

Beschlussvorlage	6060/2020	Fachbereich 1 Herr Hoffmann
Stein- und Burgfest 2020		
Beratungsfolge	Marktausschuss	

Beschlussvorschlag der Verwaltung:

Der Marktausschuss beschließt:

1. Die Durchführung des Stein- und Burgfestes 2020 als Welterbemarkt zur Stärkung der Innenstadt.
2. Den Bauernmarkt als Spezialmarkt in den Burggärten gem. dem Hygienekonzept für Spezialmärkte in der jeweils gültigen Fassung.
3. Den Handwerkermarkt als Spezialmarkt **nur** im Außenbereich durchzuführen gem. Hygienekonzept für Spezialmärkte in der jeweils gültigen Fassung.
4. Auf das Festzelt zu verzichten und stattdessen einen Biergarten im Bereich oberhalb des Marktbrunnens zuzulassen.
5. Zur Belebung der Innenstand und Beachtung der Hygienevorschriften, verschiedene Bands in der Fußgängerzone und dem Marktplatz zuzulassen.

<u>Gremium</u>	<u>Ja</u>	<u>Nein</u>	<u>Enthaltung</u>	<u>wie Vorlage</u>	<u>TOP</u>
<u>Marktausschuss</u>					

Sachverhalt:

Nach § 5 Nr. 2 der 10. Corona Bekämpfungsverordnung Rheinland-Pfalz (CoBeLVO) (**Anlage 1**) ist die Öffnung von Spezialmärkten und ähnlichen Märkten, unter Beachtung der Schutzmaßnahmen (Abstandsgebot, Maskenpflicht, Personenbegrenzung), gestattet.

Im Falle des Welterbemarktes müssten verschiedene Varianten der Märkte/Veranstaltungen greifen.

1. Allgemeines

Damit nicht der Anschein entsteht dass das Stein- und Burgfest in 2020 in gewohnter Form stattfindet, sollte eine Umbenennung stattfinden.
Es wird vorgeschlagen die Veranstaltung als Welterbemarkt durchzuführen.

2. Bauernmarkt in den Burggärten

Dies ist ein Spezialmarkt mit verschiedenen Waren im Freien.
Somit hat dies auf diesen Fall erstellte Hygienekonzept v. 10. Juni Gültigkeit und ist zu beachten (**Anlage 2**).

Hier sind die Eckpunkte:

- Absperrung des Geländes mit zentralem Ein- und Ausgang
- Abstandsgebot muss eingehalten werden
- Personenbegrenzung; 1 Person pro 10 m²
- Abstand zwischen Verkaufreihen 6 m, seitlicher Abstand 3 m

- Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung für Besucher, Veranstalter und Anbieter
- Desinfektionsmöglichkeiten
- Beschilderung auf Hygieneregeln
- Gastronomie erlaubt (Hygienekonzept für Gastronomie ist zu beachten).

3. Handwerkermarkt

a. Im Außenbereich (Oberer Marktplatz)

Hier trifft alles zu wie bei 1. Bauernmarkt

b. Im Innenbereich (Museum)

Für diese Art von Veranstaltungen greift das Hygienekonzept für Messen und Spezialmärkte im Innenbereich (**Anlage 3**).

- Abstandsgebot muss eingehalten werden
- Personenbegrenzung; 1 Person pro 10 m²
- Kontaktdatenerfassung
- Gastronomie erlaubt (Hygienekonzept für Gastronomie ist zu beachten).
- Abstände zwischen Verkaufs- / Infoständen mind. 3 m
- Maßnahmen zur Reduzierung der Aerosolbelastung
- Vorhalten Desinfektionsmittel und Hygienebeschilderung
- Kassenpersonal, hier die Anbieter, können Trennvorrichtung anbringen oder müssen Nasen Mund Bedeckung tragen

Da dies einen erheblichen Aufwand bedeuten würde, sollte in diesem Jahr darauf verzichtet werden, den Handwerkermarkt im Innenbereich durchzuführen.

4. Zünfte

Die Zünfte haben mitgeteilt, dass sie in diesem Jahr am Stein- und Burgfest nicht teilnehmen möchten.

Somit haben wir in diesem Bereich nichts zu veranlassen und könnten diesen Bereich als Marktgelände, zwecks Verlegung „Zelt“, sprich Biergarten, und Ausbreitung der Stände in Anspruch nehmen.

5. Zeltbetrieb

Wegen den derzeit gültigen Hygieneregeln und erschwerten Bedingungen bei Veranstaltungen und Bewirtung im Innenbereich, sollte in 2020 auf den Zeltbetrieb verzichtet werden.

Hier könnte man, wie es früher war, einen Biergarten aufstellen. Herr Barth, Betreiber des Festzeltes, hatte diesbezüglich schon signalisiert, dass ein Zelt wenig Sinn macht und er bereit ist, einen Biergarten aufzustellen. Das Programm (Ansprachen etc.) könnte auf dem Oktogon stattfinden.

Im Fall der Einrichtung eines Biergartens, würde natürlich das Hygienekonzept der Gastronomie greifen (**Anlage 4**).

6. Programm

In der Fußgängerzone sollten Bereiche ausgewiesen werden, in denen man Nachwuchsbands, Chöre, etc. aufstellen könnte um eine musikalische Umrahmung der Veranstaltung zu haben.

Man sollte darauf verzichten, wie in den Vorjahren, die musikalische Umrahmung mit einer Kapelle/Band, die durch die Innenstadt zieht, durchzuführen.

7. Verkaufsoffener Sonntag

Der verkaufsoffene Sonntag kann nur anlassbezogen durchgeführt werden. Die Durchführung der verschiedenen Märkte/Veranstaltungen bieten eine gute Grundlage für die Durchführung eines verkaufsoffenen Sonntages.

Finanzielle Auswirkungen:

Im Rahmen der angemeldeten Haushaltsmittel von 2020.

Familienverträglichkeit:

Hat die geplante Entscheidung unmittelbare oder mittelbare Auswirkungen auf Familien in der Stadt Mayen?

Ja. Freizeitangebot erhöht in der Zeit der Einschränkungen durch die Corona Pandemie.

Demografische Entwicklung:

Hat die vorgesehene Entscheidung unmittelbare Auswirkung auf die maßgeblichen Bestimmungsgrößen des demografischen Wandels und zwar

- die Geburtenrate
- die Lebenserwartung
- Saldo von Zu- und Wegzug (Migration, kommunale Wanderungsbewegung)

und beeinflusst damit in der Folge die Bevölkerungsstruktur der Stadt Mayen?

Nein

Barrierefreiheit:

Hat die vorgesehene Entscheidung unmittelbare oder mittelbare Auswirkungen auf die in der Stadt vorhandenen Maßnahmen zur Herstellung der Barrierefreiheit?

Nein

Innovativer Holzbau:

Sofern es sich um ein Bauwerk handelt: Kann das Bauwerk als innovatives Holzbauwerk errichtet werden:

Ja: Nein: Entfällt:

Welche Auswirkungen ergeben sich aus dem verfolgten Vorhaben für das Klima?:

Inwieweit wurden Klima- und Artenschutzaspekte berücksichtigt? Wurde beispielsweise bei Baumaßnahmen bzw. Renovierungsmaßnahmen die Möglichkeit von Solarthermie- und Photovoltaik-Anlagen geprüft? Wurde die CO2-Bilanz von zu beschaffenden Produkten geprüft / verglichen?

Keine

Anlagen:

1. 10. Corona Bekämpfungsverordnung Rheinland-Pfalz (CoBeLVO)
2. Hygienekonzept für Floh- und Trödelmärkte, Spezialmärkte und ähnliche Märkte mit verschiedenen Waren im Freien (gilt nicht für Wochenmärkte)
3. Hygienekonzept für Messen und Spezialmärkte im Innenbereich
4. Hygiene- und Schutzmaßnahmen für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe