

Nussknackermarkt

ANMELDUNG // Seite 1v2



VDS

Sulzbach an der Murr

Hiermit melden wir uns zur Teilnahme für den „Nussknackermarkt 2021“ am Samstag, 27. November 2021 an.

Firma / Verein / Schule

Ansprechpartner:in

Straße / Haus-Nr.

PLZ / Ort

Telefon / Mobil

E-Mail-Adresse

Wir möchten uns in der Ortsmitte präsentieren und benötigen ca. m X m = qm.

Wir benötigen für unseren Stand:

Strom und Wasser:	Stromanschluss (Schuko)	CEE 16A	CEE 32A	Wasseranschluss
Dekoration:	1 Bäumchen	2 Bäumchen	1 Bund Reisig	

Angebotsbeschreibung

Teilnahmegebühr

Auf Grund der pandemischen Lage wird es KEINE Teilnahmegebühr geben. Jeder kann kostenfrei am Markt teilnehmen.

WICHTIG: Im Zuge des Grundgedankens des Nussknackermarktes muss jeder Stand mindestens 30 Nüsse zu je 50 Cent anbieten und mindestens jede siebte Nuss muss als „Gewinn-Nuss“ markiert sein. Der Gewinn muss von der/dem Standbetreiber:in gestellt werden. Die Beschaffung und Kostenübernahme der Nüsse obliegt ebenfalls der/dem Standbetreiber:in. Wir bitten vor Ort um eine Mindestspende der daraus erzielten Einnahmen an die Jugendreferentenstelle der ev. Kirchengemeinde Sulzbach-Spiegelberg.

Ort, Datum

Unterschrift

ACHTUNG SEITE 2 BEACHTEN!

1. Vorsitzende
Elke Kalmbach
Telefon 07193 – 73 50
Telefax 07193 – 93 00 50
e.kalmbach@vds-sulzbach.de

2. Vorsitzender
Raphael Leipold
Telefon 07193 – 498
Telefax 07193 – 93 12 438
r.leipold@vds-sulzbach.de

Schriftführer
Mario Brenner
Telefon 07151 - 5052-208
Telefax 07151 - 5052-200
m.brenner@vds-sulzbach.de

Kassierer
Dierk Mühlbacher
Telefon 07192 – 977-100
Telefax 07192 – 977-388
d.muehlbacher@vds-sulzbach.de



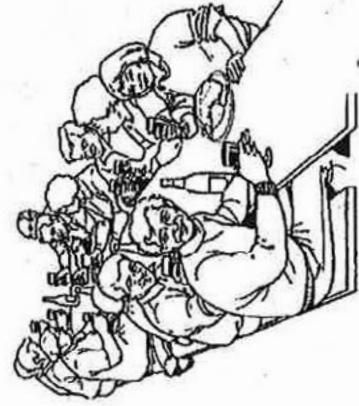
Grundsätze über die Abhaltung des Sulzbacher Nussknackermarktes

1. Der Markt findet am Samstag vor dem 1. Advent, am 27. November 2021, in der Zeit von 14:00 Uhr bis 21:00 Uhr statt. Die Marktstände dürfen maximal bis 22:00 Uhr betrieben werden.
2. Die Stände werden von jeder/jedem Teilnehmer:in auf eigene Verantwortung und auf eigene Kosten auf- und abgebaut. Der Aufbau beginnt ab 9:00 Uhr. Der Abbau der Marktstände darf nicht vor 21:00 Uhr erfolgen.
3. Der entstehende Müll am Stand ist von jeder/jedem Teilnehmer:in selbst zu entsorgen.
4. Die Stromversorgung erfolgt zentral. Verlängerungskabel und ggf. Adapter hat jeder/jedem Teilnehmer:in selbst in ausreichender Menge und Länge bereitzuhalten.
5. Der Standplatz wird von Julian Kalmbach (0152 01736523) zugewiesen.
6. Veranstalter des Marktes ist der Verein der Selbständigen Sulzbach an der Murr e.V.
7. Zugelassen zum Nussknackermarkt werden Sulzbacher Gewerbetreibende, örtliche Vereine und Schulen sowie gemeinnützige Einrichtungen mit enger Beziehung zu Sulzbach. Eine Zulassung kann auch erteilt werden, wenn eine separate Einladung durch die Gemeinde oder den VDS erfolgt. Ferner werden am Markt nur Betriebe und Organisationen zugelassen, die unter Verwendung des beigefügten Vordrucks ihre Anmeldung abgegeben haben.
8. Hinsichtlich des Angebotes sind die Teilnehmer:innen vorwiegend an ihre gewerbliche Branche gebunden. Sonstige Teilnehmer:innen dürfen mit ihrem Angebot nicht in direkte Konkurrenz mit den gewerblichen Teilnehmer:innen treten. Über die Zulassung des Angebots entscheidet der Veranstalter. Die örtlichen Unternehmen behalten sich vor, als Einzige Anbieter Essen und Getränke anzubieten. Daran sind die Teilnehmer:innen gebunden.
9. Der/die Marktbesucher:innen müssen mindestens 30 Nüsse zum Preis von je 0,50 € verkaufen. Die Nüsse müssen selbst gekauft und bezahlt werden. Jede siebte Nuss muss als „Gewinn-Nuss“ markiert sein. Den Gewinn muss der/die Teilnehmer:in selbst auf eigene Kosten stellen.
10. Elektrische Heizstrahler sind nicht zugelassen.
11. Für alle Stände mit Getränke- und/oder Essensverkauf muss mindestens eine Person vor Ort eine aktuelle Hygienebelehrung besitzen. Zusätzlich muss heißes Wasser zum Reinigen der Hände vorhanden sein, z.B. extra Glühweinkocher mit Wasser und alle Vorgaben des WKD erfüllt werden. Den „Leitfaden BW Hygiene für Straßenfeste“ finden Sie im Downloadbereich auf unserer Webseite www.vds-sulzbach.de
12. Mit der Anmeldung zur Teilnahme an dem Markt sind Angaben über den gewünschten Stromanschlusswert zu machen. Nur bei genauer Angabe ist eine sichere Stromversorgung gewährleistet. Es dürfen keine fremden Stecker aus dem Stromverteiler gezogen werden. Eine Zuwiderhandlung führt zum sofortigen Ausschluss vom Markt.
13. Jugendliche dürfen weder Alkohol ausschenken noch trinken.
14. Es gilt die aktuelle Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg. Einzusehen unter <https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/aktuelle-infos-zu-corona/aktuelle-corona-verordnung-des-landes-baden-wuerttemberg/>. Weitere Anweisungen zur Umsetzung im Detail wird es durch einen Sicherheitsdienst vor Ort geben. Stand 1.11.2021 wird von einer Beschränkung für Verkaufsstände mit Lebensmitteln zum sofortigen Verzehr ausgegangen. Diese Stände dürfen Ihre Waren nur an Personen mit einem 3G Status ausgeben. Eine Prüfung und Markierung der Personen ist vor Ort zentral geplant.

Um sich beim Nussknackermarkt 2021 anzumelden, übersenden Sie bitte beide Seiten per E-Mail oder Post an:

création 498
Raphael Leipold
Backnanger Straße 67
71560 Sulzbach an der Murr
Mobil: 0151 18477866
E-Mail: raphael@creation498.de

Falls Sie das Formular komplett digital ausgefüllt haben, inklusive dem Unterschriftenfeld, können Sie auf den nebenstehenden Button klicken um sich anzumelden.



Bitte beachten Sie:

- A Diese Vorschriften dienen dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlicher Beeinträchtigung (Lebensmittelvergiftung).
- A Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln oder mit der Schließung des Standes rechnen.
- A Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten (in Einzelfällen auch Straftaten) dar, die von Amts wegen zu verfolgen sind.
- A Bei Vereinsfesten ist der Inhaber der gaststättenrechtlichen Gestattung für die Einhaltung dieser Anforderungen und für die Schulung der Helfer verantwortlich.
- A auf die Vorschriften des Produkthaftungsgesetz wird besonders hingewiesen, es macht den Hersteller oder Inverkehrbringer eines Produktes schadenersatzpflichtig, wenn dadurch jemand geschädigt und verletzt wird.

Kennzeichnung der Waren / Zusatzstoffe

Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe und Preis der einzelnen Produkte sind in deutlicher Weise anzugeben.
Darüber hinaus sind die Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffe anzugeben. Über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe lassen Sie sich von Ihren Warenlieferanten beraten.

Auf folgende Merkblätter im Internet wird hingewiesen:

- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf
- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen.“ http://www.gesundheitsamt-bw.de/server/PB/show/1168469/merkblatt_infektionsschutz_vereins.feste080123.pdf
- Merkblatt "Kennzeichnung von Zusatzstoffen der Untersuchungsämter BW" http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes

Weitere Merkblätter, beispielsweise hinsichtlich der Kennzeichnung allergener Lebensmittel finden sie auf der Internetseite der Untersuchungsämter Baden-Württembergs unter folgendem LINK

- http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/download_results.asp?subid=0&PN=1&lang=DE&Pdf=True&Dwnld_ID=2

Für weitere Fragen steht Ihnen gerne der Geschäftsbereich Verbraucherschutz und tierärztlicher Dienst des Landratsamtes Rems-Murr-Kreis unter der Telefonnummer

07191 895 4062

gerne zur Verfügung.

Informationen zu Hygiene- und Lebensmittelrecht für Veranstalter von Vereins-, Orts- und Straßenfesten

Verantwortlichkeit, Sachkunde

Zentraler Verantwortlicher für die Einhaltung der Vorschriften ist der in der Gestattung genannte Verantwortliche. Er hat zu beachten, dass die rechtlichen Vorschriften zum Verbraucherschutz eingehalten werden.

Ihm obliegt es insbesondere, sicherzustellen, dass die in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind. Er hat die Art der in Verkehr gebrachten Lebensmittel sowie die Verfahren zur Aufbewahrung, Behandlung und Zubereitung bis zur Abgabe an den Verbraucher festzulegen.

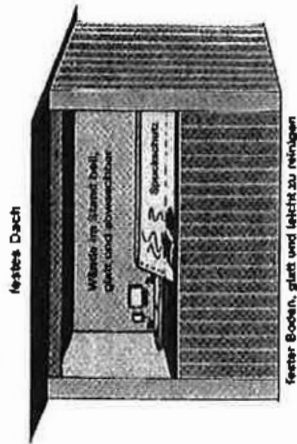
Zusätzlich hat er dafür Sorge zu tragen, dass beim Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln sachkundige Personen eingesetzt werden. Sachkundig sind insbesondere Personen, die eine Berufsausbildung in einem Lebensmittelberuf aufweisen oder einen Lehrgang zum Erwerb der erforderlichen Sachkunde besucht haben.

Grundsatz

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, in den Verkehr gebracht oder behandelt werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Ungeziefer, Staub Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit oder ungeeigneter Temperatur ausgesetzt sind.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Die Verkaufsstände müssen überdacht und sollten seitlich und rückwärts umschlossen sein.



Die Zubereitungsstelle muss vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend entfernt sein. Verkaufsstände die zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln dienen, müssen einen leicht zu reinigenden Fußboden haben.

Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen.

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Reinigung

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern (Trinkwasserqualität) sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Bei geringem Geschirranfall müssen zur Reinigung von Gebrauchsgeschirr, einschließlich Trinkgläsern, 2 Spülbecken, eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit klarem, warmem Nachspülwasser, vorhanden sein. Ist kein fließendes Wasser vorhanden, muss das Spülwasser, öfters gewechselt werden.

Für die Reinigung der Hände muss eine hygienisch einwandfreie, leicht erreichbare Waschgelegenheit, ausgestattet mit Flüssigseife und fließend warmem und kaltem Wasser, sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Toiletten müssen leicht erreichbar, mit Wasserspülung und entsprechendem Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender und Einmalhandtücher ausgestattet sein.

Für die Beseitigung von Abfall sind in ausreichender Anzahl Behälter mit Deckel aufzustellen. Sie sind bei Bedarf öfter zu leeren.

Temperaturanforderungen

Beim Transport/Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden.

Fleisch / Fleischwaren / Würstlerzeugnisse	+ 7°C
Geflügel / Wild / Salatsoußen	+ 4 °C
Milch und Milcherzeugnisse	+ 7° bis + 10°C
Frisch-, Weichkäse und geschnittener Käse, Butter	+ 10°C
Feinkostsalate, frische zerkleinerte Salate	+ 7°C
Frischer Fisch und frische Fischereierzeugnisse	0 °C oder schmelzendes Eis in Trinkwasserqualität
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+ 7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18 °C

Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein,
 - Bei der Aufbewahrung muss Rohware streng getrennt von verzehrsfertigen Lebensmitteln gelagert werden,
 - Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden.
 - zu garnde Speisen sollen(bis in den Kern) durcherhitzt werden,
 - warm gehaltene Speisen müssen eine Kerntemperatur von mindestens 65° C haben,
 - die Verwendung gebrauchter Kartons, z.B. Eier- oder Bananenkartons und Müllsäcke zur Aufbewahrung von Lebensmitteln ist nicht zulässig,
 - mit Lebensmitteln in Berührung kommende Gerätschaften (Pappeller, Besteck etc.) müssen lebensmittelecht sein,
 - fertig zubereitete Speisen sollten nicht mit Händen angefasst werden, es sollten Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck verwendet werden,
 - Behältnisse, in denen Lebensmittel offen aufbewahrt werden, dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
 - Lebensmittel sind so aufzubewahren und anzubieten (Abdeckungen, Abschränkungen, Abschirmungen), dass sie von Gästen nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können.
- ### Personalhygiene
- Nur gesunde Personen dürfen beschäftigt werden, kein Husten, Schnupfen, Durchfall, keine Wunden im Bereich der Arme und Hände sowie keine sonstigen Erkrankungen.
 - Arbeitskleidung mit mindestens halblangen Ärmeln, im Bedarfsfall mit Kopfbedeckung.
 - Persönliche Kleidung und persönliche Gegenstände dürfen im Lebensmittelzubereitungsereich nicht aufbewahrt werden.
 - Vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung sind die Hände gründlich zu reinigen.
 - Beim Umgang mit Geflügel und Hackfleisch muss zusätzlich ein Desinfektionsmittel nach Anweisung des Herstellers verwendet werden.
 - Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einmalhandtücher zu benutzen.
 - Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Corona-Regeln ab 28. Oktober 2021

Das dreistufige Warnsystem mit Basis-, Warn- und Alarmstufe gilt weiterhin. Angepasste Details sind farblich gekennzeichnet.

Neu ist das 2G-Optionsmodell:

- **Maskenpflicht entfällt für Besucherinnen und Besucher von Einrichtungen mit Publikumsverkehr in der Basisstufe.** Wird das 2G-Optionsmodell in einer Einrichtung angewendet, muss dies mit einem Aushang für den Publikumsverkehr gekennzeichnet werden.
- **Maskenpflicht entfällt für Beschäftigte**, wenn diese ihren Impf- oder Genesenen-Nachweis freiwillig bei den Arbeitgeber*innen vorlegen.
Die Wahl der 2G-Option haben grundsätzlich alle Lebensbereiche, zum Beispiel die Gastronomie, Kultur-, Freizeit- und sonstige Einrichtungen sowie Verkehrswesen, Messen, Handels- und Dienstleistungsbetriebe.

Warnstufe: Die Warnstufe wird ausgerufen, wenn die **Hospitalisierungsinzidenz** an fünf Werktagen in Folge den Wert von **8,0** erreicht oder überschreitet oder die Auslastung der **Intensivbetten** in Baden-Württemberg an zwei aufeinanderfolgenden Werktagen den Wert von **250** erreicht oder überschreitet.

Alarmstufe: Die Alarmstufe wird ausgerufen, wenn die **Hospitalisierungsinzidenz** an fünf Werktagen in Folge den Wert von **12,0** erreicht oder überschreitet oder die Auslastung der **Intensivbetten** in Baden-Württemberg an zwei aufeinanderfolgenden Werktagen den Wert von **390** erreicht oder überschreitet.

Stand: 27. Oktober 2021 – weitere **Informationen, Inzidenzen** und **FAQ** auf [Baden-Württemberg.de](https://www.baden-wuerttemberg.de)

Medizinische Maskenpflicht ab 6 Jahre bleibt weiterhin bestehen.

Ausnahmen:

- » Kinder bis einschließlich 5 Jahre
- » Personen, die aus gesundheitlichen Gründen keine Maske tragen können (ärztliche Bescheinigung notwendig)
- » In geschlossenen Räumen bei privaten Treffen, privaten Feiern, in der Gastronomie, Kantinen, Mensen und Cafeterien während des Essens und Trinkens und beim Sport treiben
- » Im Freien nur dann, wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen dauerhaft eingehalten werden kann
- » **Beim 2G-Optionsmodell in der Basisstufe**

Bitte beachten Sie: Die Maskenpflicht an Schulen ist über die [Corona-Verordnung Schule](#) geregelt.

Ausnahmen von der PCR-Pflicht und 2G-Beschränkung*

- » Kinder bis einschließlich 5 Jahre
- » Kinder bis einschließlich 7 Jahre, die noch nicht eingeschult sind
- » Grundschüler*innen, Schüler*innen eines sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrums, einer auf der Grundschule aufbauenden Schule oder einer beruflichen Schule (Testung in der Schule)
- » Personen bis einschließlich 17 Jahre, die nicht mehr zur Schule gehen (negativer Antigen-Test erforderlich)
- » Personen, die sich aus medizinischen Gründen nicht impfen lassen können (ärztlicher Nachweis notwendig, negativer Antigen-Test erforderlich)
- » Personen, für die es keine allgemeine Impfpflicht der Ständigen Impfkommission (STIKO) gibt (negativer Antigen-Test erforderlich)
- » Schwangere und Stillende, da es für diese Gruppen erst seit dem 10. September 2021 eine Impfpflicht der STIKO gibt (negativer Antigen-Test erforderlich)

*gilt nicht für Saunen, Dampfbäder und ähnliche Angebote



Nachweis von Impfung und Tests

Veranstalter*innen sind zur Überprüfung der Corona-Tests und Nachweise verpflichtet. Eine Plausibilitätskontrolle, durch Vorlage des Impfpasses oder des QR Codes in der App, des 3G/2G-Status ist ausreichend.

Legende



Nachweislich geimpft, genesen oder getestet (vermerkt wenn PCR-Test erforderlich ist)



Regelungen der Maskenpflicht beachten




Datenverarbeitung erforderlich
































Nachweislich geimpft oder genesen






























Hygienekonzept erforderlich

Lebensbereiche	Basisstufe	Warnstufe	Alarmstufe
 Weihnachtsmärkte   *bei 2G/3G	 *für Verkaufsstände mit Lebensmitteln zum sofortigen Verzehr; Keine Beschränkung bei reinem Warenverkauf	 *für Verkaufsstände mit Lebensmitteln zum sofortigen Verzehr; Keine Beschränkung bei reinem Warenverkauf	 *für Verkaufsstände mit Lebensmitteln zum sofortigen Verzehr; Keine Beschränkung bei reinem Warenverkauf
 Private Zusammenkünfte und private Veranstaltungen (wie Geburtstage, Hochzeitsfeiern etc.) Ohne Abstandsgebot	Ohne weitere Regelungen oder Beschränkung der Personenanzahl	1 Haushalt plus 5 weitere Personen	1 Haushalt plus 1 weitere Person
		Geimpfte und Genesene, Personen bis einschließlich 17 Jahre sowie Personen, die sich aus medizinischen Gründen nicht impfen lassen können, werden nicht mitgezählt. Paare, die nicht zusammen leben, zählen als ein Haushalt.	

Lebensbereiche	Basisstufe	Warnstufe	Alarmstufe
 <p>Öffentliche Veranstaltungen</p> <p>(wie Theater, Oper, Konzert, Stadtfest, Betriebs- und Vereinsfeiern etc.)</p> <p>Optionsmodell bei Großveranstaltungen: 2G ohne Beschränkung der Personenanzahl und Kapazität</p> <p>oder</p> <p>5.000 Personen + 50% der darüber hinausgehenden Kapazität, maximal jedoch 25.000 Personen</p>   	<p>In geschlossenen Räumen:</p> <p>3G</p>	<p>In geschlossenen Räumen:</p> <p>3G</p> <p>nur PCR-Test</p>	<p>2G</p>
	<p>Im Freien:</p> <p>Ab 5000 Personen oder bei Nichteinhaltung des Mindestabstands</p> <p>3G</p>	<p>Im Freien:</p> <p>3G</p>	
 <p>Öffentliche Verkehrsmittel</p> 	<p>Ohne weitere Regelungen</p>		
 <p>Kultureinrichtungen</p> <p>(wie Galerien, Museen, Bibliotheken*, Archive*, Gedenkstätten etc.)</p> <p>*Abholung bestellter Medien unbeschränkt möglich</p>   	<p>In geschlossenen Räumen:</p> <p>3G</p>	<p>In geschlossenen Räumen:</p> <p>3G</p> <p>nur PCR-Test</p>	<p>2G</p> <p>Ausnahme: Landesbibliotheken und Archive mit PCR-Test</p>
	<p>Im Freien:</p> <p>Ohne weitere Regelungen</p>	<p>Im Freien:</p> <p>3G</p>	

Lebensbereiche	Basisstufe	Warnstufe	Alarmstufe
 Touristischer Verkehr (wie Schifffahrten, Seilbahnen, Busreisen etc.)   	In geschlossenen Räumen: 	In geschlossenen Räumen:  nur PCR-Test	
	Im Freien: Ohne weitere Regelungen	Im Freien: 	
 Einzelhandel (auch Flohmärkte)  Ausgenommen sind Geschäfte der Grundversorgung, Märkte im Freien und Abhol- und Lieferangebote	Ohne weitere Regelungen		
 Außerschulische Bildung (wie VHS-Kurse, Musikschulen, Kunst- und Jugendkunstschulen)   	In geschlossenen Räumen: 	In geschlossenen Räumen:  nur PCR-Test	
	Im Freien: Ohne weitere Regelungen	Im Freien: 	

Lebensbereiche	Basisstufe	Warnstufe	Alarmstufe
 <p>Bildung</p> <p>(wie berufliche Ausbildung, Fahr-, Flug- und Bootsschulen, Sprach- und Integrationskurse)</p>   	Ohne weitere Regelungen	 <p>bei mehrtägigen Veranstaltungen erneuter Test alle 3 Tage</p>	
 <p>Sport</p>   	<p>In geschlossenen Räumen:</p> 	<p>In geschlossenen Räumen:</p>  <p>nur PCR-Test</p>	<p>In geschlossenen Räumen:</p> 
	<p>Im Freien:</p> <p>Ohne weitere Regelungen</p>	<p>Im Freien:</p> 	<p>Im Freien:</p>  <p>nur PCR-Test</p>

Lebensbereiche	Basisstufe	Warnstufe	Alarmstufe
 Diskotheken Ausnahmen für nicht impffähige Personen und Schüler*innen gelten nicht   	In geschlossenen Räumen:  nur PCR-Test		
	Im Freien: wie öffentliche Veranstaltungen		
 Prostitutions- stätten   		 nur PCR-Test	

Grundsätzlich gilt:



Abstand
halten



Hygiene
praktizieren



Medizinische
Maske tragen



Corona-App
nutzen



Regelmäßig
lüften