



# 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

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

Caffamacherreihe 1-3  
20355 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: ###

Telefon 040 - 4 28 54 - ###  
Telefax  
E-Mail

GZ.: M/BP/01364/2020

Hamburg, den 8. September 2020

Verfahren  
Eingang

Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO  
07.07.2020

Grundstück  
Belegenheit  
Baublock  
Flurstück

###  
101-021  
1787 in der Gemarkung: Altstadt Nord

### **Umbau Büro- und Geschäftshaus-Umbau Erdgeschoss Ladenmietung A.02 Ertüchtigung Geschossdecke, Nutzungsänderung Einzelhandel Lebensmittel.**

#### **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 09.00 - 15.00 Uhr  
Di 08.00 - 15.00 Uhr  
Mi geschlossen  
Do 09.00 - 17.00 Uhr  
Fr 08.00 - 12.00 Uhr  
Bauberatung nach Terminvereinbarung

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U2 Gänsemarkt

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: G 5 + 1

Baupolizeiverordnung vom 08.06.1938 in der geltenden Fassung

## Ausführungsgrundlagen

Bestandteil des Bescheides

- die Vorlagen Nummer

0 / 3	Grundriss /Untergeschoss vom 02.07.2020, 1:100
0 / 5	Schnitte A-A u B-B vom 02.07.2020, 1:100
0 / 6	Betriebsbeschreibung vom 10.06.2020
0 / 7	Baubeschreibung
0 / 14	Grundriss / Erdgeschoss 1:100 v. 13.08.20
0 / 15	Ansicht / Spitalerstr. 1:100 v. 14.08.20
0 / 16	Baubeschreibung v. 12.08.20

- die in Anlage 1 zum Prüfbericht Nr. 1 vom 24.08.2020 benannten Vorlagen

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 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

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

## Anlage Nr. 2 zum Bescheid

### BAUORDNUNGSRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

#### Zuständige Stelle für die Überwachung

Bezirksamt Hamburg-Mitte  
Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt  
Fachamt Bauprüfung  
Caffamacherreihe 1-3  
20355 Hamburg

### 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:  
  
Alarmierungsanlage  
Brandmeldeanlage  
selbsttätige Feuerlöschanlage  
  
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 16 Fahrradplätzen (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:  
Verkaufsstätte (1 FP je 75 m<sup>2</sup>)  
  
Bei 1215 m<sup>2</sup> ergibt dies:  
 $1215 \text{ m}^2 / 75 \text{ m}^2 = 16,2 = 16 \text{ Fahrradstellplätze}$
  - 2.2. Gegenrechnung
  - 2.3. Bestand  
  
Verkaufsfläche (1 FP je 75 m<sup>2</sup>)  
  
Bei 1309 m<sup>2</sup> ergibt dies:  
 $1309 \text{ m}^2 / 75 \text{ m}^2 = 17,4 = 17 \text{ Fahrradstellplätze}$

Fahrradstellplätze können nicht abgemindert werden (§ 48 Abs. 4 HBauO)

2.4. Somit entsteht kein Mehrbedarf an Fahrradstellplätzen.

3. Folgende **Kfz-Stellplätze** sind erforderlich:

3.1. Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von 16 Stellplätzen (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:

Verkaufsstätte (1 Kfz-Stellpl. je 75 m<sup>2</sup>)

Bei 1215 m<sup>2</sup> ergibt dies:

$$1215 \text{ m}^2 / 75 \text{ m}^2 = 16,2 = 16 \text{ Kfz-Stellplätze}$$

3.2. Abminderung

Die Herstellung von (75%) 12 Kfz Stellplätzen wird untersagt (§ 48 Abs. 4 HBauO). Sie dürfen nicht hergestellt werden, weil sich das Grundstück im Abminderungsgebiet befindet.

3.3. Gegenrechnung

3.4. Bestand

Verkaufsstätte (1 Kfz-Stellpl. je 75 m<sup>2</sup>)

Bei 1309 m<sup>2</sup> ergibt dies:

$$1309 \text{ m}^2 / 75 \text{ m}^2 = 17,4 = 17 \text{ Kfz-Stellplätze}$$

3.5. Abminderung

Die Herstellung von (75%) 13 Kfz-Stellplätzen wird untersagt (§ 48 Abs. 4 HBauO). Sie dürfen nicht hergestellt werden, weil sich das Grundstück im Abminderungsgebiet befindet.

3.6. Durch die Nutzungsänderung entsteht kein Mehrbedarf an Kfz-Stellplätzen.

## Gestaltung

4. Die Scheiben sind von jeglicher Beklebung mit Folien freizuhalten, so dass der Eindruck eines Fensters gewahrt bleibt.

## HINWEISE

5. 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).
6. 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).

7. 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. 3 zum Bescheid**

### **ARBEITNEHMERSCHUTZRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE**

#### **Zuständige Stelle für die Überwachung**

BGV Amt für Arbeitsschutz  
Billstraße 80, 20539 Hamburg  
arbeitnehmerschutz@bgv.hamburg.de

#### **AUFLAGEN**

8. In Toilettenräumen ist eine wirksame Lüftung zu gewährleisten. Lüftungstechnische Anlagen sind so auszulegen, dass ein Abluftvolumenstrom von 11 m<sup>3</sup>/(h m<sup>2</sup>) erreicht wird. Die Abluft aus Toilettenräumen darf nicht in andere Räume gelangen. (§ 3 Abs. 1 ArbStättV, Nummer 4.1 Anhang der ArbStättV i. V. m. Nummer 5.1 Abs. 1 ASR A4.1)

## **Anlage Nr. 4 zum Bescheid**

### **GERÄTESICHERHEITSRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE**

#### **Zuständige Stelle für die Überwachung**

Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz

E-Mail: [digibau-stellungnahmenbgvv21@bgv.hamburg.de](mailto:digibau-stellungnahmenbgvv21@bgv.hamburg.de)

#### **AUFLAGEN**

9. Neu errichtete Personen- und Lastenaufzüge nach Aufzugsrichtlinie 2014/33EU sind vor der Inbetriebnahme gemäß Aufzugsverordnung (12.ProdSV) vom 06. April 2016 in Verkehr zu bringen.
10. Maschinen zum Heben von Personen oder Personen und Gütern (Aufzugsanlagen im Sinne des Anhangs IV der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG mit einer Förderhöhe größer 3 m) sind gemäß Maschinenverordnung (9.ProdSV) vom 12. Mai 1993 in der zurzeit gültigen Fassung in Verkehr zu bringen.
11. Personen- und Lastenaufzüge sind vor der erstmaligen Inbetriebnahme und vor Wiederinbetriebnahme nach prüfpflichtigen Änderungen von einer in Hamburg zugelassenen Überwachungsstelle zu prüfen - siehe Anhang 2 Abschnitt 2 Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) vom 06. Februar 2015 in der zurzeit gültigen Fassung.
12. Personen- und Lastenaufzüge und Aufzugsanlagen nach Anhang IV der Maschinenrichtlinie sind vor der erstmaligen Inbetriebnahme und vor Wiederinbetriebnahme nach prüfpflichtigen Änderungen von einer in Hamburg zugelassenen Überwachungsstelle zu prüfen - siehe Anhang 2 Abschnitt 2 Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) vom 03. Februar 2015 in der zurzeit gültigen Fassung.
13. Zu jeder Aufzugsanlage ist ein Notfallplan zur Personenbefreiung anzufertigen und dem Notdienst vor der Inbetriebnahme zur Verfügung zu stellen.
14. Arbeitgeber, die eine Aufzugsanlage verwenden, haben vor der ersten Benutzung eine Gefährdungsbeurteilung (§ 3 BetrSichV) durchzuführen, daraus notwendige und geeignete Schutzmaßnahmen abzuleiten und die Prüffrist festzulegen. Die Gefährdungsbeurteilung ist in regelmäßigen Abständen unter Berücksichtigung des Standes der Technik zu überprüfen. Soweit erforderlich sind die Schutzmaßnahmen entsprechend anzupassen.
15. Aufzugsanlagen sind regelmäßig von in Hamburg zugelassenen Überwachungsstellen prüfen zu lassen. Die Prüffrist der Hauptprüfung darf 2 Jahre nicht überschreiten. In der Mitte des Prüfzeitraumes sind Zwischenprüfungen durchzuführen.  
Zur Prüfung gehören auch aufzugsexterne Sicherheitseinrichtungen, die für die sichere Verwendung der Aufzugsanlage erforderlich sind, wie Überdruckklüftungsanlage oder Notstromversorgung bei Feuerwehraufzügen.
16. Aufzugsanlagen sind gemäß den Anforderungen der Betriebssicherheitsverordnung und der zugehörigen Technischen Regeln (TRBS) zu betreiben. Es sind u.a.

regelmäßige Inaugenscheinnahmen und Funktionskontrollen durchzuführen (TRBS 3121 Punkt 3.3).

17. Unter Berücksichtigung der Art und Intensität der Nutzung der Aufzugsanlage sind Instandhaltungsmaßnahmen durchführen zu lassen. Dabei sind die Angaben des Herstellers zu berücksichtigen.
18. Im Triebwerksraum, im Rollenraum oder dem Schacht dürfen keine aufzugsfremden Einrichtungen (z.B. Leitungen) installiert werden (DIN EN 81-20 5.2.1.2).
19. Aufzugsschächte müssen über ausreichende Schutzräume oben und unten verfügen (DIN EN 81-20 5.2.5.7 und 5.2.5.8).
20. Aufzugsschächte von Aufzugsanlagen, die zur Personenbeförderung vorgesehen sind, müssen angemessen belüftet sein (DIN EN 81-20 E.3.2).

Transparenz in HH



## Anlage Nr. 5 zum Bescheid

### LEBENS- UND FUTTERMITTELRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

#### Zuständige Stelle für die Überwachung

Bezirksamt Hamburg Mitte  
Fachamt Verbraucherschutz Gewerbe und Umwelt  
Caffamacherreihe 1-3  
20355 Hamburg

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

#### **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
- ( X ) 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:

- 21. 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)
- 22. 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)
- 23. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.  
(Anhang II Kap. I Nr. 6)
- 24. 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)

25. Soweit erforderlich müssen angemessene Umkleideräume für das Küchenpersonal sowie Einrichtungen zur getrennten Aufbewahrung von Freizeitkleidung einerseits und Schutzkleidung andererseits vorhanden sein.  
(Anhang II Kap. I Nr. 9)
26. Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflusssinnen 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)
27. Räume und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
28. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.  
(Kapitel I Nr. 7 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
29. 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 – Raumlüftungstechnische Anlagen für Küchen – zu beachten.
30. 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)
31. 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)
32. 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)

33. 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)
34. 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 entfernbarer Insektengittern ausgestattet sein.  
(Kapitel II Nr. 1. d des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
35. 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)
36. 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)
37. 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)
38. 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)
39. 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

Transparenz in HH