



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 Baupruefabteilung@hamburg-
mitte.hamburg.de

Ansprechpartner: ###
Zimmer 12
Telefon 040 - 4 28 54 - ###
Telefax ###
E-Mail ###

GZ.: M/BP/02148/2014
Hamburg, den 24. Juni 2014

Verfahren Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO
Eingang 23.05.2014

Grundstück
Belegenheiten ###
Baublock 102-043
Flurstücke 2134, 2135 in der Gemarkung: Altstadt Süd

Errichtung einer Kleingastronomie im EG., Haus C

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.

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



Sprechzeiten:
Mo, Di, Do 09.00 - 15.00 Uhr
Fr 09.00 - 12.00 Uhr

Öffentliche Verkehrsmittel:
U1 Steinstraße

Die technische Sachbearbeitung
(Bauprüfung) erreichen Sie nur nach
Terminvereinbarung

Ausführungsgrundlagen

Bestandteil des Bescheides

- die Vorlagen Nummer

2	Flurkartenauszug
3	Grundriss / Erdgeschoss
6	Betriebsbeschreibung
8	Grundriss / UG
9	Baubeschreibung
12	Nachweis / Abfallbeseitigung

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

Rechtsbehelfsbelehrung

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

Der Bescheid umfasst auch die

###

Unterschrift

Gebühr

Über die Gebühr ergeht ein gesonderter Bescheid.

Im Einzelfall werden weitere Gebühren in gesonderten Bescheiden gemäß § 1 Absatz 2 der Baugebührenordnung (BauGebO) in der geltenden Fassung erhoben.

Weitere Anlagen

Formblatt - Mitteilung über die Innutzungnahme
Anlage - Statistikangaben zur Umsetzung des HmbTG

Anlage 1 zum Bescheid

BAUORDNUNGSRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Bezirksamt Hamburg-Mitte
Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Bauprüfung
Klosterwall 6 (City-Hof, Block C)
20095 Hamburg

AUFLAGEN

Folgeeinrichtungen

1. Folgende Fahrradplätze sind erforderlich:
 - 1.1. Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von 4 Fahrradplätzen (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:
4 Fahrradplätze für die Gastronomienutzung (entspr. 6.1 der Fachanweisung
notwendige Fahrradplätze mit 1 Fahrradplatz / 10 Sitzplätze ergibt bei 36
Sitzplätzen (aufgerundet) 4 Fahrradplätze).
 - 1.2. Es sind 4 Fahrradplätze entsprechend der Darstellung in der Vorlage Nr. 8 auf dem Baugrundstück herzustellen (§ 48 Abs.1 HBauO).
Für den Besucherverkehr/Zuschauerverkehr sind 3 Fahrradplätze (75%) zu kennzeichnen.
Die Fahrradplätze sind bis zur Aufnahme der Nutzung der baulichen Anlage bereitzustellen.

2. Folgende Kfz-Stellplätze sind erforderlich:
 - 2.1. Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von 4 Stellplätze (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:
4 Kfz-Stellplätze für die Gastronomienutzung (entspr. 6.1 der Fachanweisung
notwendige Stellplätze mit 1 Stellplatz / 10 Sitzplätze ergibt bei 36 Sitzplätzen
(aufgerundet) 4 Kfz-Stellplätze)
 - 2.2. Die Herstellung von 3 Stellplätzen wird untersagt (§ 48 Abs. 4 HBauO). Sie dürfen nicht hergestellt werden, weil sich das Grundstück im Abminderungsgebiet befindet.
 - 2.3. Es ist ein Stellplatz entsprechend der Darstellung in der Vorlage Nr. 8 auf dem Baugrundstück herzustellen (§ 48 Abs.1 HBauO).
Der Stellplatz ist bis zur Aufnahme der Nutzung der baulichen Anlage bereitzustellen.

3. Folgende Anlagen für die Abfallbeseitigung sind erforderlich:
 - 3.1. Nach § 43 Absatz 1 HBauO ist ein Abfallbehälterraum für Abfall- und Wertstoffsammelbehälter entsprechend der Darstellung in den genehmigten Vorlagen herzustellen.

HINWEISE

4. Der Beginn der Ausführung ist der Bauaufsichtsbehörde spätestens eine Woche vorher mitzuteilen (§ 72a Abs. 4 HBauO).
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).

Anlage 2 zum Bescheid

IMMISSIONSSCHUTZRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Freie und Hansestadt Hamburg
Bezirksamt Hamburg-Mitte
Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
Klosterwall 2
20095 Hamburg
Tel.-Nr.: 040 - 428544649
Fax.-Nr.: 040 - 42790 - 8280
E-Mail: umweltschutzmitte@hamburg-mitte.hamburg.de

AUFLAGEN

6. Luftreinhaltung

- 6.1. Die Zubereitung von warmen Speisen mit Entstehung ableitungsbedürftiger Küchenwrasen (z.B. durch offene Herd- und Kochstellen oder Fritteusen) wurde nicht beantragt und wird hiermit ausdrücklich für unzulässig erklärt.**

7. Lärmschutz

- 7.1. Die Geräuscentwicklung durch den allgemeinen Betrieb der beantragten Anlage, der technischen Lüftungs- und Kühlanlagen, durch Ladetätigkeiten, durch andere technische Einrichtungen und durch anlagenbedingte Fahrzeuggeräusche auf dem Grundstück ist durch nachstehende Auflagen begrenzt.
- 7.2. Alle vorstehend beschriebenen Geräuschquellen sind so zu errichten, zu unterhalten und zu betreiben, dass die emittierten Geräusche dem jeweils aktuellen Stand der Technik entsprechen. Insbesondere sind folgende Maßnahmen zu berücksichtigen:
- 7.2.1. Begrenzung des Anliefer- sowie des Entsorgungsverkehrs und der Betriebszeit der beantragten Anlage auf die Zeit von 08:00 Uhr bis 18:30 Uhr.
- 7.3. Für die im Geltungsbereich dieser Auflagen beschriebenen Geräuschquellen werden die an den als Kerngebiet ausgewiesenen Beurteilungsorten der anliegenden Gebäude verursachten Geräuschimmissionen wie nachstehend begrenzt. Für den Beurteilungspegel außerhalb von Gebäuden, gemessen jeweils 0,5 Meter vor einem der beantragten Anlage zugewandten geöffneten Fenster eines schutzbedürftigen Raums, werden folgende Grenzwerte festgelegt:
An den Beurteilungsorten der Gebäude Grimm 10, 12 und 14 wird jeweils ein Grenzwert von:

tagsüber	(06:00 Uhr – 22:00 Uhr)	60 dB(A) und
nachts	(22:00 Uhr – 06:00 Uhr)	45 dB(A) festgelegt.

Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen die oben festgelegten Immissionsgrenzwerte für den Beurteilungspegel am Tage um nicht mehr als 30 dB(A) und in der Nacht um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

- 7.4. Für die im Geltungsbereich dieser Auflagen beschriebenen Geräuschquellen wird die in betriebsfremden schutzbedürftigen Räumen verursachte Geräuschimmission innerhalb von Gebäuden begrenzt. Für die Übertragung von Körperschall innerhalb des Gebäudes gilt am Beurteilungsort Grimm 15 folgender Grenzwert:

tagsüber	(06:00 Uhr – 22:00 Uhr)	35 dB(A) und
nachts	(22:00 Uhr – 06:00 Uhr)	25 dB(A).

Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen die Immissionsgrenzwerte bei der Übertragung von Körperschall innerhalb des Gebäudes um nicht mehr als 10 dB(A) überschreiten.

- 7.5. Liegen der immissionsschutzrechtlichen Überwachungsbehörde begründete Beschwerden über Lärmbelästigungen durch die beantragte Anlage vor, so hat die Betreiberin die Einhaltung der Immissionsrichtwerte nach Ziffer 6 der TA-Lärm gemäß § 24 BImSchG durch eine entsprechende nach § 29b BImSchG zugelassene und im Amtlichen Anzeiger bekannt gegebene Stelle die Immissionswerte nach Ziffer 6.8 und Ziffer A.3 des Anhangs der TA-Lärm nach zu weisen. Dabei ist die die Einhaltung der Immissionsrichtwerte der TA-Lärm für den Beurteilungspegel an den maßgeblichen Immissionsorten nach Ziffer A. 1.3 des Anhangs außerhalb von Gebäuden im Einwirkungsbereich der beantragten Nutzung, an dem eine Überschreitung der Immissionsrichtwerte am ehesten zu erwarten ist nach zu weisen und/oder die Einhaltung des innerbaulichen Schallschutzes nach DIN 4109 (Schallschutz im Hochbau, Amtl. Anz. Nr. 97 vom 28.10.2005) für die Luft- und Trittschallübertragung von der beantragten Anlage zu angrenzenden betriebsfremden schutzbedürftigen Räumen innerhalb und/oder zum angrenzenden Gebäude nach zu weisen. Die Kosten für die Messungen und Feststellungen sowie die gutachterliche Auswertung hat dabei die Antragstellerin bzw. Betreiberin der Anlage zu tragen.

Immissionsschutzrechtliche Hinweise

8. Das Bezirksamt Hamburg-Mitte hat nach § 24 des Bundes-Immissionsschutzgesetzes auch nach Erteilung der Genehmigung die Möglichkeit, Anordnungen zu treffen, sofern festgestellt wird, dass die Allgemeinheit oder die Nachbarschaft nicht ausreichend vor schädlichen Umwelteinwirkungen oder sonstigen Gefahren, erheblichen Nachteilen oder erheblichen Belästigungen geschützt ist.
9. Die Beurteilung der von der Anlage einschließlich aller Nebeneinrichtungen erzeugten Geräusche erfolgt gemäß der sechsten Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zum Bundes-Immissionsschutzgesetz (Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm - TA Lärm) in der jeweils gültigen Fassung.

10. Die Beurteilung der verursachten Geruchsstoffimmissionen erfolgt auf Grundlage der Geruchs-Immissionsrichtlinie des Länderausschusses für Immissionsschutz in der Fassung vom 29.02.2008 mit einer Ergänzung vom 10.09.2008 unter Berücksichtigung der VDI-Richtlinien 3788 Bl.1 (Ausbreitung von Geruchsstoffen in der Atmosphäre), sowie der VDI-Richtlinien 3940 Bl. 1 (Bestimmung der Geruchsstoffimmission durch Begehung). Die Probenahme und Bestimmung der Geruchsstoffkonzentration aus gasförmigen Geruchsstoffproben erfolgt nach der DIN EN13725 (Bestimmung der Geruchsstoffkonzentration mit dynamischer Olfaktometrie).

Gründe

11. Die immissionsschutzrechtlichen Auflagen erfolgen als Anordnung nach § 24 des Bundes-Immissionsschutzgesetzes aufgrund der Anforderungen des § 22 BImSchG in Verbindung mit dem untergesetzlichen Regelwerk (hier u.a. TA-Lärm).

Anlage 3 zum Bescheid

LEBENSMITTELHYGIENERECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Freie und Hansestadt Hamburg
Bezirksamt Hamburg-Mitte
Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
Klosterwall 2
20095 Hamburg
Tel.-Nr.: 040 - 428544555
Fax.-Nr.: 040 - 42854 - 4989
E-Mail: Lebensmittelueberwachung@hamburg-mitte.hamburg.de

AUFLAGEN

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 1. 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:

12. 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)
13. 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)
14. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.
(Anhang II Kap. I Nr. 6)

15. 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. 2.d)
Zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss ein gesonderter Raum oder Bereich vorhanden sein.
(Anhang II Kap. I Nr. 10)
16. 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)
17. 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)
18. Räume und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
19. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
(Kapitel I Nr. 7 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
20. 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.
21. 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)
22. 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)
23. 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)
24. 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)
 25. 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)
 26. 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)
 27. 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)
 28. 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)
 29. 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)
 30. 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 Hamburger Informationsregister veröffentlicht (§ 3 Abs. 1 Nr. 13 HmbTG). Vor der Veröffentlichung werden persönliche Daten aus dem Dokument entfernt.

Für das Informationsregister wird der Bescheid um folgende Angaben ergänzt:

Art der Baumaßnahme: Errichtung

Art des Gebäudes/Gebäudeteils nach künftiger Nutzung: Nichtwohngebäude