



# Freie und Hansestadt Hamburg

## Bezirksamt Hamburg-Mitte

Bezirksamt Hamburg-Mitte - Fachamt Bauprüfung  
Postfach 10 22 20 - 20015 Hamburg

###  
###  
###  
###

Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt  
Fachamt Bauprüfung  
M/BP

Klosterwall 6 (City-Hof, Block C)  
20095 Hamburg  
Telefon 040 - 4 28 54 - 34 48  
Telefax 040 - 42 79 - 01 54 1  
E-Mail [baupruefung@hamburg-mitte.hamburg.de](mailto:baupruefung@hamburg-mitte.hamburg.de)

Ansprechpartner: ###  
Zimmer ###  
Telefon 040 - 4 28 54 - ###  
Telefax  
E-Mail

GZ.: M/BP/01195/2016  
Hamburg, den 19. Juli 2016

Verfahren  
Eingang

Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO  
25.04.2016

Grundstück  
Belegenheiten  
Baublock  
Flurstück

###  
101-021  
1839 in der Gemarkung: Altstadt Nord

### **Nutzungsänderung in eine Abholstation mit Auslieferungsmöglichkeit der Systemgastronomie**

### **GENEHMIGUNG**

Nach § 72 der Hamburgischen Bauordnung (HBauO) in der geltenden Fassung wird unbeschadet der Rechte Dritter die Genehmigung erteilt, das oben beschriebene Vorhaben auszuführen.

Dieser Bescheid gilt nach § 58 Absatz 2 HBauO auch für und gegen die Rechtsnachfolgerin oder den Rechtsnachfolger.



Öffnungszeiten:  
Mo, Di, Do  
von 09:00 bis 15:00 Uhr  
Mi - geschlossen  
Fr von 09:00 bis 12:00 Uhr  
Bauberatung findet nur nach  
Terminvereinbarung statt.

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U1 Steinstraße

Die bauordnungsrechtliche Genehmigung erlischt nach § 73 Absatz 1 HBauO, wenn innerhalb von drei Jahren nach ihrer Erteilung mit der Ausführung des Vorhabens nicht begonnen oder die Ausführung länger als ein Jahr unterbrochen worden ist.

Sie kann auf schriftlichen Antrag nach § 73 Absatz 3 HBauO jeweils um bis zu einem Jahr verlängert werden.

### Planungsrechtliche Grundlagen

Baustufenplan                      Innenstadt  
mit den Festsetzungen: Schule  
Baupolizeiverordnung vom 08.06.1938 in der geltenden Fassung

### Ausführungsgrundlagen

Bestandteil des Bescheides

- die Vorlagen Nummer

0 / 3	Lageplan Nr. VAP_HH3_3000 v. 11.04.2016, M. 1:500
0 / 4	Grundriss Nr. VAP_HH3_2040 v. 11.04.2016, M. 1:50
0 / 5	Schnitte, Ansicht Nr. VAP_HH3_2140 v. 11.04.2016, M. 1:50
0 / 7	Baubeschreibung v. 11.04.2016
0 / 8	Betriebsbeschreibung

Sie sind im Rahmen des gesetzlich geregelten Prüfungsumfanges verbindlich.  
Die Grüneintragungen in den Vorlagen sind zu beachten.

### Genehmigungseinschränkungen

Diese Genehmigung bezieht sich nicht auf:

- das Anbringen und Aufstellen von Werbeanlagen. Für diese Anlagen ist ein gesonderter Antrag auf dem dafür vorgesehenen Vordruck zu stellen. Dem Antrag sind die nach § 5 der Bauvorlagenverordnung erforderlichen Vorlagen beizufügen.

### Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch bei der im Briefkopf bezeichneten Dienststelle einlegen (§ 70 VwGO).

Der Bescheid umfasst auch die

###  
###

Unterschrift

Gebühr

Über die Gebühr ergeht ein gesonderter Bescheid.

**Weitere Anlagen**

Anlage - Statistikangaben zur Umsetzung des HmbTG

Transparenz in HH

## Anlage Nr. 1 zum Bescheid

### BAUORDNUNGSRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

#### AUFLAGEN

##### Nutzungsbeginn

1. Mit der Anzeige über den Nutzungsbeginn sind folgende Unterlagen bei der Bauaufsichtsbehörde vorzulegen:
  - 1.1. Bescheinigung nach § 15 Abs. 1 PVO eines behördlich anerkannten Prüfsachverständigen über die jeweils vollständig durchgeführte Prüfung folgender technischer Anlagen und Einrichtungen:  
  
Lüftungsanlage  
Rauchabzugsanlage  
  
Bei Erstinbetriebnahme sowie bei einer Wiederinbetriebnahme nach wesentlichen Änderungen ist die Prüfung gemäß § 15 Abs. 2 PVO durch die Bauherrin oder den Bauherren gemäß § 54 HBauO zu beauftragen.  
Auf die Verpflichtung des Betreibers zur Veranlassung der wiederkehrenden Prüfungen der o.g. technischen Anlagen und Einrichtungen gemäß § 15 Abs. 2 PVO wird hingewiesen.

##### Folgeeinrichtungen

2. Folgende **Fahrradplätze** sind erforderlich:
  - 2.1. Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von 1 Fahrradstellplätzen (§ 48 Abs. 1 HBauO). der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:  
1 FP je 75 m<sup>2</sup> VKNF: 17,85 m<sup>2</sup> = 0,2 = jedoch mindestens 1 Fahrradstellplatz.
3. Folgende **Kfz-Stellplätze** sind erforderlich:
  - 3.1. Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von 1 Pkw-Stellplatz (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:  
1 Pkw-Stellpl. je 75 m<sup>2</sup> VKNF: 17,85 m<sup>2</sup> = 1 Pkw-Stellpl.
  - 3.2. Die Herstellung von 1 Pkw-Stellplatz wird untersagt (§ 48 Abs. 4 HBauO). Er darf nicht hergestellt werden, weil sich das Grundstück im Abminderungsgebiet befindet.
  - 3.3. Somit ist kein zusätzlicher Pkw-Stellplatz nachzuweisen.

##### HINWEISE

4. Der Beginn der Ausführung ist der Bauaufsichtsbehörde spätestens eine Woche vorher mitzuteilen (§ 72a Abs. 4 HBauO).  
Bitte verwenden Sie dafür den Vordruck in dem Onlinedienst "Anzeige Bau-, Abbruch- und Wiederaufnahmebeginn" auf der Internetseite [gateway.hamburg.de](http://gateway.hamburg.de).

5. Die Bauherrin oder der Bauherr hat die beabsichtigte Aufnahme der Nutzung mindestens zwei Wochen vorher der Bauaufsichtsbehörde anzuzeigen. Dies gilt nicht für die Beseitigung von Anlagen und die Errichtung von nicht baulichen Werbeanlagen (§ 77 Abs. 2 HBauO).
6. Weitere Hinweise, Merkblätter und Broschüren für Ihre Bauausführung finden Sie unter dem Link:  
"<http://www.hamburg.de/baugenehmigung/583468/start-merkblaetter.html>".

Transparenz in HH

## Anlage Nr. 2 zum Bescheid

### LEBENS- UND FUTTERMITTELRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Es wird gebeten, die folgenden Hinweise in den Bescheid aufzunehmen.

ANLAGE ZUM BAUGENEHMIGUNGSBESCHEID,  
Kurze Mühren 20, 20095 Hamburg

M/BP/01195/2016

#### 7. Lebensmittelhygienerechtliche Anforderungen (Auflagen und Hinweise)

Bei der Ausführung und dem Betrieb der Anlage sind folgende Rechtsvorschriften zu erfüllen

- VO EG 178 / 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts... vom Januar 2002 in z. Zt. gültiger Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände - und Futtermittelgesetzbuch vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618) in z. Zt. gültiger Fassung
- VO EG 852 / 2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.4.2004 in z. Zt. gültiger Fassung
- VO EG 853 / 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Insbesondere wird auf folgendes hingewiesen:

- 8. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich des Schutzes gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.  
(Kapitel I Nr. 2 Buchstabe c des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
- 9. Für das Küchenpersonal müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es müssen genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.  
(Kapitel I Nummern 3 und 4 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
- 10. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.  
(Anhang II Kap. I Nr. 6)
- 11. Soweit erforderlich müssen geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sein, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten; erforderlichenfalls muss eine Registrierung der Lagertemperatur möglich sein. (Anhang II Kap. I Nr. 2d))

Zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss ein gesonderter Raum oder Bereich vorhanden sein.  
(Anhang II Kap. I Nr. 10)

12. Soweit erforderlich müssen angemessene Umkleieräume für das Küchenpersonal sowie Einrichtungen zur getrennten Aufbewahrung von Freizeitkleidung einerseits und Schutzkleidung andererseits vorhanden sein.  
(Anhang II Kap. I Nr. 9)
13. Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem reinen Bereich fließen können.  
(Kapitel I Nr. 8 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
14. Räume und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
15. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.  
(Kapitel I Nr. 7 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
16. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Lüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind. (Kapitel I Nr. 5 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)  
Für gewerbliche Küchen (ausgenommen gewerbliche Kleinstküchen - Gesamtanschluss von weniger als 25 kw - der wärme- und feuchtabgebenden Geräte) sind die Anforderungen der VDI Richtlinie 2052 – Raumluftechnische Anlagen für Küchen – zu beachten.
17. Betriebsräume müssen so konzipiert sein, dass ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen. Erforderlichenfalls sind getrennte Bereiche für Arbeiten mit kontaminierten Lebensmitteln (z. B. erdbehaftetes Gemüse, Eier) vorzusehen.  
(Kapitel I Nr. 2. a) des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
18. Die Fußböden müssen so beschaffen sein, dass sie in einwandfreiem Zustand zu halten sind, und sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Fußböden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.  
(Kapitel II Nr. 1. a des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
19. Die Wandflächen müssen so beschaffen sein, dass sie in einwandfreiem Zustand zu halten und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.  
(Kapitel II Nr. 1. b des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)

20. Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.  
(Kapitel II Nr. 1. c des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
21. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.  
(Kapitel II Nr. 1. d des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
22. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.  
(Kapitel II Nr. 1. e des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
23. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen so beschaffen sein, dass sie in einwandfreiem Zustand zu halten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.  
(Kapitel II Nr. 1. f des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
24. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.  
(Kapitel I Nr. 4 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
25. Es müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kap. VII der VO EG 852/2004 über eine angemessene Zufuhr von warmen und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.  
(Kapitel I Nr. 4 und Kapitel II Nr. 3 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
26. Es müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren, und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.  
(Kapitel II Nr. 2 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)



## **Anlage**

### **STATISTIKANGABEN ZUR UMSETZUNG DES HmbTG**

Dieser Bescheid wird im Transparenzportal Hamburg veröffentlicht (§ 3 Abs. 1 Nr. 13 HmbTG). Vor der Veröffentlichung werden persönliche Daten aus dem Dokument entfernt.

Für das Transparenzportal wird der Bescheid um folgende Angaben ergänzt:

Art der Baumaßnahme: Errichtung

Art der beantragten Anlage: Gebäude, Gebäudeklasse 5; Sonstige bauliche Anlage

Art des Gebäudes nach künftiger Nutzung: Nichtwohngebäude

Zahl der Vollgeschosse: 8 Vollgeschosse