



# Freie und Hansestadt Hamburg

## Bezirksamt Harburg

Bezirksamt Harburg - Bauprüfung - 21073 Hamburg

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

Zentrum für Wirtschaftsförderung, Bauen und  
Umwelt  
Bauprüfung

Harburger Rathausforum 2  
21073 Hamburg  
Telefax  
040 - 4 27 90 - 76 45  
E-Mail  
wbz@harburg.hamburg.de

Ansprechpartner: ###  
Zimmer ###  
Telefon 040 - 4 28 71 - ###  
E-Mail ###

GZ.: H/WBZ/05857/2015

Hamburg, den 16. November 2015

Verfahren  
Bezug  
Eingang  
Grundstück  
Belegenheit  
Baublock  
Flurstück

Vorbescheidsverfahren nach § 63 HBauO  
Antrag vom 15.09.2015  
21.09.2015

###  
715-074  
5711 in der Gemarkung: Fischbek

### **Umbau eines Baumarktes in eine Gaststätte mit Bistro-Küche und Clubräumen**

### **VORBESCHIED**

Nach § 63 der Hamburgischen Bauordnung (HBauO) in der geltenden Fassung werden unbeschadet der Rechte Dritter die im Antrag gestellten Fragen beantwortet.

Der Vorbescheid gilt zwei Jahre (§ 73 Abs. 2 HBauO).

Die Geltungsdauer kann auf Antrag jeweils bis zu einem Jahr verlängert werden (§ 73 Abs. 3 HBauO).

### **Grundlage der Entscheidung**

Grundlage der Entscheidung ist bzw. sind

- der Bebauungsplan Neugraben-Fischbek 59

mit den Festsetzungen:  
in Verbindung mit:

Ausweisung: MI II o - GRZ 0,4 - GFZ 0,8  
der Baunutzungsverordnung vom 15.09.1977



WC

Sprechzeiten:  
nach telefonischer Vereinbarung

Öffentliche Verkehrsmittel:  
S3, S31, 141, 241, 142, 242, 143, 243,  
443, 144, 145, 245, 153, 157 Harburg  
Rathaus

- die beigegeführten Vorlagen Nummer

20 / 5      Grundriss / Erdgeschoss

unter der Maßgabe der nachfolgenden Entscheidungen, Nebenbestimmungen, Hinweise und grünen Eintragungen in den Vorlagen

### **Beantwortung der Einzelfragen**

#### **1. Ist die Umnutzung des Baumarktes in eine Gaststätte möglich?**

Die Umnutzung in eine Gaststätte ist möglich. Die angefügten gaststättenrechtlichen Anforderungen, Vorschriften für Betriebsstätten und hamburgische Passivraucher-schutzverordnung sind zu beachten.

#### **2. Ist ein Nachweis der benötigten Stellplätze auf dem gegenüberliegenden Flurstück 6774 möglich?**

Ja. Die notwendigen Stellplätze müssen per Baulast auf Flurstück 6774 gesichert werden.

### **Hinweis**

Der Vorbescheid ersetzt nicht die Genehmigung für das Vorhaben und berechtigt nicht zum Beginn der entsprechenden Arbeiten (§ 59 Abs. 1 HBauO i.V.m. § 72 a Abs. 1 HBauO).

### **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

- Anlage – gaststättenrechtliche Auflagen und Hinweise
- Anlage – betriebsstättenrechtliche Auflagen und Hinweise
- Anlage – passivraucherschutzrechtliche Auflagen und Hinweise

Unterschrift

### **Gebühr**

Über die Gebühr ergeht ein gesonderter Bescheid.

### **Weitere Anlagen**

Anlage - Statistikangaben zur Umsetzung des HmbTG

###

## GASTSTÄTTENRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

### Zuständige Dienststelle:

Bezirksamt Harburg  
Zentrum für Wirtschaftsförderung, Bauen und Umwelt  
Gewerberecht und Marktwesen  
Harburger Rathausforum 2  
21073 Hamburg

### AUFLAGEN

3. Zur Vermeidung von Lärmbelästigungen für die Anwohner sind eventuelle Veranstaltungssäle mit einer angemessenen dimensionierten raumluftechnischen Anlage, welche einen ausreichenden Luftaustausch unabhängig von bei lautem Betrieb unzulässigem Offenhalten von Fenstern, Türen und Oberlichtern gewährleistet, auszustatten (§ 4 Abs. 1 Nr. 3 GastG; TA Lärm).
4. In der Küche müssen ein Warmwasseranschluss, ein Handwaschbecken mit Handdesinfektions-einrichtung, ein separater Schmutzwasserausguss sowie ein Bodenablauf vorhanden sein. Der Fußboden muss rutschfest und leicht zu reinigen sein. Die hygienisch einwandfreie Abfalllagerung und Beseitigung ist zu gewährleisten. Voll- und Leergut müssen voneinander getrennt gelagert werden (§ 8 GastVO).
5. Alle Speisenerhitzungsgeräte müssen von angemessen dimensionierten Wrasenabzugshauben erfasst werden. Für eine ausreichende, hygienisch einwandfreie Zuluftzufuhr ist Sorge zu tragen. Hinsichtlich der regelmäßigen Reinigung und Wartung der Dunstabzugsanlage ist ein Wartungs-vertrag mit einer Fachfirma einzugehen (§ 4 Abs. 3 GastG).
6. Gemäß geltender Lebensmittelhygieneverordnung ist zur Aufrechterhaltung der gebotenen Betriebshygiene ein Eigenkontrollsystem einschließlich Mitarbeiterschulung und Dokumentation einzurichten und dauerhaft zu unterhalten.
7. Alle in den Rettungswegen liegenden Türen (insbesondere die Eingangstüren) müssen in Flucht-richtung **nach außen** schlagen. Die Notausgänge und Rettungswege müssen so beschaffen sein, dass die Gäste schnell und gefahrlos die Betriebsräume ins Freie verlassen können. Die Notaus-gänge und Rettungswege sind mit geeigneten Piktogrammen auszuschildern bzw. zu beleuchten und jederzeit frei zugänglich zu halten. Dekorationen, Vorhänge und sonstige Ausstattungen in Gasträumen und Rettungswegen müssen schwer entflammbar im Sinne von DIN 4102 sein (§ 4 GastVO).
8. Die Gaststättenräume bzw. deren Zuwegung und Infrastruktur müssen so beschaffen sein, dass diese auch von körperlich behinderten Menschen barrierefrei erreicht und genutzt werden können. Diese Anforderungen gelten auch für die Gäste-WC's (§ 4 Abs. 1 Nr. 2a GastG).
9. Nach § 7 Abs. 1 GastVO müssen folgende Toilettenanlagen vorhanden sein: Schankfläche (ohne Tresen, Büfett) 200 bis 350 m<sup>2</sup>: Damen WC 3, Herren WC 3, 4 Stehbecken für Herren; 350 bis 500 m<sup>2</sup> Damen WC 4, Herren WC 3, 5 Stehbecken für Herren (beim Ausschank von Getränken aller Art).

### HINWEISE

10. Der nach § 2 GastG (für den Ausschank von Getränken aller Art) erforderliche Antrag ist rechtzeitig, **mindestens 5 Wochen** vor der beabsichtigten Betriebseröffnung beim Zentrum für Wirtschaftsförderung, Bauen und Umwelt – Gewerbe und Marktwesen –, Harburger Rathausforum 2, 21073 Hamburg zu stellen.

## **Anlage zum Bescheid**

### **BETRIEBSSTÄTTENRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE**

#### **Zuständige Dienststelle:**

Bezirksamt Harburg  
Fachamt Verbraucherschutz  
Umwelt und Gewerbe  
Harburger Rathausplatz 4  
21073 Hamburg

#### **Vorschriften:**

Bei der Ausführung und im Betrieb sind folgende Vorschriften einzuhalten:

- Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 über Lebensmittelhygiene

#### **Nebenbestimmungen:**

- Anforderungen und Hinweise -

#### **Vorschriften für Betriebsstätten**

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten werden. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass sie folgende Voraussetzungen erfüllen:

- a) Eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion ist möglich.
- b) Aerogene Kontaminationen werden vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt.
- c) Es sind ausreichende Arbeitsflächen vorhanden, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- d) Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschter Schimmelbildung auf Oberflächen werden vermieden.
- e) Gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen, und insbesondere die Schädlingsbekämpfung sind gewährleistet.
- f) Soweit erforderlich, sind geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können, und eine Überwachung – und sofern erforderlich eine Registrierung – der Lagertemperatur möglich ist.

**Außerdem beziehen sich die Allgemeinen Vorschriften für Betriebstätten auf folgende Punkte:**

### **Toiletten / Umkleieräume**

Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Toiletten müssen über Vorrichtungen zur Entnahme von Händereinigungs- und Desinfektionsmitteln und über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Anzahl der Toiletten. Ab 100 – 150 m<sup>2</sup>, 2 Damen WC, 2 Herren WC, 3 Stehbecken für Herren. 150 – 200 m<sup>2</sup>, 3 Damen WC, 2 Herren WC und 4 Stehbecken für Herren. 200 – 250 m<sup>2</sup>, 3 Damen WC, 3 Herren WC und 4 Stehbecken für Herren, beim Ausschank von Getränken aller Art.

### **Handwaschbecken**

Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Sie müssen Warm – und Kaltwasserzufuhr haben. Dort müssen Vorrichtungen zur Entnahme von Händereinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Mittel zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

### **Belüftung**

Es muss eine **ausreichende** und **angemessene** natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmung aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich ist zu vermeiden. Die Luftströmungen müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

### **Beleuchtung**

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine natürliche und/oder künstlich Beleuchtung verfügen.

### **Abwasserableitungssysteme**

Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.

### **Umkleieräume für das Personal**

Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.

### **Lagerung der Reinigungsgeräte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel**

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

## **Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden**

### **Fußboden**

Die Bodenbelege sind in einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischen Materialien bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem haben.

### **Wandflächen**

Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischen Materialien bestehen. Wandflächen müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

### **Decken**

Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

### **Fenster und Öffnungen**

Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

### **Türen**

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

### **Oberflächen**

Oberflächen einschließlich Flächen von Ausrüstungen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, z.B. Arbeitstische, Arbeitsflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein.

### **Vorrichtungen zum Reinigen und desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen**

Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

## **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: Nutzungsänderung

Art der beantragten Anlage: Gebäude: Gebäudeklasse 1 bis 5

Art des Gebäudes nach künftiger Nutzung: Nichtwohngebäude