



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

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

GZ.: M/BP/02585/2016
Hamburg, den 19. Oktober 2016

Verfahren Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO
Eingang 23.08.2016

Grundstück
Belegenheiten ###
Baublock 101-021
Flurstück 1786 in der Gemarkung: Altstadt Nord

Nutzungsänderung eines Bistros zu einem Burger Restaurant.

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.



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

###

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

Folgeeinrichtungen

4. Folgende **Fahrradplätze** sind erforderlich:
 - 4.1. Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von 4 Fahrradplätzen (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:

Gaststätte Restaurant
Gemäß FA 01 /2013-ABH, Ziffer 6.1. (1 Fahrradstellpl. je 10 Sitzplätze)
Bei 36 Sitzplätzen ergibt dies: $36/10 = 3,6 = 4$ Fahrradstellplätze
 - 4.2. Aus der vorher genehmigten Nutzung (Laden) können 2 Fahrradstellplätze angerechnet werden.
 - 4.3. Die Änderung der bestehenden Nutzung ergibt somit einen Mehrbedarf von 2 Fahrradplätzen (§ 48 Abs. 1 HBauO).
 - 4.4. Vor Nutzungsbeginn ist dem Fachamt Bauprüfung mitzuteilen, wo die beiden zusätzlichen (Mehrbedarf) Fahrradstellplätze nachgewiesen werden.
5. Folgende **Kfz-Stellplätze** sind erforderlich:
 - 5.1. Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von 4 Stellplätzen (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:

Gaststätte /Restaurant
Gemäß FA01/2013 ABH, Ziffer 6.1 (1 Pkw-Stellpl. je 10 Sitzplätze)
bei 36 Sitzplätzen ergibt dies: $36/10 = 3,6 = 4$ Pkw-Stellpl.
 - 5.2. Die Herstellung von 3 Pkw-Stellpl. wird untersagt (§ 48 Abs. 4 HBauO). Sie dürfen nicht hergestellt werden, weil sich das Grundstück im Abminderungsgebiet befindet.
 - 5.3. Aus der bisher genehmigten Ladennutzung können 8 Pkw-Stellplätze angerechnet werden.
 - 5.4. Somit ist kein zusätzlicher Pkw-Stellpl. nachzuweisen.

HINWEISE

6. 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.

7. 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).
8. 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

GASTSTÄTTENRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

AUFLAGEN

9. Das Vorhaben ist nach den öffentlich-rechtlichen Vorschriften auszuführen. Insbesondere sind zu beachten:

Gaststättengesetz (GastG), Gaststättenverordnung (GastVO)
Gewerbeordnung (GewO), Spielverordnung (SpielV)

HINWEISE

10. Spezielle hygiene- und lebensmittelrechtliche Belange werden von der Abteilung für Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit gesondert geprüft.
11. Bei der o.g. Dienststelle sollte vom künftigen Betreiber des Objektes rechtzeitig (mindestens 8 Wochen) vor Aufnahme des Betriebes die erforderliche Konzession nach § 2 des Gaststättengesetzes beantragt werden. Erst mit der Erteilung dieser Erlaubnis darf aus gaststättenrechtlicher Sicht mit dem Betrieb begonnen werden.

Anlage Nr. 3 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

12. Luftreinhaltung

Geltungsbereich: Die Luftbelastung durch den allgemeinen Betrieb der Anlage und durch andere technische Einrichtungen auf dem Grundstück ist durch nachstehende Auflagen begrenzt. Alle beantragten Emissionsquellen, die zu einer Belastung der Luft durch Gerüche, Gase und Stäube führen sind so zu errichten, zu unterhalten und zu betreiben, dass die emittierten Luftbelastungen nach dem jeweils aktuellen Stand der Technik begrenzt sind. Insbesondere sind folgende Maßnahmen zu berücksichtigen:

Ableitbedingungen: Die Abluft des Küchenbereiches ist vollständig durch eine mechanische Abluftanlage zu erfassen und so abzuleiten, dass ein ungestörter Abtransport mit der freien Luftströmung ermöglicht wird. Die Abgase sind senkrecht nach oben belästigungsfrei abzuführen (z.B. Deflektorhaube). Zur fachgerechten Ausführung der Ablufführung sind die immissionsschutzrechtlichen Hinweise zu beachten.

Grenzwerte: Die Abgase der Anlage sind so weit zu reinigen und die Schornsteinhöhen so zu bemessen, dass die Kenngröße der zu erwartenden Zusatzbelastung IZ gemäß der Geruchsimmisions-Richtlinie (GIRL)* auf der Beurteilungsfläche der umliegenden Flurstücke jeweils den Wert 0,06 nicht überschreitet. Der Immissionswert der GIRL für Wohn-/Mischgebiete von IG = 0,10 bzw. für Gewerbe-/Industriegebiete von IG = 0,15 ist im Einwirkungsbereich der Emissionsquelle der Anlage einzuhalten.

13. Lärmschutz

Die Geräusentwicklung 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. Alle vorstehend beschriebenen Geräuschquellen der beantragten Anlage sind so zu unterhalten und zu betreiben, dass schädliche Umwelteinwirkungen durch Lärmimmissionen verhindert werden, die nach dem Stand der Technik vermeidbar sind, und dass nach dem Stand der Technik unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf

ein Mindestmaß beschränkt werden. Insbesondere sind folgende Maßnahmen zu berücksichtigen:

Begrenzung der Betriebszeit der beantragten Anlage **auf die Zeit von 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr.**

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, u.a. an den Beurteilungsorten der Gebäude Lilienstraße 13, werden folgende Grenzwerte festgelegt:

tagsüber (06:00 Uhr – 22:00 Uhr) 54 dB(A) und
nachts (22:00 Uhr – 06:00 Uhr) 39 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.

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 werden in den mit der Anlage über Baukörper verbundenen schutzbedürftigen Räumen, u.a. an den Beurteilungsorten der anliegenden Nutzungen, Lilienstraße 13, folgende Grenzwerte festgelegt:

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.

HINWEISE

14. Immissionsschutzrechtliche Hinweise

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.

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).

Die Auslegung und Planung von Raumluftechnischen Anlagen für gewerbliche Küchen erfolgt nach der VDI 2052 (April 2006) sowie unter Beachtung der VDI 3895, Blatt 1 (Dezember 1996) bzw. der Ziffer 5.5 der TA-Luft (2002). Die Beurteilung der von der Anlage einschließlich aller Nebeneinrichtungen erzeugten Geräusche erfolgt nach der TA Lärm in der gültigen Fassung.

15. Gründe

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).

Transparenz in HH

Anlage Nr. 4 zum Bescheid

LEBENS- UND FUTTERMITTELRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

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

ANLAGE ZUM BAUGENEHMIGUNGSBESCHEID,
Lilienstr. 13/15, 20095 Hamburg

16. 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

17. Insbesondere wird auf folgendes hingewiesen:

18. 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)

19. 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)

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

21. 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)

22. 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)
23. Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflurrinnen 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)
24. Räume und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
25. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
(Kapitel I Nr. 7 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
26. 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.
27. 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)
28. 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)
29. 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)

30. 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)
31. 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)
32. 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)
33. 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)
34. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocken vorhanden sein.
(Kapitel I Nr. 4 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
35. 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)
36. 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: Nutzungsänderung

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

Art des Gebäudes nach künftiger Nutzung: Nichtwohngebäude