsständen ist ein Abstand von mindestens 3 Metern eingehalten.
3. Personenbezogene Einzelmaßnahmen:
 - 3.1. Personen mit erkennbaren Symptomen einer Atemwegsinfektion wird der Zugang verwehrt.
 - 3.2. Alle Personen müssen sich beim Betreten der Veranstaltung die Hände desinfizieren. Desinfektionsspender sind durch den Veranstalter vorzuhalten und werden am Eingangsbereich sowie an Gebäuden und auf dem Gelände verteilt.
 - 3.3. Die geltenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln gelten für Veranstaltungspersonal, Anbieter und Besucher (inkl. allgemeinen Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) sind durch geeignete Hinweisschilder und Flyer am Eingangsbereich erklärt.
 - 3.4. Besucher sowie Marktbesucher sind zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung auf dem gesamten Gelände verpflichtet. Das Absetzen der Maske ist nur zur Einnahme von Speisen und Getränken an den dafür vorgesehenen Bereichen erlaubt.
 - 3.5. Kassenpersonal kann durch eine Trennscheibe geschützt werden. Personal, das durch eine Trennscheibe oder sonstige geeignete Schutzmaßnahmen geschützt ist, ist von der etwaigen Trageverpflichtung eines Mund-Nasenschutzes befreit.
 - 3.6. Bei Tätigkeiten im Zusammenhang mit Musikdarbietungen ist das Hygienekonzept Musik anzuwenden. Siehe Teil 4 der Marktordnung und Hygienekonzept



4. Einrichtungsbezogene Maßnahmen:

4.1. In Sanitärräumen wird Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt. Der Marktverantwortliche bestimmt eine Person die sich um die regelmäßige Reinigung der Toilettenanlage kümmert. Dies wird im Toilettenraum dokumentiert. Vor dem Toilettenraum wird ein Desinfektionsspender aufgestellt. Die Hygieneregeln sind dort ausgehängt.

Für die Marktbesucher steht im Gebäude Wasgaustraße. 13 eine separate Sanitäreanlage zur Verfügung.

4.2. Um Aerosolen in den Verkaufsräume und Toilettenanlagen zu minimieren bleiben die Fenster geöffnet.

5. Generell gilt:

5.1. Für die Einhaltung der Regelungen ist Georg Michael Ruppert als Marktleitung vor Ort verantwortlich.

5.2. Personen, die nicht zur Einhaltung dieser Regeln bereit sind, wird im Rahmen des Hausrechts der Zutritt oder Aufenthalt zu verwehrt.

Teil 3 Hygiene und Schutzmaßnahmen aus dem Bereich der Gastronomie

1. Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.

2. Personenbezogene Einzelmaßnahmen:

2.1. Zwischen den Tischen ist der Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten.

2.2. Marktbesucher und Verkäufer mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 m Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

3. Verkaufs und Thekenbereiche sind für Gäste geöffnet.

3.1. Es gilt das Abstandsgebot der gültigen Bestimmungen vor jedem Verkaufsstand.

3.2. Beim Bestellen und abholen der Speisen und Getränke muss jeder eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

4. Die Belegung der Tische ist mit maximal einer Besuchergruppe zulässig. Die gewählte Tischnummer ist auf dem Ausgangszettel mit Uhrzeit zu vermerken. Die Tische werden vom Veranstalter mit 1,5 m Abstand zwischen den Sitzflächen aufgestellt. Sie dürfen unter keinen Umständen verschoben werden.

5. Um den haptischen Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen zu vermeiden, werden Speisekarten nur an den Verkaufsständen ausgehängt.

6. Jeder Besucher muss sein benutztes Geschirr und weitere Gegenstände selbst entsorgen bzw. an den gekennzeichneten Bereichen abstellen.

7. Die Bewirtung erfolgt ausschließlich durch Self-Service an den Verkaufsständen. Die Besucher sind für die Einhaltung der Hygienebestimmung mit verantwortlich. Die Einhaltung der Abstandsregelungen wird mit Markierungen auf dem Boden kenntlich gemacht.

8. Der Marktleiter bestimmt eine Person, die in regelmäßigen Abständen die Tische wenn nötig desinfiziert und säubert.



9. Die Reinigung von gebrauchtem, wiederverwendbarem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen. Ist dies nicht möglich, muss Einmal-Geschirr (möglichst nachhaltiges) verwendet werden.
10. Benutzung von Gästetoiletten: Siehe Teil 2 4.1 der Markt und Hygieneordnung,

Teil 4 Hygiene und Schutzmaßnahmen aus dem Bereich der professionellen Musik

1. Einrichtungsbezogene Maßnahmen:
 - 1.1. Musikalische Beiträge finden nur im Außenbereich des Marktgeländes in dem dafür extra abgesperrten Bereich statt.
 - 1.2. Desinfektionsmittel steht am Musikbereich bereit.
 - 1.3. Da es nur eine kleine Gruppe von Musikern gibt, (1-6 Personen) wird keine Wegekonzept eingerichtet. Die Musiker achten beim Betreten und Verlassen des Geländes auf die Einhaltung der Abstandsregel.
 - 1.4. Bis zur Einnahme des Sitzplatzes/Stehplatzes ist eine Mund Nasen Bedeckung zu tragen.
2. Organisation von Proben und Auftritten/Konzerten:
 - 2.1. Jedem Musiker wird ein fester Platz zugewiesen. Dieser Platz wird während der Probe bzw. des Auftritts nicht gewechselt.
 - 2.2. Gemeinsam genutzte Gegenstände werden vor der Übergabe an eine weitere Person desinfiziert.
 - 2.3. Jeder Musiker hat seine eigenen Noten.
 - 2.4. Die Maskenpflicht nach § 1 Abs. 3 CoBeLVO gilt nicht für Musikerinnen und Musiker während Proben und Aufführungen.
 - 2.5. Der Abstand zwischen den Musizierenden beträgt zwei Meter und zur musikalischen Leitung mindestens 2 Meter. Im Freien genügt ein Abstand von 1,5 Meter zwischen den Musizierenden und zur musikalischen Leitung mindestens 2 Meter. Die Abstände werden gemessen von Stuhlmitte zu Stuhlmitte.
 - 2.6. Bei Querflöten gelangt, anders als bei anderen Blasinstrumenten, beim Anblasen am Mundstück Luft direkt aus der Mundöffnung des Musizierenden in die Umgebung und es können Tröpfchen abgegeben werden. Bei dieser Instrumentengruppe und um diese Instrumentengruppe herum ist deshalb ein Mindestabstand von 2 Metern, gemessen von Stuhlkante zu Stuhlkante einzuhalten. Dies gilt auch im Freien.
 - 2.7. Der Abstand zwischen Blasorchester und Publikum beträgt mindestens 5 Meter.
 - 2.8. Die Abstandsregelung zwischen Musizierenden, bei denen kein verstärkter Aerosolausstoß zu vermuten ist (Schlagzeuger, Perkussionisten) kann bis zu einer Gruppengröße von 10 Personen in Anlehnung an die Regelung nach §1 Absatz 2 der CoBeLVO entfallen.
 - 2.9. Das Kondenswasser darf nicht auf den Boden geschüttet werden oder auf den Bodentropfen. Es muss in entsprechend saugfähigen Tüchern oder Unterlagen aufgefangen werden, die danach persönlich zu entsorgen sind. Anschließend sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.



Teil 5 Kontaktdatenerfassung für Marktbesucher

Name, Vorname:	
Straße, Hausnummer:	
PLZ, Ort, :	
Telefon:	
Weitere Anwesende, in diesem Haushalt lebende (sollten zum Stand weitere Personen nicht im gleichen Haushalt lebende gehören müssen die ein eigenes Formular ausfüllen)	
Verantwortlicher für den Marktstand:	

Hiermit bestätige ich ausdrücklich die Marktordnung und das Hygienekonzept Teil 1 bis 5 für den Hofmarkt am 11.10.2020 in Schwanheim gelesen zu haben und mich an diese zu halten. Über die Konsequenzen bei nicht beachten wurde ich ausreichend in der Marktordnung und Hygienekonzept informiert.

Alle weiteren Fragen zur Marktordnung und Hygienekonzept konnten mit der Marktleitung geklärt werden.

Ort, Datum

Unterschrift: