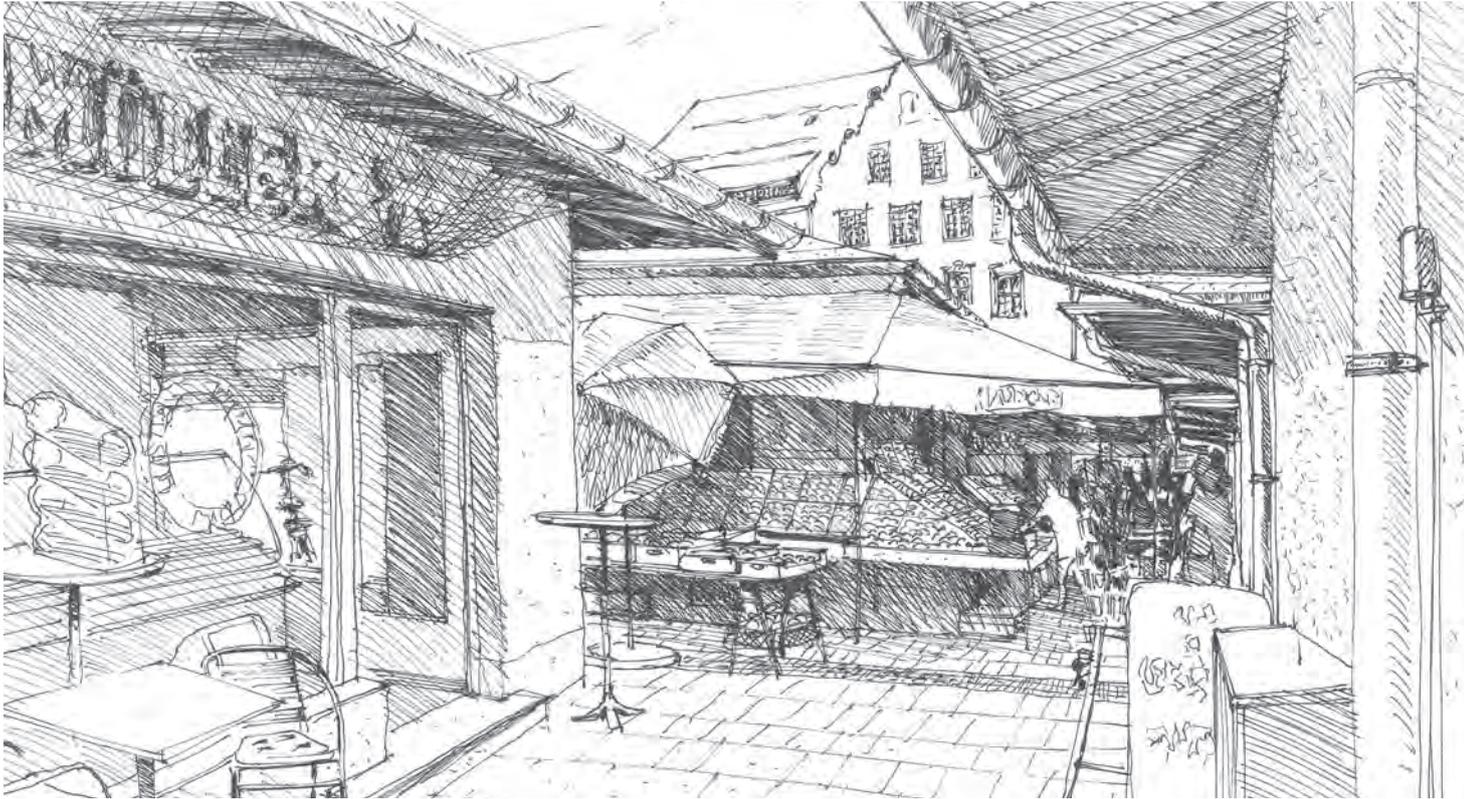


Restrukturierung Markt am Elisabethplatz

Bericht zur Machbarkeitsstudie
Februar 2017



Auftraggeber:

Landeshauptstadt München, Kommunalreferat
MHM Markthallen München
Schäftlarnstraße 10, 81371 München

vertreten durch

MGS Münchner Gesellschaft für Stadterneuerung mbH
Haager Straße 5, 81671 München

Verfasser:

Arbeitsgemeinschaft

bogevischs buero architekten & stadtplaner gmbh /
pbb balke + kagerer architekt innenarchitekt PartmbB
Schulstraße 5, 80634 München

Inhaltsverzeichnis

A Nutzungskonzeption	
1a Bedarfsplanung - Grundlagen	05
1b Bedarfsplanung - Mindestflächenbedarf	15
1c Bedarfsplanung - Randbedingungen	17
1d Bedarfsplanung - Nutzerbedarfsprogramm	19
2a Raumprogramm	21
2b Ausstattungsprogramm	23
B Marktkonzept in Varianten	
1a Konzepte in Varianten	24
2a Darstellung der ergebnisse	35

Einführung

Die dieser Projektdokumentation zugrunde liegende Studie wurde im Herbst 2014 begonnen und wird im Frühjahr 2017 abgeschlossen. Aufgabenstellung war die Untersuchung der Bestandssituation und Erarbeitung von Zukunftskonzepten für den Markt am Elisabethplatz.

Eine vorangegangene Studie, durchgeführt vom TÜV Rheinland identifiziert am Markt Defizite, welche vom Auftraggeber zum Anlass genommen wurden, grundsätzlich zukunftsichernde Maßnahmen für den Markt zu entwickeln und nicht weiterhin wie bisher, standweise und symptombezogen zu reparieren und den Markt so am Leben zu halten.

Auf die Studie des TÜV wird hier ausdrücklich verwiesen ohne Inhalte im Einzelnen zu wiederholen.

Besonders hervorzuheben sind folgende Defizite, die mit dieser Studie vor Ort festgestellt wurden:

- bauliche Mängel an vielen Marktstände
- fehlende Lageflächen für die Händler
- unzureichende Organisation der Müllsammlung
- nicht ausreichende Flächen innerhalb der Marktstände für das Angebotssortiment
- nicht ausreichende Ausstattung des Marktes mit Sanitäreinrichtungen für das Personal
- hygienische Defizite vor allem auf Grund der vorgenannten Punkte



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Grundlagedaten

Von MHM wurden zu Beginn der Machbarkeitsstudie projektrelevante Daten in Form von CDs übergeben.

Zudem sind Aktenordner mit Zusammenfassungen der Zukunftskonzepte Phase 1 (bearbeitet durch TÜV Rheinland, Assmann) übergeben worden.

Weitere Unterlagen sind vom Planungsteam bei der LBK Zentralregistratur eingesehen worden.

Im Rahmen der Bearbeitung wurde ein amtlicher Lageplan beantragt.

Außerdem wurden für die Studie aktuelle Spartenpläne besorgt und ein Baumbestandsplan erstellt.

Von externen Planern sind Schallimmissionsgutachten (MüllerBBM), Boden- und Altlastengutachten erstellt worden (mplan e.G.).

Daten zum Untersuchungsgebiet

Eigentümer:	LHM – Landeshauptstadt München
Betreiber:	MHM – Markthallen München
Standort:	Elisabethplatz München, Stadtbezirk 4, Schwabing West Flurnummer 4556/24 , 4556/28
Baubestand:	Grundstruktur seit Wiederaufbau nach dem 2. Weltkrieg weitgehend unverändert
Marktfläche:	3829 qm
Gründung:	1903

Bearbeitungszeitraum dieser Studie: Herbst 2014 - Frühjahr 2017

Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse

Planungsanalyse des Bestands in Bezug auf folgende Punkte:

- Erschließung / Personenbewegung
- Stellplätze
- Anlieferung
- Brandschutz / Brandrettung

Bestandsanalyse
Bewegungsprofile



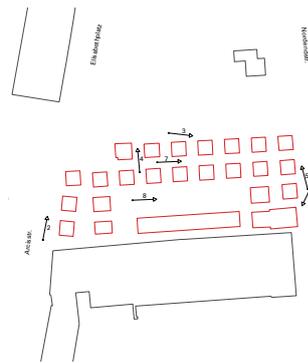
Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse

Fotografische Dokumentation des Bestands

Bestandsanalyse Fotodokumentation



1. Einzelzellen



2. Perspektive Westseite



3. Perspektive Nordseite



4. Zwischenzone Einzelzellen



5. Perspektive Ostseite



6. Zwischenzone Einzelzellen



7. Parkplatz Innenhof

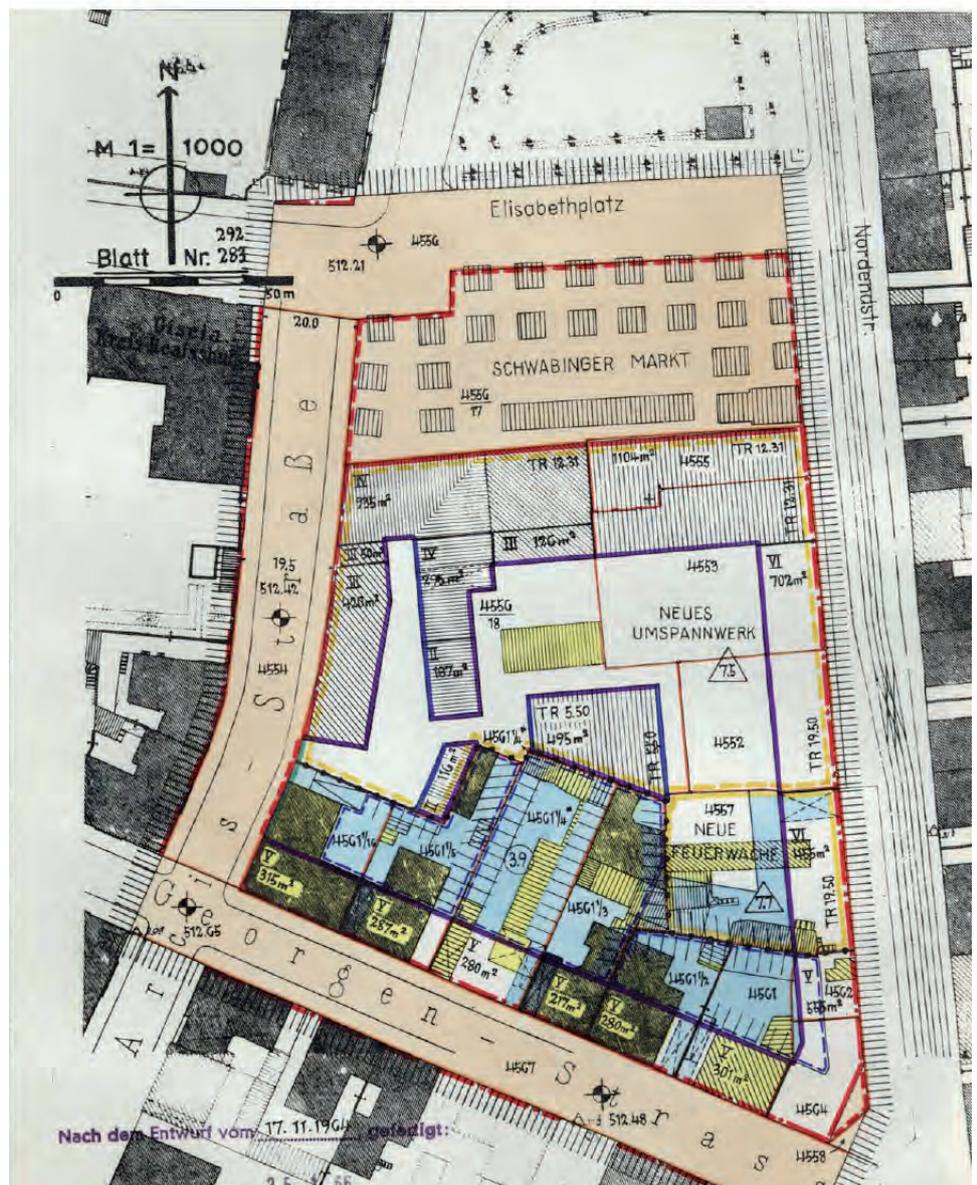
Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Markt am Elisabethplatz im Bereich des B-Plans Nr. 259 von 1966 als Teil der Öffentlichen Verkehrsfläche.

Die gesamte Marktfläche ist gemäß gültigem B-Plan öffentliche Verkehrsfläche.

Bestehender B-Plan am Elisabethmarkt



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse
Abstimmung mit
Nachbarbebauung

Analyse möglicher Auswirkungen der Neuplanungen / Feuerwehrspur in Bezug auf bestehende Flächen Markt.

Flächenverlust durch eine potentielle Feuerwehrläche auf dem bestehenden Markt

GF gesamt 409qm
NF gesamt 535qm



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse Baumassen Bestand

Marktfläche	3829qm
GF	1050qm
BGF	inkl. UG 1310qm
NF	inkl. UG 1060qm
Marktstände	24 Stück
Stellplätze	18 Stück

Hinweis:

Da der Studie kein genaues Aufmaß zugrunde liegt, sind die Flächenangaben ungefähr.

Es können sich Abweichungen zwischen Flächenangaben gemäß Plänen und Flächen vor Ort ergeben.



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse Begehungen

Alle Marktstände und zum Markt
gehörigen Flächen wurden vor Ort
untersucht.

Begehungen wurden im Plan
dokumentiert.



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Beispielhafte Darstellung Dokumentation Begehung Stand Nr. 7 (für jeden Marktstand wurde solch ein Plan erstellt).

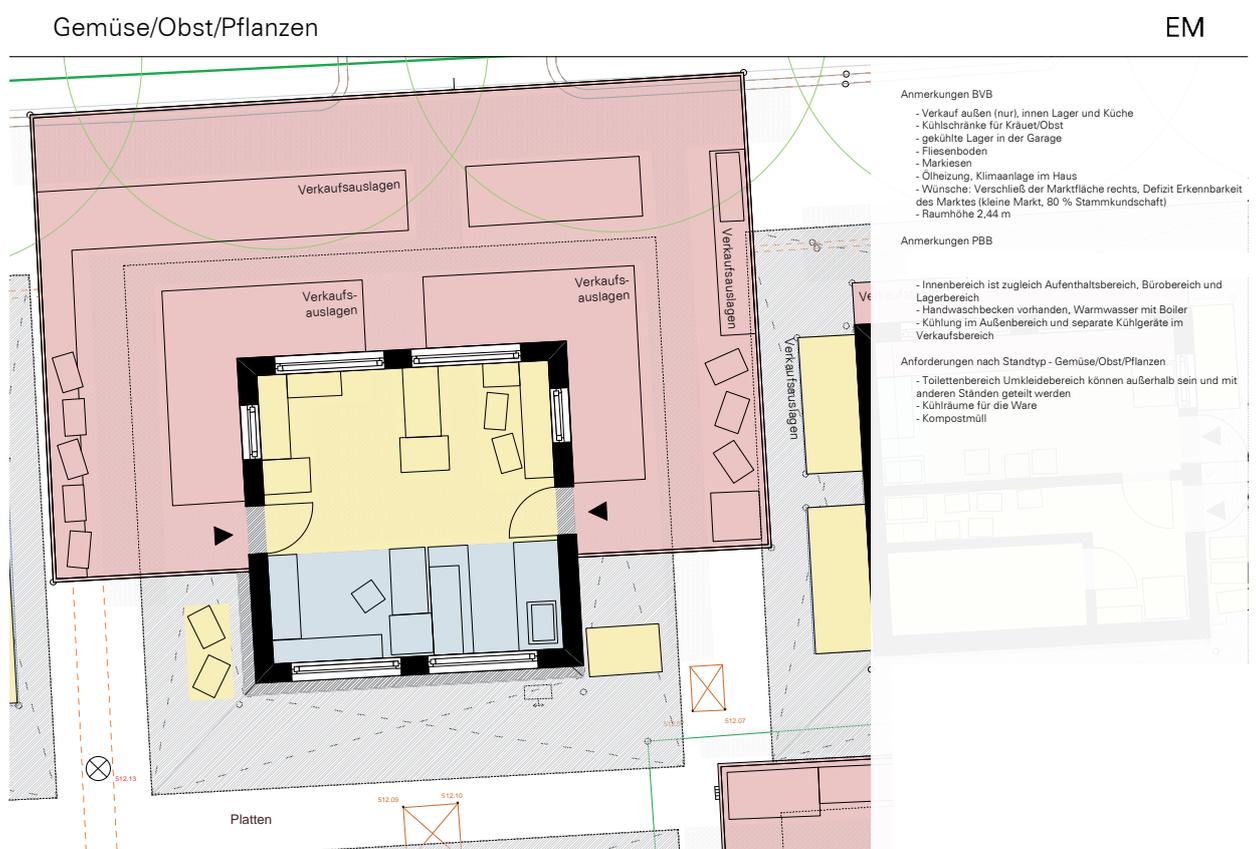
Dokumentation aller zu den Ständen gehörigen Flächen, Erweiterungen, Außenbereichen.

Dokumentation von baulichen und hygienischen Defiziten

Dokumentation erster Hinweise der Händler zu Defiziten, Anforderungen.

Ermittlung Warensortimente und ggf. Gastronomielizenzen mit Alkoholausschank

Bestandsanalyse Begehungen



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsflächen gemäß Begehung und Händlerinterviews.

Zusammenfassende Darstellung der Marktflächen gemäß Begehungen und Händlerinterviews.

Hinweis:

Da der Studie kein genaues Aufmaß zugrunde liegt sind die Flächenangaben ungefähr.

Es können sich Abweichungen zwischen Flächenangaben gemäß Plänen und Flächen vor Ort ergeben.

Bestandsanalyse Bestandsflächen

Sortiment	Standnr.	Gesamtflächen innen qm			Verkaufsflächen innen qm	Verkaufsflächen außen qm	Arbeitsflächen innen qm	Gasflächen innen qm	Gasflächen außen qm	Verkaufsflächen innen gesamt qm			Lagerflächen innen qm	Lagerflächen extern prolet qm	Flächen Umkleide / Büro qm	Nebenflächen innen gesamt qm			Außenflächen gesamt qm
Fisch / Imbiss	1/14	98,0			12,0	2,0	27,0	31,0	0,0	70,0			20,0	0,0	8,0	28,0			2,0
Wein / Imbiss	2	30,0			4,0	4,0	7,0	14,0	3,0	25,0			5,0	14,0	0,0	5,0			7,0
Kaffee / Milch / Imbiss	3	32,0			4,0	0,0	12,0	8,0	15,0	24,0			8,0	12,0	0,0	8,0			15,0
Metzger	4	23,0			9,0	2,0	6,0	1,0	3,0	16,0			4,0	10,0	3,0	7,0			5,0
Gemüse/Obst	5	24,0			0,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0			20,0	13,0	4,0	24,0			60,0
Eier/Geflügel	6	28,0			7,0	7,0	8,0	0,0	0,0	15,0			11,0	(6,0	2,0	13,0			7,0
Gemüse/Obst	7	22,0			0,0	73,0	0,0	0,0	0,0	0,0			14,0	15,0	8,0	22,0			73,0
Milchprodukte/Fleisch	8	23,0			13,0	0,0	5,0	0,0	0,0	18,0			5,0	4,0	0,0	5,0			0,0
Imbiss	9	50,0			13,0	0,0	13,0	12,0	10,0	38,0			12,0	0,0	0,0	12,0			10,0
Gastronomie	10	37,0			2,0	0,0	8,0	18,0	18,0	28,0			7,0	0,0	2,0	9,0			18,0
Käse / Imbiss	11	33,0			13,0	0,0	5,0	0,0	0,0	18,0			15,0	0,0	0,0	15,0			0,0
Kleintierbedarf	12	27,0			22,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22,0			2,0	15,0	3,0	5,0			0,0
Imbiss	13	41,0			8,0	0,0	8,0	10,0	25,0	26,0			15,0	15,0	0,0	15,0			25,0
Fisch	15	34,0			22,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22,0			7,0	10,0	5,0	12,0			0,0
Bäcker	16	23,0			10,0	0,0	7,0	0,0	8,0	17,0			3,0	10,0	3,0	6,0			8,0
Gemüse/Obst/Wein	17	39,0			16,0	40,0	0,0	0,0	0,0	16,0			20,0	0,0	3,0	23,0			40,0
Bäcker	18	25,0			11,0	0,0	7,0	0,0	0,0	18,0			5,0	0,0	2,0	7,0			0,0
Käse / Imbiss	19	40,0			17,0	0,0	0,0	0,0	0,0	17,0			20,0	0,0	3,0	23,0			0,0
Café / Imbiss	20	25,0			15,0	0,0	0,0	10,0	5,0	25,0			0,0	0,0	0,0	0,0			5,0
Blumen	21	32,0			18,0	25,0	0,0	0,0	0,0	18,0			7,0	0,0	7,0	14,0			25,0
Blumen	22	39,0			16,0	20,0	0,0	0,0	0,0	16,0			20,0	0,0	3,0	23,0			20,0
Imbiss	23	28,0			28,0	20,0	0,0	0,0	0,0	28,0			0,0	10,0	0,0	0,0			20,0
Imbiss	24	45,0			5,0	0,0	5,0	20,0	10,0	30,0			15,0	0,0	0,0	15,0			10,0
Metzger	25	65,0			23,0	0,0	20,0	0,0	5,0	43,0			12,0	0,0	10,0	22,0			5,0
Summe		983,0			286,0	253,0	138,0	124,0	102,0	550,0			247,0	128,0	68,0	313,0			355,0

Nebenfläche allgemein	
Müll	40,0
Sanitär Kunden	0,0
Sanitär Händler	15,0
Summe	55,0

Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Nach Begehungen der Marktstände und Interviews mit den Händlern wurden auf Grundlage der Warenstruktur und gesetzlichen Vorgaben die erforderlichen Mindestflächen für einen typischen Verkaufsstand mit ca. 30qm NF und den dargestellten Raumbereichen ermittelt.

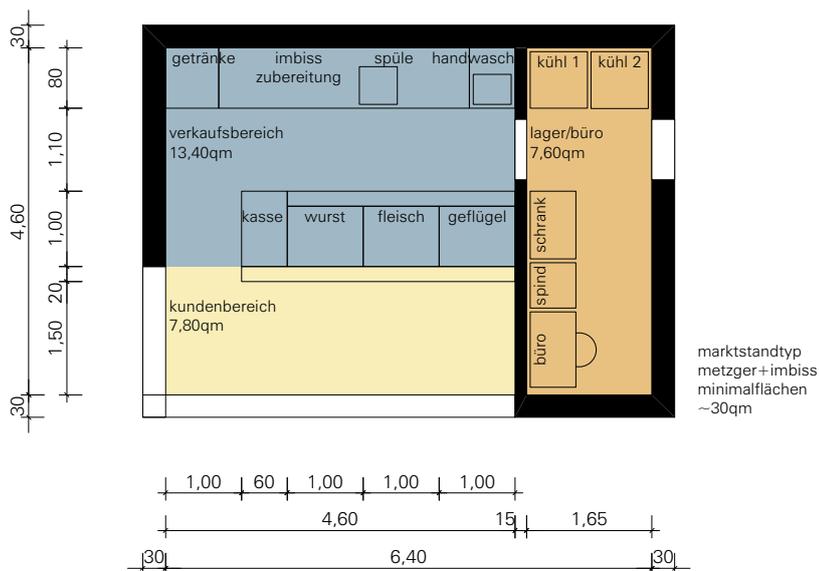
Bedarfsplanung Flächenbedarf

marktstand metzger minimalflächen

marktstand für einen typischen metzger

angebot:
fleisch
wurst
geflügel

imbiss
getränke



Bedarfsplanung Ermittlung Mindestflächenbedarf

Die Mindestflächen ergeben sich wie folgt:

- jedem Händler werden mindestens die Flächen zugeteilt, die er heute auf dem Markt hat (Vorgabe MHM)
- jedem Stand wird ein Lager zugeordnet (Vorgabe MHM)
- Gemüse/Obsthändler erhalten min. 50% ihrer Verkaufsfläche im Stand (Vorgabe MHM)
- der Markt wird mit einem barrierefreien Kunden-WC ausgestattet (Vorgabe MHM)
- Neuberechnung Müllvolumen
- Vorgaben aus den relevanten Gesetzen, Richtlinien, Verordnungen abhängig vom Warensortiment
- Abstimmungen mit KVR / BI zu Vorgaben Hygiene in Bereichen Lebensmittelhandel, Gastronomie, Gastronomie mit Alkoholausschank

Flächenangaben erfolgen netto ohne Konstruktion und ohne ggf. zusätzlich erforderliche Flächen für Erschließung und Technik (diese sind abhängig von Planungskonzepten)

Gegenüberstellung Bestands- zu Mindestflächen

Sortiment	Standnr.	Gesamtfächen innen		Verkaufsflächen innen	Verkaufsflächen außen	Arbeitsflächen innen	Gasflächen innen	Gasflächen außen	Verkaufsflächen innen gesamt	Verkaufsflächen innen gesamt	Lagerflächen innen	Lagerflächen extern	Flächen Umkleide / Büro	Nebenflächen innen gesamt	Nebenflächen innen gesamt	Außenflächen gesamt	Außenflächen gesamt
		IST	MINDESTBEDARF														
Fisch / Imbiss	1/14	98,0	90,0	12,0	2,0	27,0	31,0	0,0	70,0	70,0	20,0	0,0	8,0	28,0	20,0	2,0	2,0
Wein / Imbiss	2	30,0	35,0	4,0	4,0	7,0	14,0	3,0	25,0	25,0	5,0	14,0	0,0	5,0	10,0	7,0	7,0
Kaffee / Milch / Imbiss	3	32,0	34,0	4,0	0,0	12,0	8,0	15,0	24,0	24,0	8,0	12,0	0,0	8,0	10,0	15,0	15,0
Metzger	4	23,0	30,0	9,0	2,0	6,0	1,0	3,0	16,0	20,0	4,0	10,0	3,0	7,0	10,0	5,0	5,0
Gemüse/Obst	5	24,0	50,0	0,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	30,0	20,0	13,0	4,0	24,0	20,0	60,0	30,0
Eier/Geflügel	6	28,0	30,0	7,0	7,0	8,0	0,0	0,0	15,0	20,0	11,0	6,0	2,0	13,0	10,0	7,0	7,0
Gemüse/Obst	7	22,0	40,0	0,0	73,0	0,0	0,0	0,0	0,0	21,0	14,0	15,0	8,0	22,0	19,0	73,0	40,0
Milchprodukte/Fleisch	8	23,0	30,0	13,0	0,0	5,0	0,0	0,0	18,0	20,0	5,0	4,0	0,0	5,0	10,0	0,0	0,0
Imbiss	9	50,0	50,0	13,0	0,0	13,0	12,0	10,0	38,0	38,0	12,0	0,0	0,0	12,0	12,0	10,0	10,0
Gastronomie	10	37,0	38,0	2,0	0,0	8,0	18,0	18,0	28,0	28,0	7,0	0,0	2,0	9,0	10,0	18,0	18,0
Käse / Imbiss	11	33,0	35,0	13,0	0,0	5,0	0,0	0,0	18,0	20,0	16,0	0,0	0,0	15,0	15,0	0,0	0,0
Kleintierbedarf	12	27,0	27,0	22,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22,0	22,0	2,0	15,0	3,0	5,0	5,0	0,0	0,0
Imbiss	13	41,0	41,0	8,0	0,0	8,0	10,0	25,0	26,0	26,0	16,0	15,0	0,0	15,0	15,0	25,0	25,0
Fisch	15	34,0	34,0	22,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22,0	22,0	7,0	10,0	5,0	12,0	12,0	0,0	0,0
Bäcker	16	23,0	30,0	10,0	0,0	7,0	0,0	8,0	17,0	20,0	3,0	10,0	3,0	6,0	10,0	8,0	8,0
Gemüse/Obst/Wein	17	39,0	43,0	16,0	40,0	0,0	0,0	0,0	16,0	20,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0	40,0	25,0
Bäcker	18	25,0	30,0	11,0	0,0	7,0	0,0	0,0	18,0	20,0	5,0	0,0	2,0	7,0	10,0	0,0	0,0
Käse / Imbiss	19	40,0	43,0	17,0	0,0	0,0	0,0	0,0	17,0	20,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0	0,0	0,0
Café / Imbiss	20	25,0	35,0	15,0	0,0	0,0	10,0	5,0	25,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	5,0	5,0
Blumen	21	32,0	32,0	18,0	25,0	0,0	0,0	0,0	18,0	18,0	7,0	0,0	7,0	14,0	14,0	25,0	25,0
Blumen	22	39,0	39,0	16,0	20,0	0,0	0,0	0,0	16,0	16,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0	20,0	20,0
Imbiss	23	28,0	38,0	28,0	20,0	0,0	0,0	0,0	28,0	28,0	0,0	10,0	0,0	0,0	10,0	20,0	20,0
Imbiss	24	45,0	45,0	5,0	0,0	5,0	20,0	10,0	30,0	30,0	16,0	0,0	0,0	15,0	15,0	10,0	10,0
Metzger	25	65,0	65,0	23,0	0,0	20,0	0,0	5,0	43,0	43,0	12,0	0,0	10,0	22,0	22,0	5,0	5,0
Summe		983,0	984,0	288,0	253,0	138,0	124,0	102,0	550,0	628,0	247,0	128,0	68,0	313,0	338,0	355,0	277,0
		100%	112%						100%	114%				100%	108%	100%	78%
Nebenfläche allgemein																	
Müll		40,0	50,0														
Sanitär Kunden		0,0	15,0														
Sanitär Händler		15,0	50,0														
Summe		55,0	115,0														
		100%	209%														

Bedarfsplanung Ermittlung Mindestflächenbedarf

Gegenüberstellung

Bestandsflächen - Wunschflächen

Die Flächenangaben stellen die Wunschflächen der Händler dar.

Unabhängig von der tatsächlichen Realisierbarkeit.

Flächenangaben erfolgen netto ohne Konstruktion und ohne ggf. zusätzlich erforderliche Flächen für Erschließung und Technik.

Gegenüberstellung Bestands- zu Wunschflächen

Sortiment	Standnr.	Gesamtfächern innen		Gesamtfächern innen MINDESTBEDARF		Gesamtfächern innen HÄNDLERWUNSCH		Verkaufsfächern innen		Verkaufsfächern außen		Arbeitsflächen innen		Gasflächen innen		Gasflächen außen		Verkaufsfächern innen gesamt IST		Verkaufsfächern innen gesamt MINDESTBEDARF		Verkaufsfächern innen gesamt HÄNDLERWUNSCH		Lagerflächen innen		Lagerflächen extern privat		Flächen Umkleide / Büro		Nebenfächern innen gesamt IST		Nebenfächern innen gesamt MINDESTBEDARF		Nebenfächern innen gesamt HÄNDLERWUNSCH		Außenflächen gesamt IST		Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF		Außenflächen gesamt HÄNDLERWUNSCH	
		qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST	qm	IST		
Fisch / Imbiss	1/14	98,0	90,0			110,0	12,0	2,0	27,0	31,0									70,0	70,0			80,0	20,0	0,0	8,0	28,0	20,0			30,0	2,0	2,0			30,0					
Wein / Imbiss	2	30,0	35,0			45,0	4,0	4,0	7,0	14,0	3,0								25,0	25,0			30,0	5,0	14,0	0,0	5,0	10,0			15,0	7,0	7,0			10,0					
Kaffee / Milch / Imbiss	3	32,0	34,0			50,0	4,0	0,0	12,0	8,0	15,0								24,0	24,0			35,0	8,0	12,0	0,0	8,0	10,0			15,0	15,0	15,0			15,0					
Metzger	4	23,0	30,0			40,0	9,0	2,0	6,0	1,0	3,0								16,0	20,0			25,0	4,0	10,0	3,0	7,0	10,0			15,0	5,0	5,0			5,0					
Gemüse/Obst	5	24,0	50,0			60,0	0,0	60,0	0,0	0,0	0,0								0,0	30,0			25,0	20,0	13,0	4,0	24,0	20,0			35,0	60,0	30,0			30,0					
Eier/Geflügel	6	28,0	30,0			35,0	7,0	7,0	8,0	0,0	0,0								15,0	20,0			20,0	11,0	(6,0	2,0	13,0	10,0			15,0	7,0	7,0			10,0					
Gemüse/Obst	7	22,0	40,0			70,0	0,0	73,0	0,0	0,0	0,0								0,0	21,0			45,0	14,0	15,0	8,0	22,0	19,0			25,0	73,0	40,0			45,0					
Milchprodukte/Fleisch	8	23,0	30,0			65,0	13,0	0,0	5,0	0,0	0,0								18,0	20,0			50,0	5,0	4,0	0,0	5,0	10,0			15,0	0,0	0,0			0,0					
Imbiss	9	50,0	50,0			55,0	13,0	0,0	13,0	12,0	10,0								38,0	38,0			40,0	12,0	0,0	0,0	12,0	12,0			15,0	10,0	10,0			10,0					
Gastronomie	10	37,0	38,0			50,0	2,0	0,0	8,0	18,0	18,0								28,0	28,0			30,0	7,0	0,0	2,0	9,0	10,0			20,0	18,0	18,0			20,0					
Käse / Imbiss	11	33,0	35,0			55,0	13,0	0,0	5,0	0,0	0,0								18,0	20,0			35,0	15,0	0,0	0,0	15,0	15,0			20,0	0,0	0,0			0,0					
Kleintierbedarf	12	27,0	27,0			40,0	22,0	0,0	0,0	0,0	0,0								22,0	22,0			25,0	2,0	15,0	3,0	5,0	5,0			15,0	0,0	0,0			0,0					
Imbiss	13	41,0	41,0			60,0	8,0	0,0	8,0	10,0	25,0								26,0	26,0			45,0	15,0	15,0	0,0	15,0	15,0			15,0	25,0	25,0			25,0					
Fisch	15	34,0	34,0			40,0	22,0	0,0	0,0	0,0	0,0								22,0	22,0			25,0	7,0	10,0	5,0	12,0	12,0			15,0	0,0	0,0			0,0					
Bäcker	16	23,0	30,0			60,0	10,0	0,0	7,0	0,0	8,0								17,0	20,0			50,0	3,0	10,0	3,0	6,0	10,0			10,0	8,0	8,0			10,0					
Gemüse/Obst/Wein	17	39,0	43,0			75,0	16,0	40,0	0,0	0,0	0,0								16,0	20,0			25,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0			50,0	40,0	25,0			50,0					
Bäcker	18	25,0	30,0			35,0	11,0	0,0	7,0	0,0	0,0								18,0	20,0			25,0	5,0	0,0	2,0	7,0	10,0			10,0	0,0	0,0			0,0					
Käse / Imbiss	19	40,0	43,0			60,0	17,0	0,0	0,0	0,0	0,0								17,0	20,0			35,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0			25,0	0,0	0,0			0,0					
Café / Imbiss	20	25,0	35,0			40,0	15,0	0,0	0,0	10,0	5,0								25,0	25,0			30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0			10,0	5,0	5,0			10,0					
Blumen	21	32,0	32,0			45,0	18,0	25,0	0,0	0,0	0,0								18,0	18,0			20,0	7,0	0,0	7,0	14,0	14,0			25,0	25,0	25,0			25,0					
Blumen	22	39,0	39,0			45,0	16,0	20,0	0,0	0,0	0,0								16,0	16,0			20,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0			25,0	20,0	20,0			20,0					
Imbiss	23	28,0	38,0			45,0	28,0	20,0	0,0	0,0	0,0								28,0	28,0			35,0	0,0	10,0	0,0	0,0	10,0			10,0	20,0	20,0			20,0					
Imbiss	24	45,0	45,0			50,0	5,0	0,0	5,0	20,0	10,0								30,0	30,0			35,0	15,0	0,0	0,0	15,0	15,0			15,0	10,0	10,0			10,0					
Metzger	25	65,0	65,0			85,0	23,0	0,0	20,0	0,0	5,0								43,0	43,0			60,0	12,0	0,0	10,0	22,0	22,0			25,0	5,0	5,0			10,0					
Summe		983,0	984,0			1315,0	288,0	253,0	138,0	124,0	102,0								550,0	628,0			845,0	247,0	128,0	68,0	313,0	338,0			470,0	355,0	277,0			355,0					
		100%	112%			152%													100%	114%			154%				100%	108%			150%	100%	78%			100%					
Nebenfläche allgemein																																									
Müll		40,0	50,0																																						
Sanitär Kunden		0,0	15,0																																						
Sanitär Händler		15,0	50,0																																						
Summe		55,0	115,0																																						
		100%	209%																																						

Bedarfsplanung Randbedingungen

Bauweise / Gestaltung (Marktcharakter)

Der Markt am Elisabethplatz wird von einer kleinteiligen, eingeschossigen Bebauung geprägt.

Der Markt hat keinen eindeutigen Zugang, ist vielmehr an drei Seiten offen und durchlässig gebaut.

An einer Seite (Süden) grenzt der Markt an ein Gebäude der Stadtwerke mit einer geschlossenen Fassade. Hier befindet sich auf dem Markt die sogenannte Freibank mit Marktnebenräumen und -lagerflächen in Erdgeschoss und Keller.

Zwischen Freibank und Marktständen befindet sich der Parkplatz, über den die Anlieferung zum Markt funktioniert. Die Zufahrt befindet sich in der Arcisstraße.

Wichtige bauliche Merkmale des Marktes sind die frei stehenden Marktstände aus verputztem Mauerwerk mit allseitig weit auskragenden pyramidenförmigen Dächern. Die Marktstände sind mit einer Ausnahme nicht unterkellert.

Der Marktcharakter wird darüber hinaus maßgeblich vom Markthandel und den mit diesem zusammenhängenden Erweiterungen und Vorbauten der Marktstände geprägt.

Diese bestehen zum Teil aus Markisen und zeltartigen Erweiterungen und zum Teil aus offenen Auslagen.

Ergänzt werden diese durch Freibereiche, die dem Aufenthalt der Kunden (Imbissbetriebe) dienen.

Gemäß Vorgabe MHM ist der Charakter des Marktes zu schützen und auch bei ggf. erforderlichen baulichen Veränderungen zu bewahren.

Raumausstattung

Die Marktstände werden weitestgehend von den Händlern selbst so hergerichtet, wie sie es für den Betrieb benötigen. Instandsetzungsmaßnahmen im Betrieb werden ggf. individuell zwischen Händler und MHM abgestimmt.

Die Ausstattung erfolgt durch die Händler. Von MHM wird der Marktstand roh ausgebaut übergeben (Grundausstattung Oberflächen innen und Anschlüssen für technische Geräte). Ausbau und Instandhaltung der Ausstattung durch die Händler führt in Realität zu einem sehr stark schwankenden Ausbaustandard.

Die Stände sind bauseits nicht mit Heizungen ausgestattet.

Die Stände verfügen über Wasseranschlüsse. Die Warmwasserbereitung erfolgt individuell im Stand.

Die Stände sollen gemäß MHM auch in Zukunft weitgehend von den Händlern ausgestattet werden (gängige Praxis soll weitgehend aufrecht erhalten bleiben), um Verantwortlichkeiten klar zu trennen und den betrieblichen Aufwand für MHM überschaubar zu halten.

Flächenbedarf

Der Flächenbedarf ist gemäß den aktuell geltenden Regeln zu überprüfen. Verkaufsflächen vor allem der Obst- und Gemüsehändler sind zu einem größeren Anteil innerhalb der festen Stände vorzusehen. Als Richtwert wird hierfür ein Flächenanteil von max. 50% Außenverkaufsfläche (gemeint ist hier auch Verkaufsfläche in Zeltkonstruktionen) von MHM vorgegeben.

Betriebliche Logistik

Die Belieferung der Stände erfolgt überwiegend durch die Händler selbst. Viele Stände werden zusätzlich von extern beliefert. Die Anlieferung erfolgt über den Parkplatz bzw. auf der öffentlichen Straße. Vom Standort der LKW/PKW erfolgt die Anlieferung mit Handwagen. Die Händler parken ihre Fahrzeuge überwiegend auf dem Parkplatz des Marktes. Die Lagerflächen der Marktstände befinden sich direkt in/an den Marktständen. Einige (aber nicht alle) Händler haben zusätzlich Lagerflächen in der sogenannten Freibank. Zusätzlich nutzen mehrere Händler extern angemietet Lagerflächen.

Gemäß Vorgabe MHM sollen ggf. erforderliche bauliche Veränderungen möglichst eine Verbesserung der Anlieferungssituation berücksichtigen (keine Anlieferung auf der öffentlichen Straße). Der Warentransport auf dem Markt soll im Sinne eines verbesserten Schallschutzes mit schalldämpften Rollwagen erfolgen. Hierzu müssen MHM in Zukunft Vorgaben machen.

Müllsituation

Der Müll wird heute zentral hinter der sogenannten Freibank gesammelt. Eine Mülltrennung findet nur in begrenztem Maße statt. Zusätzlich nutzen einige Händler private Entsorgungsunternehmen für Speisereste / Konfiskate. Nicht von allen Händlern werden Speisereste / Konfiskate ordnungsgemäß getrennt entsorgt.

MHM strebt eine ordentliche Mülltrennung und eine zentral von MHM organisierte Trennung von Speiseresten / Konfiskaten an. Ggf. sind hierfür zusätzliche Flächen erforderlich. Die Müllmengen sind gemäß dem heutigen Müllaufkommen zu dimensionieren. Die aktuellen Zahlen werden von MHM als Grundlage zur Verfügung gestellt.

Stellplatzkonzeption

Bedarfsplanung Randbedingungen

Auf dem Markt befinden sich 18 Stellplätze im Bestand.

Gemäß einer Vorabstimmung mit der LBK im Rahmen der Machbarkeitsstudie wird im Zuge eines Antrags auf Vorbescheids die Frage der zukünftig erforderlichen Stellplätze geklärt.

Formuliertes Ziel von MHM ist es, eine Erhöhung der heutigen Stellplatzzahlen zu vermeiden.

Denkmalschutz

Gemäß Prüfung der Grundlagen und Abstimmung mit der UDB und dem Landesamt für Denkmalpflege befindet sich der Markt nicht in einem durch Ensembleschutz definierten Bereich der Stadt. Auf dem Markt selbst gibt es keine Baudenkmäler. Es befindet sich ein Denkmal in unmittelbarer Nachbarschaft. Dies hat aber keine unmittelbaren Auswirkungen auf eine Planung im Bereich des Marktes. Nichtsdestotrotz sollen UDB, Landesamt und Stadtheimatpflege im Verlauf der Machbarkeitsstudie informiert und zu Rate gezogen werden.

Baurecht

Im Rahmen der Machbarkeitsstudie sind ggf. die Baugenehmigungen der bestehenden Marktstände zu prüfen.

Im Falle von Umbaumaßnahmen oder Neubauten sind diese im Rahmen der Studie auf ihre Genehmigungsfähigkeit mit der LBK abzustimmen.

Themen Gebäudeklasse, Brandschutz, Immissionsschutz, Stellplätze, Abstandsflächen / Abstände, Anforderungen aus dem Betrieb führen in Abstimmung mit der LBK zu der Entscheidung, einen Antrag auf Vorbescheid einzureichen.

Arbeitsstättenrecht

Gemäß Vorgaben MHM ist der Markt in Bezug auf Einhaltung der Arbeitsstättenverordnung zu prüfen.

Die Betrachtung des Bestands hat ergeben, dass überwiegend die Betreiber selbst auf dem Markt arbeiten. Die Händler haben höchstens 1-2 Angestellte gleichzeitig pro Betrieb in ihren Ständen.

Die Situation der Sanitäreinrichtungen für Händler wird in diesem Zusammenhang am kritischsten beurteilt, da sich diese in einem schlechten Allgemeinzustand befinden und von den Arbeitsplätzen teilweise sehr weit entfernt liegen.

Vorgabe MHM im Falle von Neuplanungen ist die Einhaltung der Vorgaben aus der Arbeitsstättenverordnung.

Sanitäreinrichtungen

Es gibt für Kunden keine allgemein zugänglichen Toiletten auf dem Markt.

MHM strebt an, dies zu ändern und zumindest ein barrierefreies WC (DIN 18040-1) für Kunden anzubieten.

Es gibt in einem Stand mit Gastronomielizenz (Alkoholausschank) den Bedarf für ein Kunden WC.

Die allgemein für Händler zur Verfügung stehenden Toiletten sind in keinem guten Zustand. Sie sind zahlenmäßig zu überprüfen.

Freianlagen

Der Markt befindet sich in unmittelbarer Nähe zu Grünflächen. Der Markt selbst wird als öffentliche Platzfläche wahrgenommen. Der Markt wird im Norden durch eine Reihe Bäume begrenzt. Alle Planungen auf dem Markt haben den Schutz dieser Bäume zu berücksichtigen. Planungen sind ggf. mit der UNB abzustimmen.

Hierzu und zur Überprüfung der Genehmigungsfähigkeit von Maßnahmen im Freibereich ist ein Freianlagenplaner hinzuzuziehen.

HLSE

Der technische Standard der Marktstände ist zum Teil nicht auf dem aktuellen Stand. Die Beurteilung erforderlicher Maßnahmen erfolgt durch HLSE Fachplaner.

Schallschutz

In unmittelbarer Nachbarschaft zum Planungsgebiet befinden sich bestehende Wohnungen.

Zudem ist auf dem südlich an den Markt angrenzenden Grundstück der Bau neuer Wohnungen geplant. In Abstimmung mit der LBK und dem RGU wird der Markt (Bestandssituation und ggf. Neuplanungen) schalltechnisch untersucht (Messungen und Modellrechnungen). Die Messungen und Modellrechnungen im Bestand ergeben, dass bereits heute bedingt durch Betriebszeiten, Oberflächenbeläge, Nutzerverhalten, verwendete Geräte, Fahrzeuge zulässige Schallwerte vor allem in Nachtstunden überschritten werden. Hierzu liegt ein Gutachten vor.

Die aus dem Gutachten resultierenden Empfehlungen werden Grundlage weiterer Überlegungen zur zukünftigen Nutzung des Marktes.

Wirtschaftlichkeit

Es ist im Rahmen der Studie zu untersuchen, welche Kosten durch im Rahmen der Machbarkeitsstudie vorgeschlagene Maßnahmen ausgelöst werden und wie diese den zu erwartenden Einnahmen gegenüberstehen (Erstellungskosten nach DIN 276, Nutzungskosten nach DIN 18960, Wirtschaftlichkeitsrechnung gemäß RWR LHM)

Nachhaltigkeit

Prioritär im Sinne der Nachhaltigkeit vorgeschlagener Maßnahmen ist die Frage zu behandeln, wie der Marktcharakter (vor allem geprägt durch die heutige Händlerstruktur) gesichert werden kann.

Gesetze, Normen, Vorschriften

Es ist zu prüfen, welche Regeln im Rahmen der Marktplanung zu beachten sind.

Bedarfsplanung Nutzerbedarfsprogramm

Der Bedarf der Nutzer wird zum einen im Rahmen der regelmäßigen Besprechungstermine (Jour Fixe) bei MHM abgefragt und abgestimmt.

Zum anderen wird der Nutzerbedarf bei den Begehungen des Marktes und bei den Händlerinterviews gemeinsam mit den Händlern ermittelt.

Darüber hinaus werden übergeordnet weitere betroffene Gruppen im Rahmen von Informationsveranstaltungen an der Planung beteiligt: die Bevölkerung, der Bezirksamtsausschuss, politische Gremien (Fraktionen) und beteiligte Referate.

Alle von den genannten Beteiligten formulierten Bedarfe fließen in die Betrachtung des Marktes im Rahmen der Machbarkeitsstudie ein und führen zu einem Bedarfsprogramm für den Markt:

Standort

Die Beteiligten sind sich einig, dass der Markt an seinem heutigen Standort erhalten bleiben soll.

Die heute durch den Markt genutzte Fläche lässt sich an diesem Standort nicht erweitern. Eine Vergrößerung des Marktes ist folglich nicht geplant.

Die heutige Marktfläche (Satzungsgebiet) beträgt ca. 3694qm, inklusive dem als Marktfläche wahrgenommenen, aber außerhalb der Satzungsgrößen liegenden Grundstück (4556/27) 3829qm. Diese Fläche wird zu 22% (860qm) von Parkplätzen belegt. Weitere 8% (340qm) sind mit Nebengebäuden belegt. Ziel der Machbarkeitsstudie ist es, die tatsächliche Marktfläche (2600qm) nicht zu verringern.

Marktcharakter

Der heutige Marktcharakter wird weitgehend durch die Händler und den durch diese gestalteten Markt geprägt. Die Beteiligten sind sich einig, dass dieser im Sinne einer nachhaltigen Sicherung des Marktes erhalten bleiben muss.

Marktstruktur

Die Beteiligten sind sich einig, dass die heutige Händlerstruktur am Markt weitgehend erhalten bleiben soll. Der Markt soll schwerpunktmäßig als Nahversorgermarkt mit dem heutigen Sortiment bestehen bleiben. Das Angebot an Imbissständen soll im heutigen Maß stabil bleiben.

Flächenbedarf

In Abstimmung mit den Vorgaben KVR und den aktuell gültigen Regeln zur Hygiene wird für die heute am Markt bestehende Händlerstruktur ein zusätzlicher Flächenbedarf von ca. 13% (+115qm) ermittelt. Diese Flächen ergeben sich vor allem durch zusätzlichen Flächenbedarf im Bereich Imbiss / Lebensmittelhandel durch die vorhandene Warensortimente und dadurch bedingte Flächenerfordernisse.

Weiterer Flächenbedarf entsteht durch aktuelle Anforderungen an Sanitärflächen für Händler und Kunden sowie durch den Bedarf einer Neustrukturierung der Müllentsorgung.

Die Befragung der Händler ergab einen zusätzlichen Flächenwunsch von insgesamt + 50%.

Bestandsgebäude

Der Erhalt der Bestandsgebäude erscheint den Auftraggebern aus zweierlei Gründen problematisch:

1. erzeugen die Planungen für eine Wohnbebauung auf dem südlich angrenzenden Grundstück eine neue nachbarschaftliche Situation. Die heute als Rückseite wahrgenommene geschlossene Fassade des bestehenden SWM Gebäudes wird zu einer belebten Fassade eines Wohn- und Geschäftshauses. Ein Abwenden des Marktes von diesem südlichen Nachbarn erscheint stadträumlich fragwürdig. Zudem soll zwischen Markt und Nachbarbebauung eine Feuerwehdurchfahrt entstehen. Die Fläche für diese Feuerwehrspur ist heute teilweise mit Marktgebäuden bebaut und durch marktspezifische Nutzungen belegt. Diese müssten im Sinne einer nachbarschaftlichen Abstimmung weichen. Ein Verlust von ca. 535qm Nutzfläche auf dem heute bestehenden Markt wäre die Folge (siehe Flächendarstellung unter A1a).

2. der Flächenbedarf für einen zukunftssicheren Betrieb des Marktes wie wir ihn heute kennen, bedarf zusätzlicher Flächen, die im Bestand nicht zu finden sind (siehe Auflistung der Flächen unter A1b).

Aus diesen Gründen sieht der Auftraggeber keine Grundlage für einen Erhalt des Marktes in seinem heutigen Bestand.

Durch eine nachbarschaftliche Abstimmung mit dem südlichen Nachbarn entstehen für den Markt Potentiale von Flächennutzungen im Untergeschoss. Mit einer Zufahrtregelung über den Nachbarn wird die Planung einer Tiefgarage und Lagerflächen im Untergeschoss unter dem Markt möglich, die über den Markt selbst nicht erschließbar wäre.

Bedarfsplanung Nutzerbedarfsprogramm

Einflüsse aus der Umgebung

Die Planungen auf dem südlich an den Markt angrenzenden Grundstück haben einen unmittelbaren und erheblichen Einfluss auf die Planungen für den Markt. Eine Feuerwehrezufahrt für den Nachbarn auf der Marktfläche ist im Rahmen der Machbarkeitsstudie zu berücksichtigen. Mögliche Synergien (Anlieferung, TG Zufahrt) sind im Rahmen der Machbarkeitsstudie als Teil des Anforderungsprofils zu betrachten.

Die unmittelbar benachbarten Wohnnutzungen sind zu beachten. Anforderungen an den Schallschutz werden gemäß Abstimmung mit MHM und RGU gemäß TA Lärm für Mischgebiete vorgegeben.

Aus der Planung auf dem südlich angrenzenden Nachbargrundstück ergeben sich eventuell Auswirkungen auf den Marktbetrieb (Gewerbenutzung im EG des Nachbarn). Dies kann im Rahmen der Machbarkeitsstudie nicht berücksichtigt werden.

Bodenbeschaffenheit

Das Baugrund- und Altlastengutachten, erstellt von mplan, Stand November 2014 wird im Rahmen der Studie beachtet.

Versorgung

Die Planung der technischen Versorgung des Marktes wird von Fachplanern unterstützt. Grundlage sind Spartenpläne und eine enge Abstimmung mit den Beteiligten Versorgungsunternehmen.

Wasseranschluss von der Nordendstraße (bestehend) soll genutzt werden. Gasanschluss von der Nordendstraße soll stillgelegt / rückgebaut werden. Stromanschluss von der Arcisstraße soll genutzt werden. Ggf. ist die Erfordernis eines Trafos für den Markt zu prüfen.

Entsorgung

Die Müllentsorgung soll dem aktuellen Standard entsprechend neu organisiert werden. Es soll eine verbesserte Möglichkeit für Mülltrennung und Wertstoffrecycling geben.

Abwasseranschluss in der Nordendstraße (bestehend) und in der Arcisstraße (neu), ist mit den Stadtentwässerungswerken abzustimmen.

Energetische Anforderungen

Im Falle von Neuplanungen sind Neubauten für den Markt gemäß aktuell geltender EnEV zu planen.

Finanzieller Rahmen

Für die Machbarkeitsstudie gibt es keinen finanziellen Rahmen. Die Wirtschaftlichkeit der untersuchten Varianten spielt jedoch eine große Rolle. Die Ermittlung von Erstellungskosten, Nutzungskosten und einer Wirtschaftlichkeitsrechnung ist Teil der Studie.

Terminlicher Rahmen

Im Rahmen der Machbarkeitsstudie sind potentielle Realisierungszeiten zu untersuchen. Für Neuplanung sind ggf. Realisierungszeiten und für diese Interimslösungen für den Markt zu untersuchen. Von MHM gibt es die Vorgabe, dass der Marktbetrieb auch während einer Bauphase ohne Unterbrechung laufen soll.

Gesetze, Normen, Vorschriften

Bayerische Bauordnung
Bauordnungsverordnung
Arbeitsstättenverordnung
Gaststättengesetz
VO EU und des Rates über Lebensmittelhygiene 852/2004 Anhang II, Kap I und II
VO EU spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprung 853/2004

Rechtliche Grundlagen National
LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
Tier-LMHV (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)

Landeshauptstadt München Kreisverwaltungsreferat Hygieneüberwachung
Merkblatt KVR LHM gastronomische Küchenbetriebe, Stand 1.1.2014

KVR LHM Richtlinien zur Bereitstellung von Toiletten in gastronomischen Betrieben, Stand Juli 2015

KVR LHM Beiblatt Gaststättenrechtliche Anforderungen, Stand Oktober 2015

DIN 18040-1 zur Barrierefreiheit
Merkblatt KVR LHL zur Barrierefreiheit für gaststättenrechtliche Betriebe nach dem Gaststättengesetz.

Ziele des Projekts

Ziel des Projekts ist die Erarbeitung von Konzepten für eine zukunftsfähige Sanierung des Marktes.

Vorrangig zu beachten sind dabei der Erhalt des Marktcharakters, der Schutz der Händlerstruktur und Beibehaltung des Angebotssortiments.

Die Machbarkeitsstudie soll aufzeigen, wie diese Ziele erreicht werden können, wie viel Zeit dafür geplant werden muss und welche Kosten investiert werden müssen.

Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm

Raum-, Funktionsprogramm

Das Raumprogramm basiert auf der Ermittlung des Mindestflächenbedarfs.

Der Mindestflächenbedarf ergibt sich aus der Bestandsermittlung und Händlerbefragung sowie der Zugrundelegung relevanter Planungsregeln (siehe Nutzerbedarfsprogramm A1d). Zudem ergeben sich Programmanforderungen aus Vorgaben des Bauherrn (z.B. Müll, Sanitär). Darüber hinaus können sich ggf. weitere Anforderungen ergeben, z.B. bei Neubau (Anforderungen EnEV, Brandschutz, Technik).

Abhängig von Planungskonzepten können weitere Flächenbedarfe für Erschließung und dgl. hinzu kommen.

Raumprogramm allgemein

Nach ersten konzeptionellen Betrachtungen von Flächenanordnungen auf der Marktfläche wird deutlich, dass die von den Händlern gewünschten Flächen auf dem Markt nicht untergebracht werden können. Zudem wird angestrebt, aus wirtschaftlichen Gründen möglichst flächensparend zu planen. Daher wird in Abstimmung mit MHM ein gegenüber dem ermittelten Flächenbedarf angepasstes Raumprogramm festgelegt. Dieses liegt über dem Mindestflächenbedarf gemäß aktuell gültigen Planungsregeln, aber unter den von den Händlern genannten „Wunschflächen“.

Verkaufsflächen

Verkaufsflächen sind in ihrer Lage und Abmessung auf die Warenauslage abzustimmen. Schaufensterflächen sind zu maximieren, Zugänglichkeit für Kunden leicht zu ermöglichen (hell, offen, möglichst keine Stufen, Barrierefreiheit)

Lagerflächen / Nebenflächen

Zudem wird in Abstimmung mit den Markthändlern festgelegt, dass jeder Marktstand einen Teil seiner zugeordneten Lagerfläche direkt am Stand benötigt ($\geq 5\text{qm}$). Dies ist aus Gründen des Marktbetriebs erforderlich: verbesserter Personaleinsatz / Laufwege; verbesserte hygienische Bedingungen (Verlassen des Standes nicht so oft erforderlich). Dennoch sind Nebenflächen aus ökonomischen Gründen wenn möglich zu bündeln.

Jeder Marktstand wird als eigener Betrieb angesehen. Innerhalb der Nebenflächen eines jeden Standes sind Spinde und Pausenflächen für Mitarbeiter vorzusehen.

Sanitärflächen Händler

Händler / Mitarbeiter sollen vom Stand direkt zugängliche Toiletten erhalten. Marktstände ohne erhöhte Anforderung an Lebensmittelhygiene können auch zentral angeordnete Toilettenanlagen nutzen. Toilettenflächen müssen gemäß Arbeitsstättenrichtlinie dimensioniert werden.

Sanitärflächen Kunden

Es sind Toiletten für Kunden vorzusehen. Für einen Marktstand mit Gastronomielizenz ist eine Kunden WC innerhalb des Standes vorzusehen. Für den gesamten Markt ist zusätzlich ein allgemein zugängliches, barrierefreies WC gemäß DIN 18040-1 vorzusehen.

Müllflächen

Flächen für Müll sind gemäß dem aktuellen Müllaufkommen auf dem Markt zu dimensionieren. Die erforderlichen Zahlen werden von MHM zur Verfügung gestellt. Der Müll soll in Restmüll, Papier, Bio, Speisereste, Kunststoff, Glas, Metall getrennt gesammelt werden.

Technikflächen

Sind konzeptabhängig zu berücksichtigen.

Erschließungsflächen

Sind konzeptabhängig zu berücksichtigen.

Konstruktionsflächen

Sind ggf. zu berücksichtigen

Stellplätze

Stellplätze für PKW sind in Abstimmung mit der LBK zu planen, mindestens in der heutigen Anzahl zu berücksichtigen. Stellplätze für Fahrräder sind entsprechend der aktuellen Fahrradstellplatzsatzung LHM zu berücksichtigen.

Untergeschoss

Bei Neuplanung ist ggf. ein Untergeschoss zu planen.

Lagerflächen, Technik, Stellplätze können im Untergeschoss organisiert werden.

Es sind ggf. Aufzüge (Lastenaufzüge) zu planen.

Nutzungskonzeption

A2a

Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm
Raum-, Funktionsprogramm

Gegenüberstellung

- Bestandflächen
- erforderliche Mindestflächen
- Wunschflächen Händler
- Planungsflächen / mit MHM abgestimmtes Raumprogramm

Hinweise

- mindestens 5qm der Lagerflächen werden direkt am Marktstand angeordnet. Weitere Flächen werden ggf. im Untergeschoss angeordnet

Gegenüberstellung
Bestands- zu Planungsflächen

Sortiment	Standnr.	Gesamtflächen innen IST qm	Gesamtflächen innen MINDESTBEDARF qm	Gesamtflächen innen PLANUNGSWERTE qm	Gesamtflächen innen HÄNDLERWUNSCH qm	Verkaufsflächen innen IST qm	Verkaufsflächen außen qm	Arbeitsflächen innen qm	Gasflächen innen qm	Gasflächen außen qm	Verkaufsflächen innen gesamt IST qm	Verkaufsflächen innen gesamt MINDESTBEDARF qm	Verkaufsflächen innen gesamt PLANUNGSWERTE qm	Verkaufsflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm	Lagerflächen innen qm	Lagerflächen extern privat qm	Flächen Umkleide / Büro qm	Nebenflächen innen gesamt IST qm	Nebenflächen innen gesamt MINDESTBEDARF qm	Nebenflächen innen gesamt PLANUNGSWERTE qm	Nebenflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm	Außenflächen gesamt IST qm	Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF qm	Außenflächen gesamt PLANUNGSWERTE qm	Außenflächen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm
Fisch / Imbiss	1/14	98,0	90,0	90,0	110,0	12,0	2,0	27,0	31,0	0,0	70,0	70,0	70,0	80,0	20,0	0,0	8,0	28,0	20,0	20,0	30,0	2,0	2,0	5,0	30,0
Wein / Imbiss	2	30,0	35,0	40,0	45,0	4,0	4,0	7,0	14,0	3,0	25,0	25,0	25,0	30,0	5,0	14,0	0,0	5,0	10,0	15,0	15,0	7,0	7,0	10,0	10,0
Kaffee / Milch / Imbiss	3	32,0	34,0	40,0	50,0	4,0	0,0	12,0	8,0	15,0	24,0	24,0	25,0	35,0	8,0	12,0	0,0	8,0	10,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Metzger	4	23,0	30,0	45,0	40,0	9,0	2,0	6,0	1,0	3,0	16,0	20,0	30,0	25,0	4,0	10,0	3,0	7,0	10,0	15,0	15,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Gemüse/Obst	5	24,0	50,0	50,0	60,0	0,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	30,0	30,0	25,0	20,0	13,0	4,0	24,0	20,0	20,0	35,0	60,0	30,0	30,0	30,0
Eier/Geflügel	6	28,0	30,0	40,0	35,0	7,0	7,0	8,0	0,0	0,0	15,0	20,0	25,0	20,0	11,0	(6,0	2,0	13,0	10,0	15,0	15,0	7,0	7,0	10,0	10,0
Gemüse/Obst	7	22,0	40,0	41,0	70,0	0,0	73,0	0,0	0,0	0,0	0,0	21,0	21,0	45,0	14,0	15,0	8,0	22,0	19,0	20,0	25,0	73,0	40,0	45,0	45,0
Milchprodukte/Fleisch	8	23,0	30,0	42,0	65,0	13,0	0,0	5,0	0,0	0,0	18,0	20,0	27,0	50,0	5,0	4,0	0,0	5,0	10,0	15,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Imbiss	9	50,0	50,0	55,0	55,0	13,0	0,0	13,0	12,0	10,0	38,0	38,0	40,0	40,0	12,0	0,0	0,0	12,0	12,0	15,0	15,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Gastronomie	10	37,0	38,0	46,0	50,0	2,0	0,0	8,0	18,0	18,0	28,0	28,0	31,0	30,0	7,0	0,0	2,0	9,0	10,0	15,0	20,0	18,0	18,0	20,0	20,0
Käse / Imbiss	11	33,0	35,0	39,0	55,0	13,0	0,0	5,0	0,0	0,0	18,0	20,0	24,0	35,0	15,0	0,0	0,0	15,0	15,0	15,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Kleintierbedarf	12	27,0	27,0	32,0	40,0	22,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22,0	22,0	22,0	25,0	2,0	15,0	3,0	5,0	5,0	10,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Imbiss	13	41,0	41,0	45,0	60,0	8,0	0,0	8,0	10,0	25,0	26,0	26,0	30,0	45,0	15,0	15,0	0,0	15,0	15,0	15,0	15,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Fisch	15	34,0	34,0	48,0	40,0	22,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22,0	22,0	33,0	25,0	7,0	10,0	5,0	12,0	12,0	15,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Bäcker	16	23,0	30,0	45,0	60,0	10,0	0,0	7,0	0,0	8,0	17,0	20,0	25,0	50,0	3,0	10,0	3,0	6,0	10,0	20,0	10,0	8,0	8,0	10,0	10,0
Gemüse/Obst/Wein	17	39,0	43,0	55,0	75,0	16,0	40,0	0,0	0,0	0,0	16,0	20,0	30,0	25,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0	25,0	50,0	40,0	25,0	25,0	50,0
Bäcker	18	25,0	30,0	38,0	35,0	11,0	0,0	7,0	0,0	0,0	18,0	20,0	28,0	25,0	5,0	0,0	2,0	7,0	10,0	10,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Käse / Imbiss	19	40,0	43,0	43,0	60,0	17,0	0,0	0,0	0,0	0,0	17,0	20,0	20,0	35,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0	23,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Café / Imbiss	20	25,0	35,0	40,0	40,0	15,0	0,0	0,0	10,0	5,0	25,0	25,0	30,0	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	10,0	10,0	5,0	5,0	10,0	10,0
Blumen	21	32,0	32,0	33,0	45,0	18,0	25,0	0,0	0,0	0,0	18,0	18,0	18,0	20,0	7,0	0,0	7,0	14,0	14,0	15,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Blumen	22	39,0	39,0	43,0	45,0	16,0	20,0	0,0	0,0	0,0	16,0	16,0	20,0	20,0	20,0	0,0	3,0	23,0	23,0	23,0	25,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Imbiss	23	28,0	38,0	35,0	45,0	28,0	20,0	0,0	0,0	0,0	28,0	28,0	25,0	35,0	0,0	10,0	0,0	0,0	10,0	10,0	10,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Imbiss	24	45,0	45,0	45,0	50,0	5,0	0,0	5,0	20,0	10,0	30,0	30,0	30,0	35,0	15,0	0,0	0,0	15,0	15,0	15,0	15,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Metzger	25	65,0	65,0	70,0	85,0	23,0	0,0	20,0	0,0	5,0	43,0	43,0	48,0	60,0	12,0	0,0	10,0	22,0	22,0	22,0	25,0	5,0	5,0	5,0	10,0
Summe		863,0	964,0	1100,0	1315,0	288,0	253,0	138,0	124,0	102,0	650,0	628,0	707,0	845,0	247,0	128,0	68,0	313,0	338,0	393,0	470,0	355,0	277,0	300,0	355,0
		100%	112%	127%	152%						100%	114%	129%	154%				100%	108%	126%	150%	100%	78%	85%	100%
Nebenfläche allgemein																									
Müll		40,0	50,0	50,0																					
Sanitär Kunden		0,0	15,0	15,0																					
Sanitär Händler		15,0	50,0	50,0																					
Summe		55,0	115,0	115,0																					
		100%	209%	209%																					
Außenflächen allgemein																									
Außenflächen gesamt																									

Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm Ausstattungsprogramm

Gemäß Vorgaben MHM werden die Marktstände dem Nutzer mit fertigen Oberflächen, technischer Grundausstattung, aber ohne Einbauten übergeben.

Marktstände

Die Marktstände werden mit fertigen Oberflächen Decken, Wände, Fußböden, Sanitär-, Elektro-, Lüftungsanschlüssen und Vorrichtungen für den Anschluss von Kühlgeräten übergeben.

Allgemein genutzte Flächen (Treppenhäuser, Garagen, Freiflächen) werden von MHM fertig erstellt und gewartet.

Technische Ausstattung

Die technische Ausstattung wird vor allem in Bezug auf Schnittstellen zwischen MHM und Nutzer genau abgestimmt und betrifft die folgenden Bereiche:

Abwasser-, Wasser- und Gasanlagen

Jeder Marktstand wird an das Schmutzwassersystem angeschlossen und erhält (bei Bedarf) einen eigenen Fettabscheider. Jeder Marktstand erhält eine Kaltwasserzuleitung mit Spülstation (Trinkwasser-Hygiene). Für die Warmwasserbereitung im Stand wird ein Stromanschluss für einen mieterseitigen Durchlauferhitzer vorgesehen.

Die Waschbecken in den WC's erhalten nur einen Kaltwasseranschluss. Das Behinderten-WC wird mit einem Durchlauferhitzer ausgestattet.

In den Lager- und Kühlräumen müssen Tropfwasseranschlüsse für die kühltechnischen Anlagen

vorgesehen werden, die über Grundleitungen auf zwei Tauchpumpenanlagen geführt und von dort in den städtischen Kanal gepumpt werden müssen.

In einem Untergeschoss ist ggf. je Treppenaufgang ein Ausguss im Technikraum oder im Putzraum zu installieren.

Wärmeversorgungsanlagen

Gemäß überschlägiger Heizlastberechnung ergibt sich für den gesamten Markt ein Wärmebedarf von ca. 44 kW. Hierbei ist noch nicht berücksichtigt, dass mehrere Läden eigentlich mehr Kühlung als Heizung benötigen. Wenn man also an die Fernwärme anschließt, muss noch zusätzliche Raumkühlungen installiert werden. Von den SWM wurde hierzu mitgeteilt, dass der Anschluss an die Fernwärme über 50.000,- EUR kostet und damit auf keinen Fall wirtschaftlich wird. Hierbei ist noch nicht geprüft, ob der Anschluss überhaupt technisch in den Hochdruckdampf-Schächten unterzubringen ist.

Konzeptabhängig sind folglich andere Varianten der Wärmeversorgung zu verfolgen.

Lufttechnische Anlagen

WCs und innen liegende Räume benötigen einfache Abluftanlagen als Dauerläufer, zusätzlicher Feuchtefühler und Nachlaufrelais bei Benutzung. Die Nachströmung kann über Fensterelemente (ALD's) erfolgen.

Ablufthauben mit undefinierter Nachströmung sind bei Neubauten nicht mehr zulässig, auch wenn es sich um gewerbliche Kleinstküchen bis 25 kW Anschlußleistung handelt. Es müssten Zuluftanlagen mit entsprechenden Filtern gebaut werden. Für solche Anlagen fehlt auf dem Markt der Platz. Die Gastronomiebetriebe und ähnliches müssen deshalb in Ihren Läden Umlufthauben mit Spezialfilter einsetzen. Es muss ein Bypass (Haube) vorgesehen werden, der die Abluft im Sommer bzw. bei zu hohen Temperaturen in den Ständen ins Freie fördert.

Müllräume müssen Abluftanlagen erhalten.

Die Kühltechnik wird mieterseitig erbracht. Für diese ist ein Technikraum zur Verfügung zu stellen.

Marktkonzept

Konzepte in Varianten

Zunächst wird untersucht, ob eine Bedarfsdeckung durch Nutzung oder Umbau des Bestandes möglich ist.

Dazu wird rein flächenmäßig überprüft, ob die gemäß Bedarfsermittlung erforderlichen Mindestflächen auf der heutigen Marktfläche in den Bestandsgebäuden untergebracht werden könnten.

Aus dem Mindestflächenbedarf ergibt sich ein Flächenplus (ohne zusätzlich erforderliche Flächen für Müll und Sanitär) von 12% (100qm).

Gemäß Abstimmung mit MHM wird eine Untersuchung zur Realisierung dieser Flächen im Bestand nicht weiter verfolgt, da ein Bestandsumbau den Projektzielen entgegen steht:

- bauliche Zukunftssicherung
- Verbesserung Hygiene
- energetische Ertüchtigung
- Sicherung der Händlerstruktur
- Verbesserung Betriebsabläufe
- Sicherung Händlerstellplätze
- Verbesserung Sichtbarkeit
- Verbesserung Zugänglichkeit

Zudem werden Abstimmungen mit Planungen auf dem südlich angrenzenden Grundstück als positiver Impuls für den Markt aufgefasst, den man nutzen kann, wenn eine Orientierung des Marktes auch nach Süden in Zukunft möglich gemacht wird.

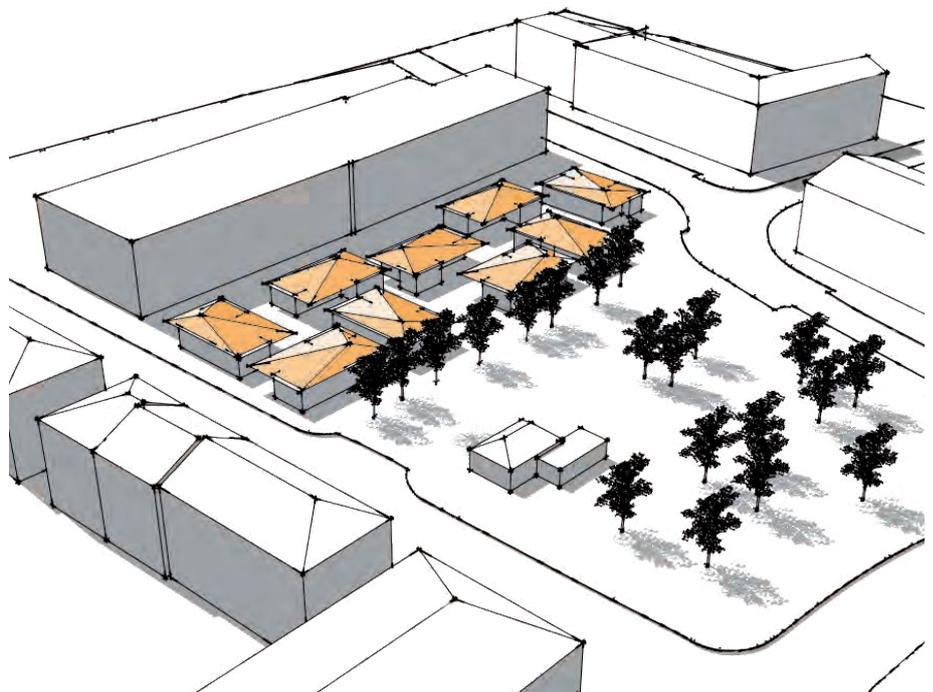
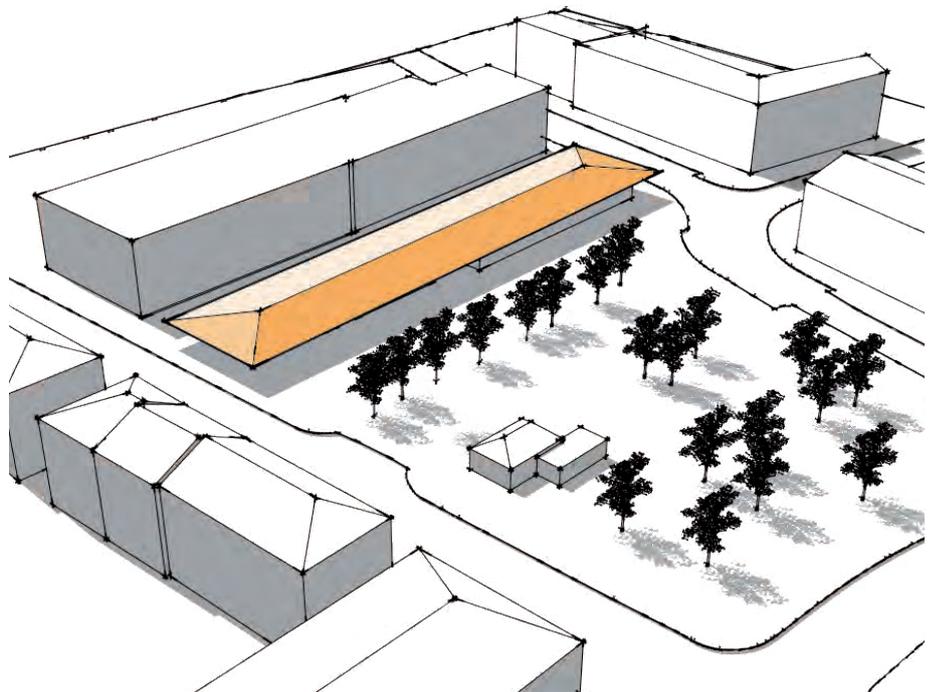
Es werden zwei Varianten erarbeitet und mit den Beteiligten abgestimmt.

Variante 1:

Der Markt wird unter einem großen Dach konzentriert.

Variante 2:

Der Markt wird in mehreren kleinen Marktgebäuden neu organisiert



Marktkonzept

Konzepte in Varianten

Jeder Marktstand wird in Lage und Layout flächenmäßig geprüft.

Es werden zwei Untervarianten geprüft:

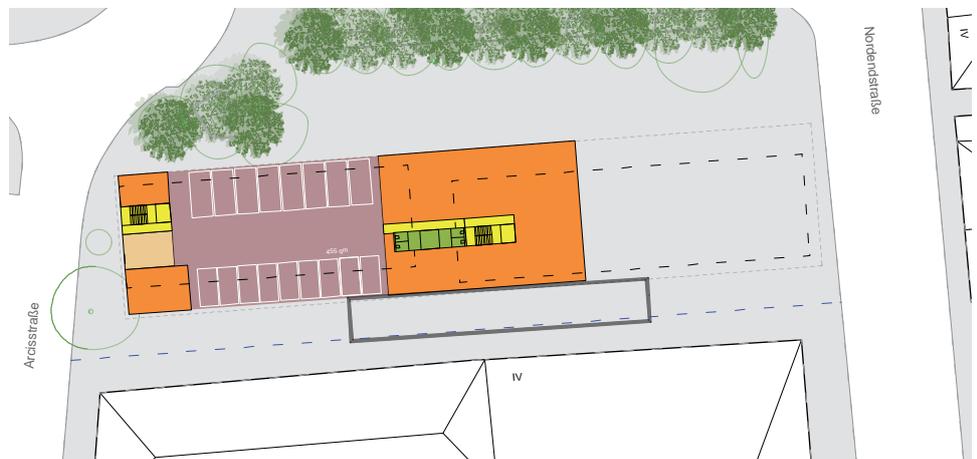
Minimaler Flächenverbrauch als Markt ohne Untergeschoss. Für diese Untervariante gibt es keine Lösung des Stellplatzbedarfs.

Die Variante ohne Untergeschoss muss mit reduzierten Flächen auskommen (Mindestflächen)



Variante 1a
minimaler Flächenverbrauch

Maximale Flächenausschöpfung mit Kraftfahrzeugstellplätzen und zusätzlichen Lagerflächen im Untergeschoss.

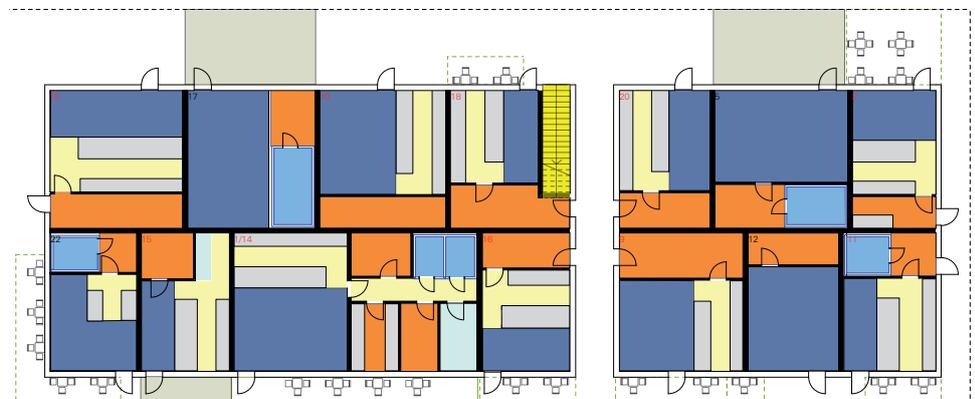
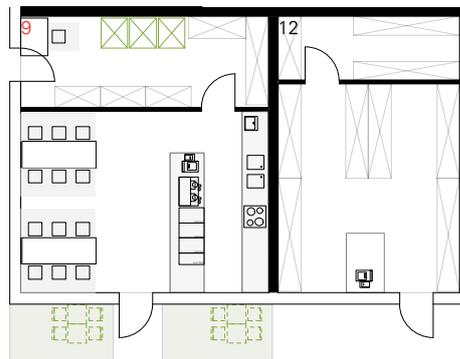


Variante 1b
maximaler Flächenverbrauch

Marktkonzept Konzepte in Varianten

Zur Beurteilung des Flächenbedarfs und der betrieblichen Abläufe werden alle Marktstände bis hin zu Möblierungsvarianten untersucht.

In diesem Zuge werden die Varianten nicht nur im Hinblick auf ihr Innenleben verglichen, sondern auch schalltechnisch, in Bezug auf Brandschutz und Genehmigungsfähigkeit betrachtet



Variante 1
Detailbetrachtung

Marktkonzept

Konzepte in Varianten

Jeder Marktstand wird in Lage und Layout flächenmäßig geprüft.

Es werden zwei Untervarianten geprüft:

Minimaler Flächenverbrauch als Markt ohne Untergeschoss. Für diese Untervariante gibt es keine Lösung des Stellplatzbedarfs.

Die Variante ohne Untergeschoss muss mit reduzierten Flächen auskommen (Mindestflächen)



Variante 2a
minimaler Flächenverbrauch

Maximale Flächenausschöpfung mit Kraftfahrzeugstellplätzen und zusätzlichen Lagerflächen im Untergeschoss.

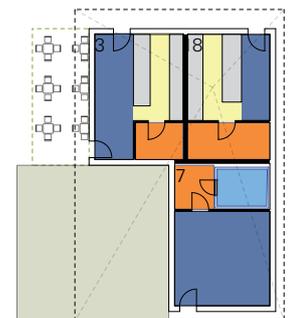
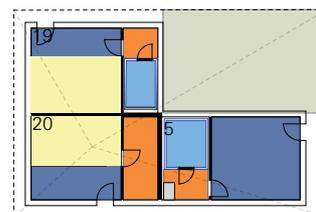
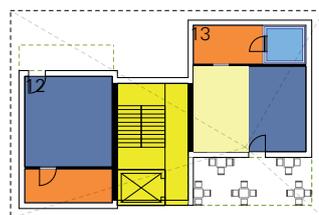
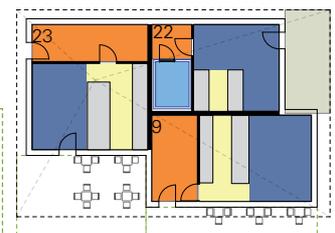
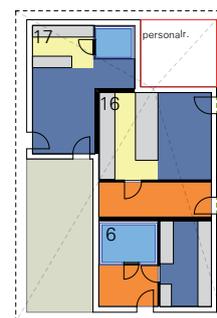
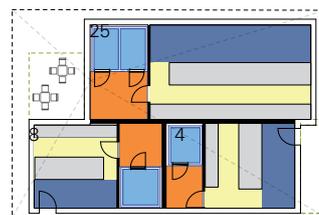


Variante 2b
maximaler Flächenverbrauch

Marktkonzept Konzepte in Varianten

Zur Beurteilung des Flächenbedarfs und der betrieblichen Abläufe werden alle Marktstände bis hin zu Möblierungsvarianten untersucht.

In diesem Zuge werden die Varianten nicht nur im Hinblick auf ihr Innenleben verglichen, sondern auch schalltechnisch, in Bezug auf Brandschutz und Genehmigungsfähigkeit betrachtet



Variante 2
Detailbetrachtung

Marktkonzept in Varianten

B1a

Marktkonzept Konzepte in Varianten

Maßnahmen bei laufendem Betrieb

Die Sanierung des Marktes soll ohne Unterbrechung des laufenden Marktbetriebs erfolgen.

Dazu werden Möglichkeiten betrachtet, die Realisierung in mehreren Schritten zu vollziehen.



Interimsmarkt - Umbau Stufe 1



Interimsmarkt - Umbau Stufe 2

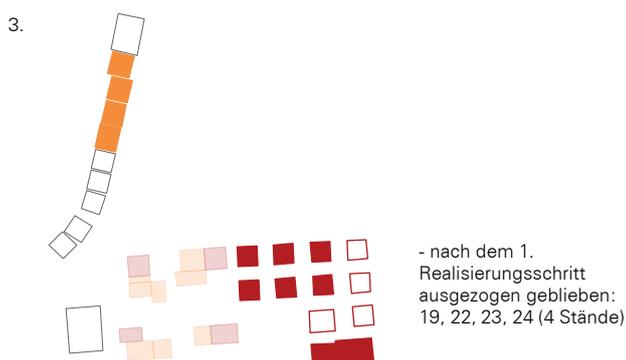
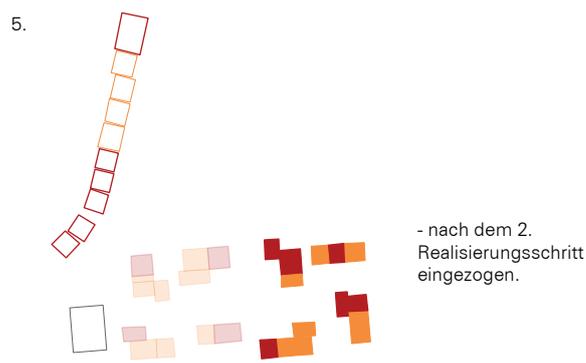
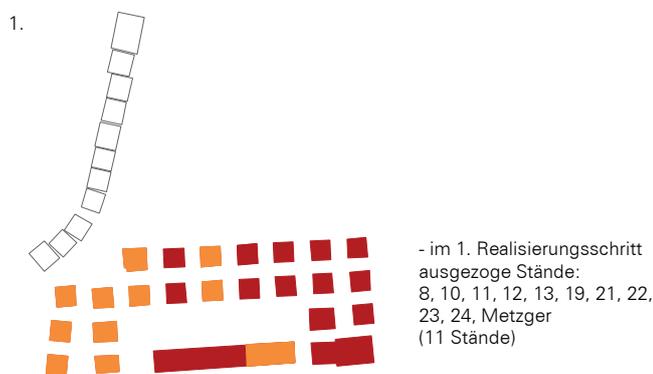
Marktkonzept Konzepte in Varianten

Schrittweise Realisierung

Es wird geprüft, welche Auswirkungen eine schrittweise Realisierung auf welchen Händler hat.

Es wird dazu davon ausgegangen, dass Teile des Marktes temporär in Interimsständen untergebracht werden.

Im Hinblick auf eine Verkürzung der Dauer der Gesamtmaßnahme wird auf dieser Grundlage von MHM entschieden, von einer Realisierung in nur einem Bauabschnitt auszugehen.



- es ergibt sich ein Bedarf von 10 Ersatzständen für den Umbau in zwei Schritten.

Interimsmarkt Umzug und Umbau in 5 Stufen

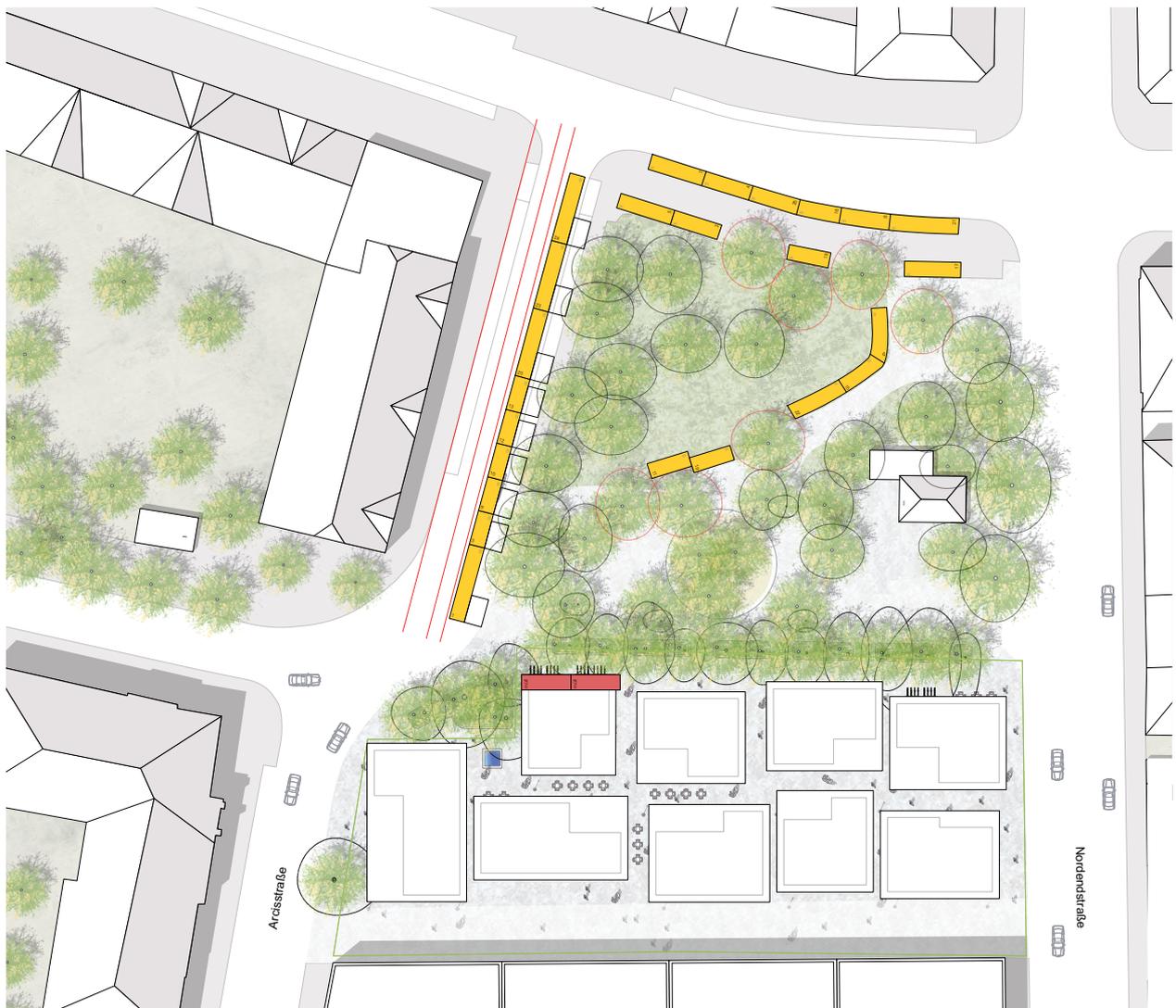
Marktkonzept Konzepte in Varianten

Interimsmarkt

Alle Marktstände sollten folglich gleichzeitig in einem Interimsmarkt untergebracht werden.

Aus Gründen der Standortbindung wurde dafür plädiert, den Interimsmarkt so nah wie möglich am Elisabethplatz zu situieren. Aus diesem Grunde wurden Standorte rund um den Elisabethplatz untersucht.

Interimsmarkt
Planungsvariante



Marktkonzept Konzepte in Varianten

Interimsmarkt

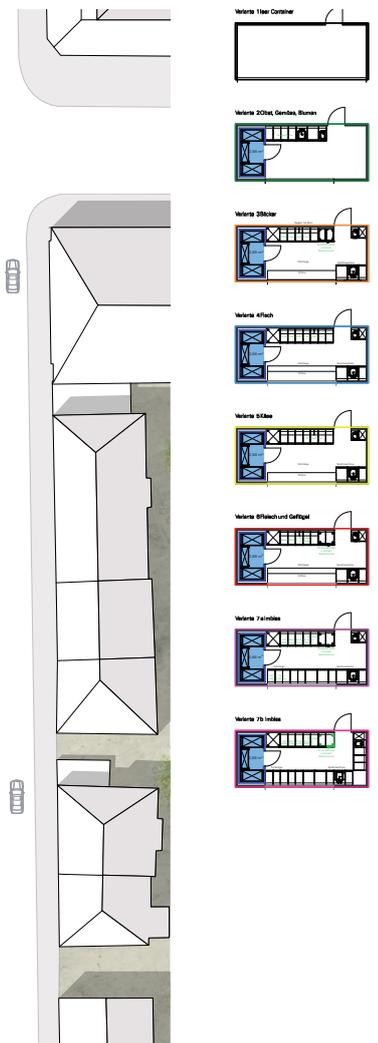
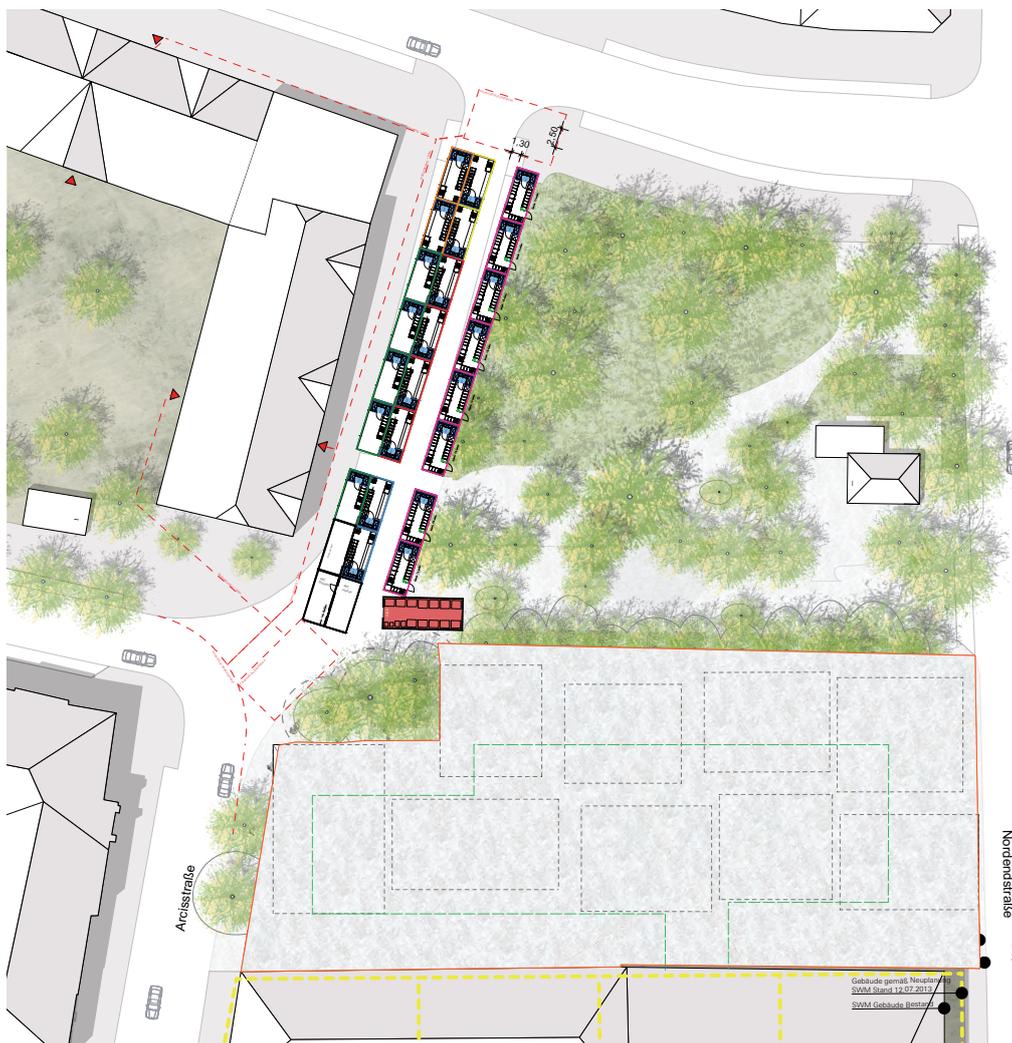
Als bester Standort hat sich in Abstimmung mit den Beteiligten das nördliche Ende des Arcisstraße herausgestellt.

Die Realisierbarkeit wird im Rahmen eines Antrags auf Vorbescheid abgefragt.

Abgestimmt wird die Unterbringung der Händler in standardisierten Containern, die je nach Angebotsortiment von MHM unterschiedlich ausgestattet werden.

Die Container werden von MHM bereitgestellt und sollen später bei den Sanierungen der anderen Lebensmittelmärkte weiter verwendet werden.

Interimsmarkt abgestimmtes Konzept



Marktkonzept Konzepte in Varianten

Interimsmarkt - Detailbetrachtung

Die Container werden in ihren Maßen auf eine LKW Transportierbarkeit hin abgestimmt.

Es werden Ausbauvarianten für unterschiedliche Warensortimente untersucht.

Auf dem Interimsmarkt können nicht die Nutzflächen realisiert werden, die der Planung des Dauermarktes zu Grunde liegen.

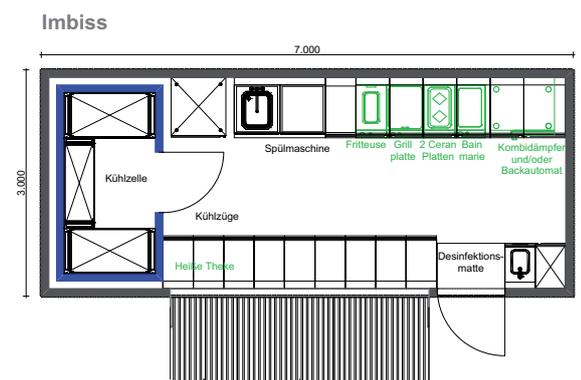
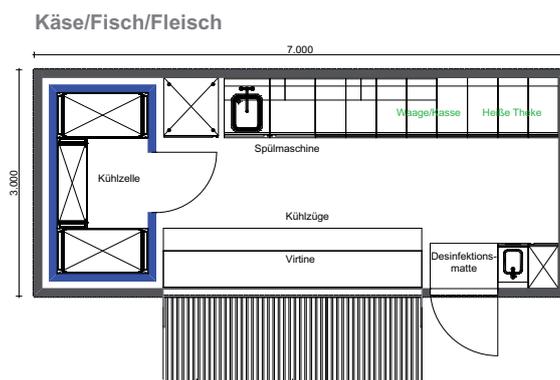
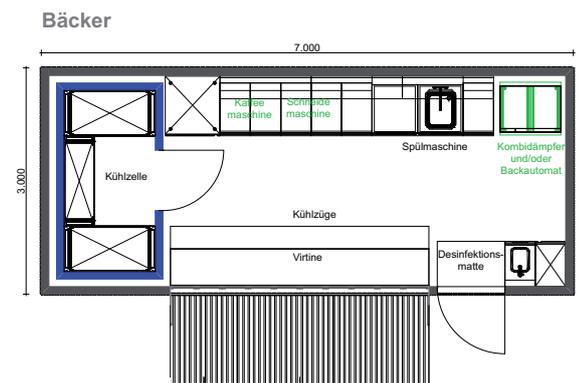
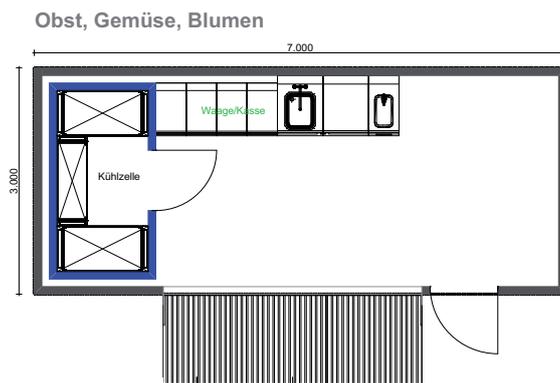
Es kann auf dem Interimsmarkt mit Einschränkungen gearbeitet werden, wie diese in Bezug auf Arbeitsflächen und Hygiene vergleichbar auch für Wochenmärkte gelten.

Auch in Bezug auf das Angebot an Lagerflächen müssen sich die Händler für die Dauer des Interimsmarktes auf Einschränkungen einstellen.

Jeder Interimsstand wird mit einem kleinen Kühlraum bestückt. Zusätzlich können in eingeschränktem Maße Lagercontainer aufgestellt werden.

Ergänzend werden Sanitärcontainer auf dem Gesamtplan berücksichtigt.

Interimsmarkt Detailbetrachtung



Marktkonzept Konzepte in Varianten

Vertiefte Untersuchung

Flächenbedarf

Es soll ein Markt mit Untergeschoss geplant werden.

Das Flächenpotential der minimalen Varianten ohne UG erscheint nach Abstimmung den Beteiligten zu gering und in diesem Sinne nicht nachhaltig.

Die Untersuchung mit Varianten 1 und 2 bestätigt in diesem Sinne die Bedarfsermittlung und das Raumprogramm.

Stellplätze

Bei den Varianten ohne UG bleibt die Frage der Bereitstellung von Stellplätzen ungeklärt. Stellplätze werden nach einhelliger Aussage von Händlern und MHM und nach Rücksprache mit der LBK zwingend benötigt. Auch dies spricht für die Varianten mit Untergeschoss.

Allerdings erweist sich die Erschließung einer Tiefgarage mit einem Fahrzeugaufzug als nicht alltagstauglich, da die Händler überwiegend zu Stoßzeiten vor Marktöffnung ihre Fahrzeuge in die Tiefgarage bewegen werden. Eine eigene Zufahrtsrampe ist auf dem Markareal flächenmäßig nicht realisierbar.

In Abstimmung mit der Planung SWM / SSKM auf dem südlich angrenzenden Nachbargrundstück wird daher angestrebt, die Erschließung einer Tiefgarage für den

Markt über die Tiefgarage des Nachbarn zu organisieren.

Konzeptvarianten

Die Beteiligten (MHM, Händler, Bezirksausschuss) sprechen sich einhellig für die Weiterverfolgung von Variante 2 mit Untergeschoss aus. Variante 1 erscheint weniger passend, da diese den Markt in seiner Erscheinung sehr stark verändern würde.

An Stelle einer weitergehenden Darstellung beider Konzeptvarianten wird daher von MHM eine vertiefte Abstimmung und Darstellung von Variante 2 beschlossen.

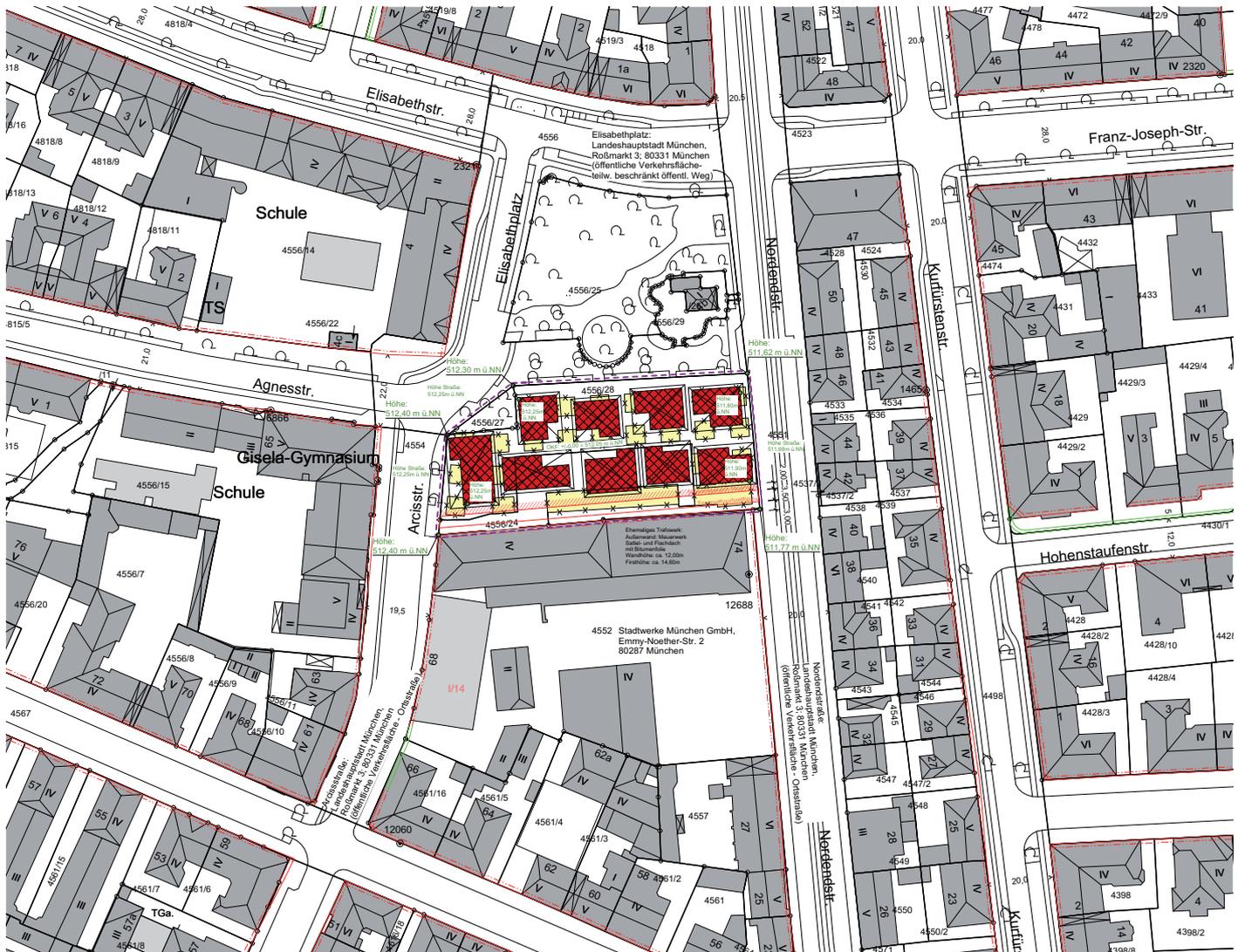
Diese beinhaltet eine detaillierte Abstimmung der Grundrisslayouts in Bezug auf Sanitärflächen (Abstimmung mit KVR / BI), Schallschutz (Abstimmung mit MBBM Anordnung der Lärmquellen, Betriebsabläufe, Oberflächen), Brandschutz, HLSE Konzept

Zudem wird abgestimmt, für Variante 2 einen Antrag auf Vorbescheid zu stellen.



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

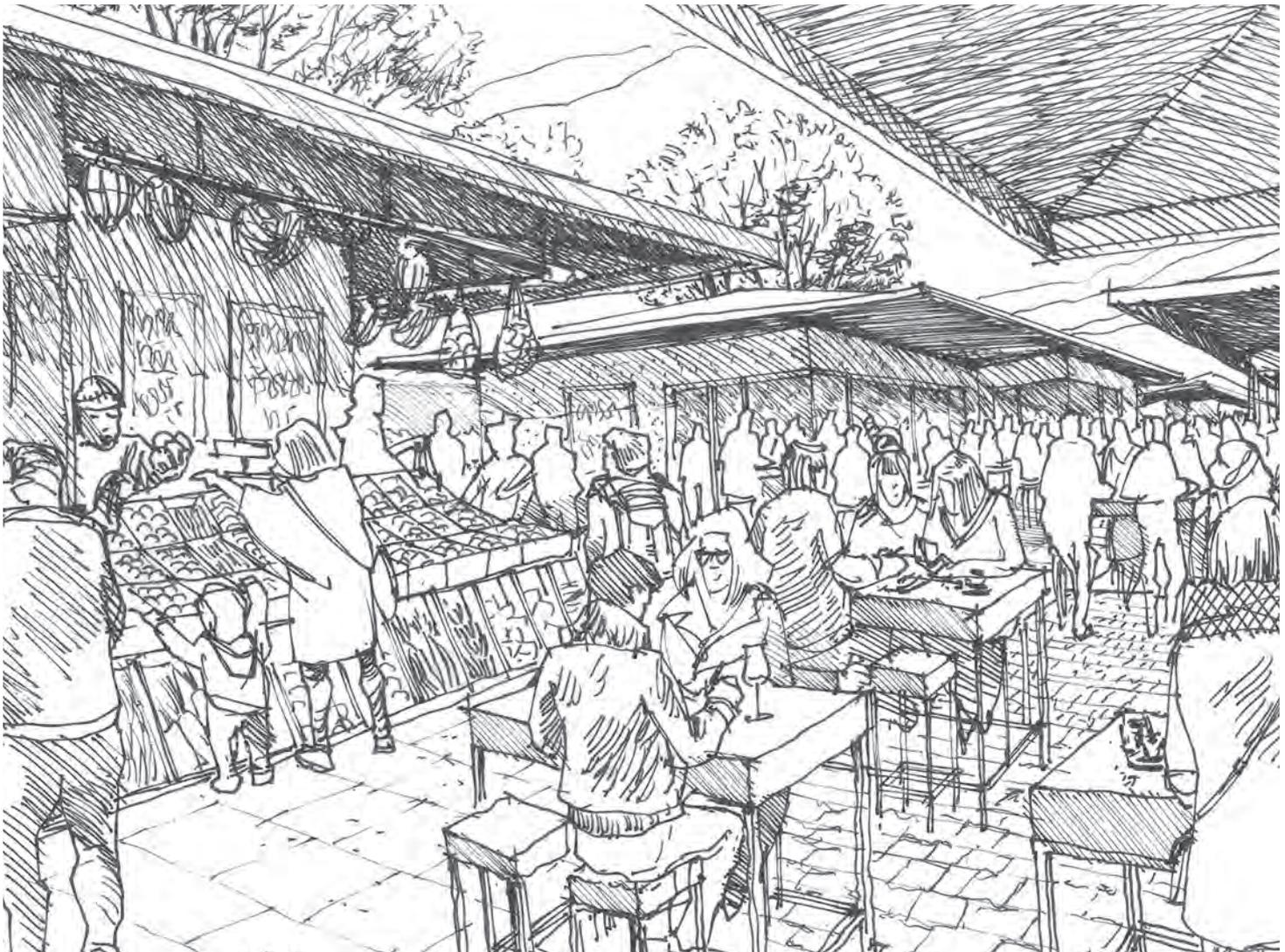
Lageplan



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

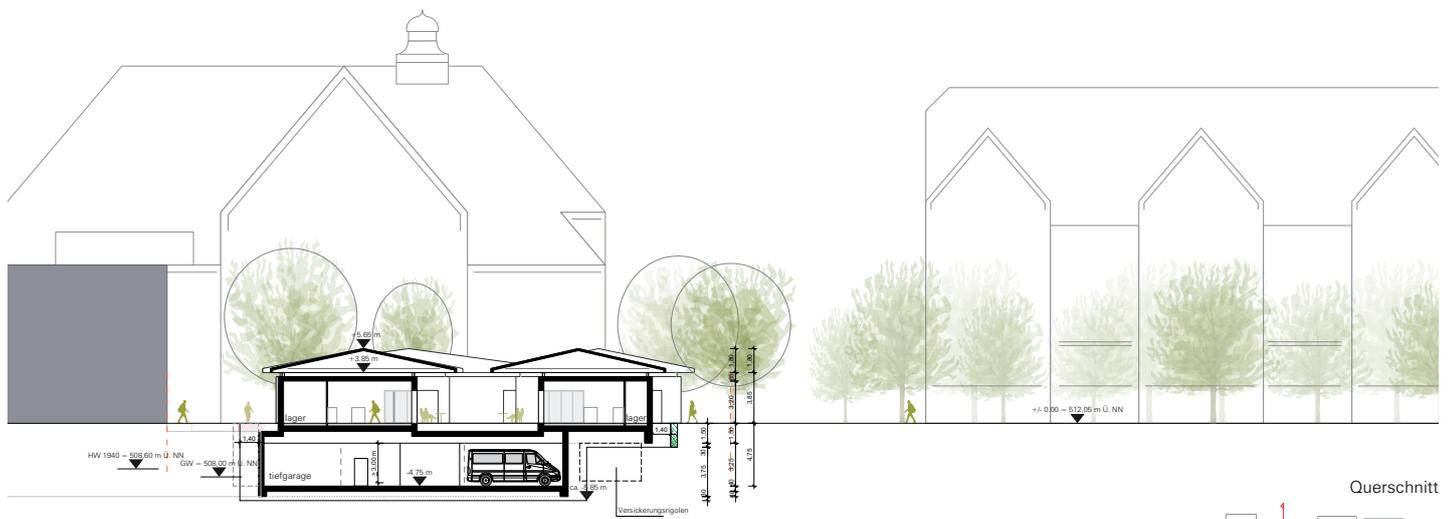


Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

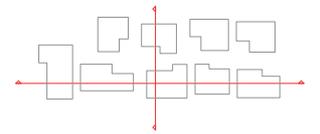


Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Schnitte



Querschnitt



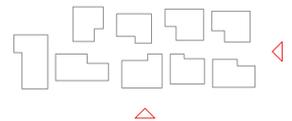
Längsschnitt

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Ansichten



Ansicht von Osten



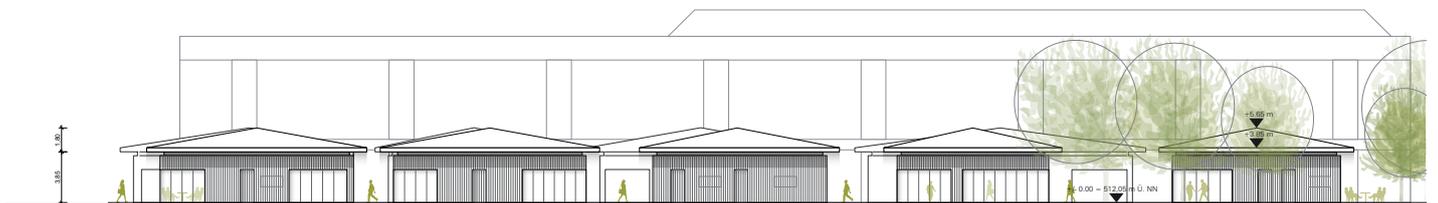
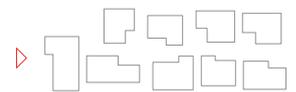
Ansicht von Süden

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Ansichten



Ansicht von Westen



Ansicht von Norden

Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

Flächendarstellung Planungsvariante mit
Gegenüberstellung zu

- Bestandsflächen
- erforderliche Mindestflächen
- Wunschflächen Händler

Hinweise zu der Flächendarstellung

- Die Lagerflächen der Händler befinden sich zum Teil im Untergeschoss. Dies ist in einer eigenen Spalte dargestellt.
- Die Sanitärflächen der Händler befinden sich zum Teil im Untergeschoss. Dies ist nicht extra ausgewiesen und dem Plan zu entnehmen
- den meisten Marktständen sind Außenbereiche für Verkauf oder Gastplätze direkt zugewiesen. Zusätzlich gibt es dem Markt zugeordnete allgemeine Sitzbereiche. Diese Flächen sind separat aufgeführt
- hinzu kommen Flächen für Erschließungsflächen (Flure, Treppenhäuser,, Aufzüge), Konstruktion und Technik, die hier nicht aufgeführt sind.

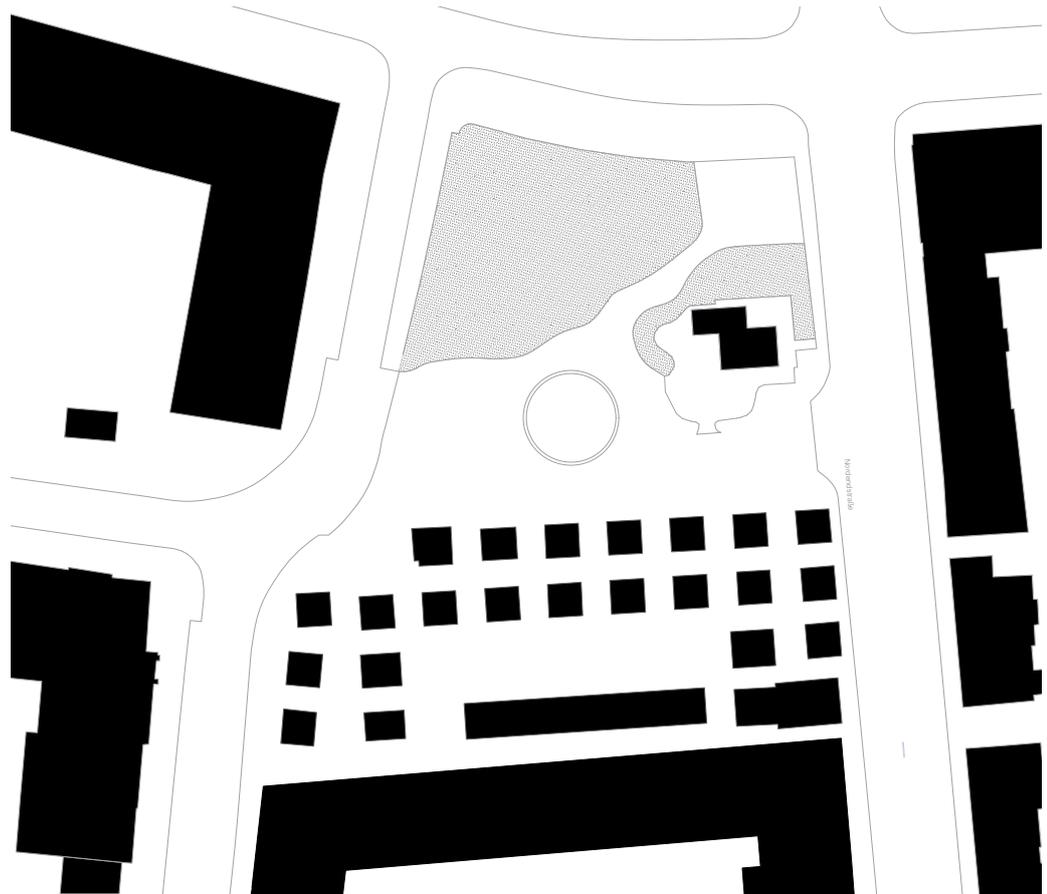
Flächendarstellung Planungsvariante

Sortiment	Standnr.	Gesamtfächen innen IST qm	Gesamtfächen innen MINDESTBEDARF qm	Gesamtfächen innen PLANUNGSWERTE qm	Gesamtfächen innen HÄNDLERWUNSCH qm	Verkaufsfächen innen PLANUNG qm	Verkaufsfächen außen PLANUNG qm	Arbeitsflächen innen PLANUNG qm	Gasflächen innen PLANUNG qm	Gasflächen außen PLANUNG qm	Verkaufsfächen innen gesamt IST qm	Verkaufsfächen innen gesamt MINDESTBEDARF qm	Verkaufsfächen innen gesamt PLANUNGSWERTE qm	Verkaufsfächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm	Lagerflächen EG PLANUNG qm	Lagerflächen UG PLANUNG qm	Flächen Umkleide / Büro PLANUNG qm	Nebenflächen innen gesamt IST qm	Nebenflächen innen gesamt MINDESTBEDARF qm	Nebenflächen innen gesamt PLANUNGSWERTE qm	Nebenflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm	Außenflächen gesamt IST qm	Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF qm	Außenflächen gesamt PLANUNGSWERTE qm	Außenflächen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm
Fisch / Imbiss	1/14	98,0	90,0	90,0	110,0	10,0	2,0	25,0	35,0	3,0	70,0	70,0	70,0	80,0	9,0	6,0	5,0	28,0	20,0	20,0	30,0	2,0	2,0	5,0	30,0
Wein / Imbiss	2	30,0	35,0	40,0	45,0	5,0	5,0	7,0	13,0	5,0	25,0	25,0	25,0	30,0	5,0	8,0	2,0	5,0	10,0	15,0	15,0	7,0	7,0	10,0	10,0
Kaffee / Milch / Imbiss	3	32,0	34,0	40,0	50,0	4,0	0,0	12,0	9,0	15,0	24,0	24,0	25,0	35,0	5,0	7,0	3,0	8,0	10,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Metzger	4	23,0	30,0	45,0	40,0	10,0	2,0	15,0	5,0	3,0	16,0	20,0	30,0	25,0	12,0	0,0	3,0	7,0	10,0	15,0	15,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Gemüse/Obst	5	24,0	50,0	50,0	60,0	20,0	30,0	10,0	0,0	0,0	0,0	30,0	30,0	25,0	9,0	8,0	3,0	24,0	20,0	20,0	35,0	60,0	30,0	30,0	30,0
Eier/Geflügel	6	28,0	30,0	40,0	35,0	10,0	10,0	15,0	0,0	0,0	15,0	20,0	25,0	20,0	7,0	5,0	3,0	13,0	10,0	15,0	15,0	7,0	7,0	10,0	10,0
Gemüse/Obst	7	22,0	40,0	41,0	70,0	11,0	45,0	10,0	0,0	0,0	0,0	21,0	21,0	45,0	10,0	7,0	3,0	22,0	19,0	20,0	25,0	73,0	40,0	45,0	45,0
Milchprodukte/Fleisch	8	23,0	30,0	42,0	65,0	13,0	0,0	7,0	7,0	0,0	18,0	20,0	27,0	50,0	7,0	5,0	3,0	5,0	10,0	15,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Imbiss	9	50,0	50,0	55,0	55,0	13,0	0,0	13,0	14,0	10,0	38,0	38,0	40,0	40,0	6,0	6,0	3,0	12,0	12,0	15,0	15,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Gastronomie	10	37,0	38,0	46,0	50,0	6,0	0,0	15,0	10,0	20,0	28,0	28,0	31,0	30,0	5,0	7,0	3,0	9,0	10,0	15,0	20,0	18,0	18,0	20,0	20,0
Käse / Imbiss	11	33,0	35,0	39,0	55,0	12,0	0,0	12,0	0,0	0,0	18,0	20,0	24,0	35,0	7,0	5,0	3,0	15,0	15,0	15,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Kleintierbedarf	12	27,0	27,0	32,0	40,0	12,0	0,0	10,0	0,0	0,0	22,0	22,0	22,0	25,0	4,0	3,0	3,0	5,0	5,0	10,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Imbiss	13	41,0	41,0	45,0	60,0	8,0	0,0	8,0	14,0	25,0	26,0	26,0	30,0	45,0	10,0	2,0	3,0	15,0	15,0	15,0	15,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Fisch	15	34,0	34,0	53,0	40,0	16,0	0,0	17,0	0,0	0,0	22,0	22,0	33,0	25,0	9,0	8,0	3,0	12,0	12,0	20,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Bäcker	16	23,0	30,0	45,0	60,0	13,0	0,0	12,0	0,0	10,0	17,0	20,0	25,0	50,0	10,0	7,0	3,0	6,0	10,0	20,0	10,0	8,0	8,0	10,0	10,0
Gemüse/Obst/Wein	17	39,0	43,0	55,0	75,0	15,0	25,0	15,0	0,0	0,0	16,0	20,0	30,0	25,0	11,0	11,0	3,0	23,0	23,0	25,0	50,0	40,0	25,0	25,0	50,0
Bäcker	18	25,0	30,0	38,0	35,0	12,0	0,0	16,0	0,0	0,0	18,0	20,0	28,0	25,0	5,0	5,0	0,0	7,0	10,0	10,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Käse / Imbiss	19	40,0	43,0	43,0	60,0	10,0	0,0	10,0	0,0	0,0	17,0	20,0	20,0	35,0	10,0	10,0	3,0	23,0	23,0	23,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Café / Imbiss	20	25,0	35,0	40,0	40,0	6,0	0,0	14,0	10,0	10,0	25,0	25,0	30,0	30,0	5,0	5,0	0,0	0,0	10,0	10,0	10,0	5,0	5,0	10,0	10,0
Blumen	21	32,0	32,0	33,0	45,0	10,0	25,0	8,0	0,0	0,0	18,0	18,0	18,0	20,0	5,0	8,0	2,0	14,0	14,0	15,0	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Blumen	22	39,0	39,0	43,0	45,0	10,0	20,0	10,0	0,0	0,0	16,0	16,0	20,0	20,0	5,0	16,0	2,0	23,0	23,0	23,0	25,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Imbiss	23	28,0	38,0	35,0	45,0	9,0	0,0	5,0	11,0	20,0	28,0	28,0	25,0	35,0	5,0	2,0	3,0	0,0	10,0	10,0	10,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Imbiss	24	45,0	45,0	45,0	50,0	9,0	0,0	5,0	16,0	10,0	30,0	30,0	30,0	35,0	5,0	7,0	3,0	15,0	15,0	15,0	15,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Metzger	25	65,0	65,0	70,0	85,0	13,0	0,0	29,0	6,0	5,0	43,0	43,0	48,0	60,0	8,0	11,0	3,0	22,0	22,0	22,0	25,0	5,0	5,0	5,0	10,0
Summe		863,0	964,0	1105,0	1315,0	257,0	164,0	300,0	150,0	136,0	550,0	628,0	707,0	845,0	174,0	159,0	65,0	313,0	338,0	398,0	470,0	355,0	277,0	300,0	355,0
		100%	112%	128%	152%						100%	114%	129%	154%				100%	108%	127%	150%	100%	78%	85%	100%
Nebenfläche allgemein																						0,0	0,0	55,0	
Müll		40,0	50,0	50,0																					
Sanitär Kunden		0,0	15,0	15,0																					
Sanitär Händler		15,0	50,0	50,0																					
Summe		55,0	115,0	115,0																		355,0	277,0	355,0	
		100%	209%	209%																		100%	78%	100%	

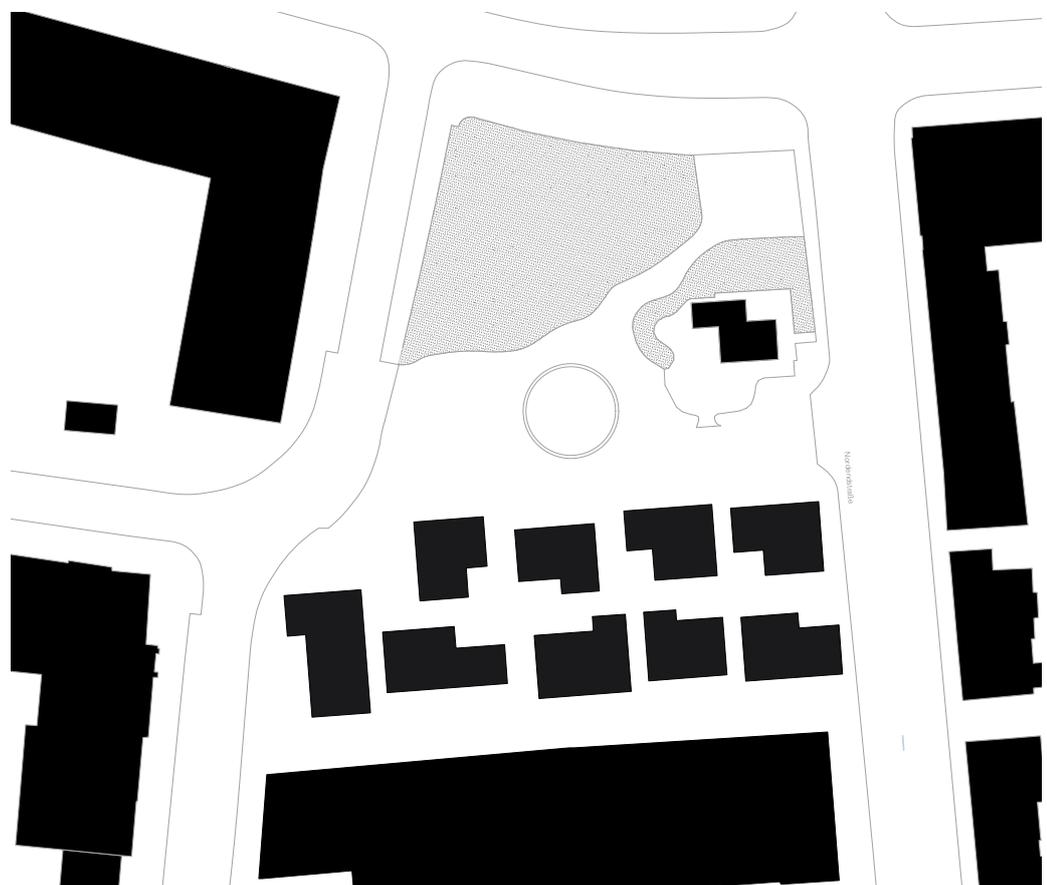
Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Gegenüberstellung

Schwarzplan Bestand - Planung



Schwarzplan Bestand



Schwarzplan Planung

Marktkonzept in Varianten

B2a

Darstellung der Ergebnisse

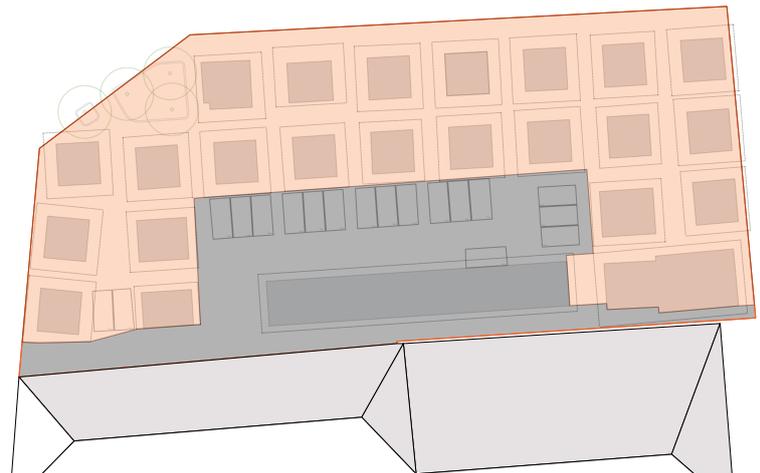
Plandarstellung

Gegenüberstellung

Gesamtfläche Markt

Bestand - Planung

Fläche Markt gesamt:	3829 qm
Marktfläche Verkauf	2600 qm
Marktfläche Parken / Anlieferung:	1200 qm



Markt Bestand

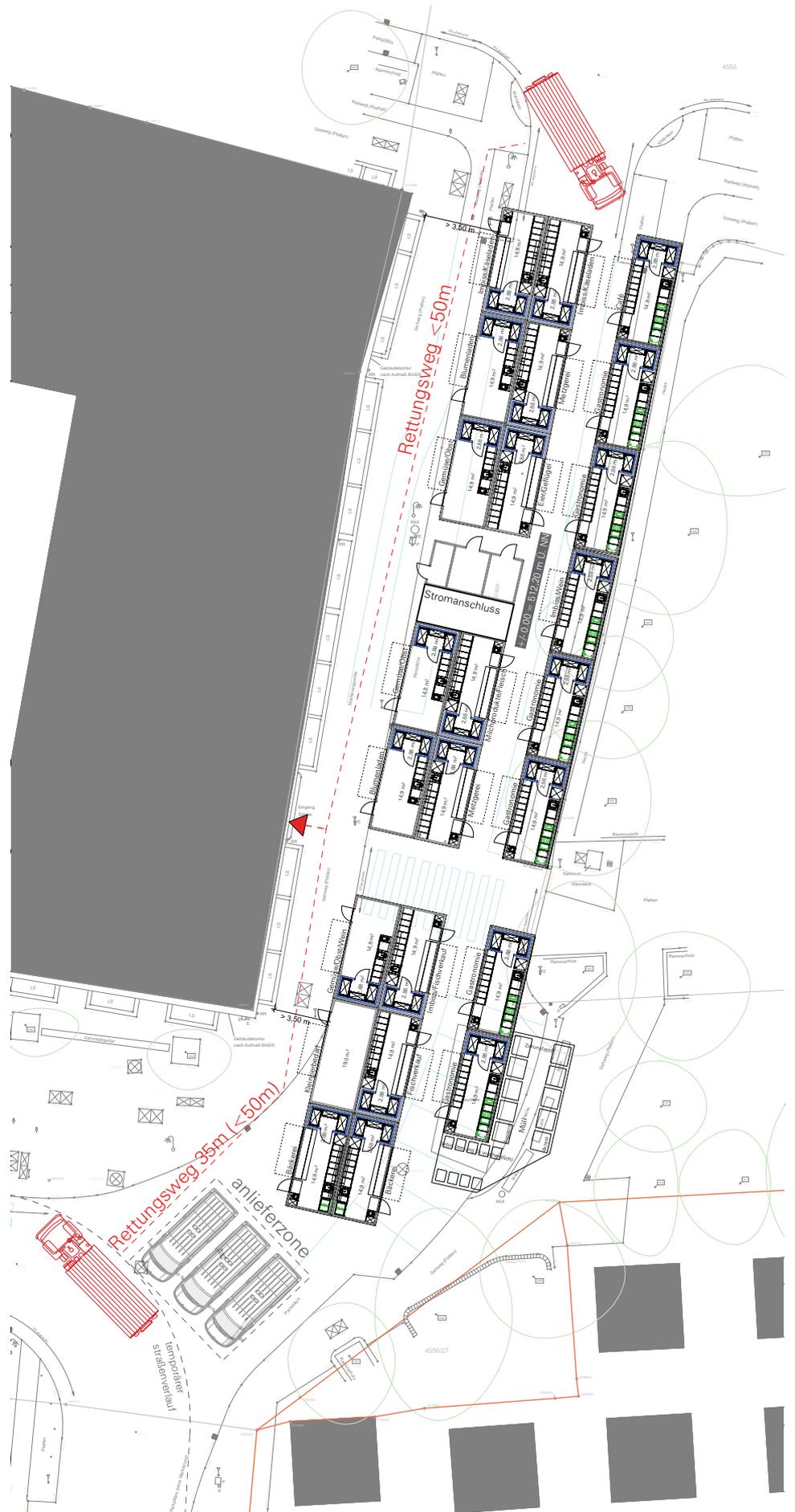
Fläche Markt gesamt:	3829 qm
Marktfläche Verkauf	3050 qm
Marktfläche Parken / Anlieferung:	750 qm



Markt Planung

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Interimsmarkt
Grundriss



Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Marktkonzept

Das Marktkonzept leitet sich direkt aus der Konzeptvariante 2 ab.

Nach vertiefter Untersuchung zweier Varianten und Abstimmung mit den Beteiligten wurde entschieden mit der Variante 2 in die Projektdarstellung zu gehen.

Dies begründet sich in der Tatsache, dass in Variante 2 eine größere Ähnlichkeit zu der heutigen baulichen Situation des Marktes gesehen wird.

Die wichtigsten Argumente für Variante 2 sind:

- Kleinteiligkeit: wie im Bestand gliedert sich der Markt in eine Anzahl kleiner Marktgebäude. Der Maßstab des Bestands wird beibehalten.
- Marktstand wird als Stand wahrgenommen (und nicht als Ladenzeile): Es werden zwar immer mehrere Stände in einem Marktgebäude zusammen gefasst. Der Stand bleibt aber als solcher für sich erkennbar.
- Maximierung Fassadenflächen: Im Sinne der Produktauslagen sind Marktstände attraktiv, die im Verhältnis zu ihrer Fläche eine möglichst große Front haben. Viele Stände sind zu mehreren Seiten orientiert

Stadträumliche Struktur

Die Anordnung der Marktgebäude erzeugt eine ähnliche Durchlässigkeit wie der bestehende Markt. Der Markt ist von der Nordend- und Arcisstraße zugänglich, außerdem wie bisher auch über die nördlich gelegene Grünfläche auf dem Elisabethplatz.

Durch die Verlagerung der Parkplätze in die Tiefgarage entstehen Flächenpotentiale, die dazu genutzt werden, im Zentrum des Marktes Aufweitungen zu generieren und dem Markt eine räumliche Mitte zu geben. Vor den Marktständen mit Auslagen im Freien werden überdachten Vorbereiche mit weit auskragenden Dächern vorgesehen.

Bauliche Struktur

Die Flächen werden so geplant, dass eine Neubaustuktur gemäß Vorgaben EnEV möglich ist.

Es wird davon ausgegangen, die Gebäude in Holzkonstruktion mit weitestgehender Vorfertigung zu erstellen, um Bauzeiten zu minimieren.

Die Dächer sollen als auskragende geneigte Dächer geplant werden und so geschützte Vorbereiche vor den Marktständen bieten.

Projektziele

Zukunftssicherung Markthandel

- Die Planung wurde mit den Händlern abgestimmt und von diesen befürwortet.
- Dem Flächenbedarf der Händler wurde, wo möglich, entsprochen.
- Die Situation der Lagerflächen und Sanitärflächen wird wesentlich verbessert.
- Wege und Abläufe werden im Sinne der Händler optimiert.
- Flächen für Anlieferung werden berücksichtigt.
- Stellplatzzahlen wie im Bestand werden gesichert.
- Die Mülllagerung und -trennung wird geregelt.
- Voraussetzungen für die technische Ausstattung der Stände wird grundsätzlich geschaffen.
- Sanitäreinrichtungen für Kunden wurden berücksichtigt.
- Klimatisierung der Marktstände gemäß den Bedürfnissen der Händler wird grundsätzlich geschaffen.
- Der Markthandel wird während der Bauphase in einem Interimsmarkt am Elisabethplatz ohne Unterbrechung fortgesetzt.
- Kurze Bauphase durch einen hohen Vorfertigungsgrad.
- Erfüllung aktuell gültiger Gesetze und Standards.
- Die aktuell geltenden Gesetze werden mit der Planung erfüllt.
- Der Markt wird auf eine zeitgemäße planungsrechtliche Grundlage gestellt.
- Der Markt wird gemäß aktuell gültiger EnEV geplant.

Abstimmung mit Nachbarn

Der Planung wird ein Schallgutachten zu Grunde gelegt, welches besser als bisher die Belange der Nachbarn in Bezug auf Immissionsschutz berücksichtigt.

Die Planung erfolgt in Abstimmung mit den Planungen für das südlich anschließende ehemalige SWM Grundstück.

Untergeschoss und Tiefgarage Markt werden in Synergie mit dem Nachbarn über dessen Tiefgarage lieferwagentauglich erschlossen. Dem Markt bleiben dadurch eine eigene Rampenschließung bzw. Fahrzeugaufzüge erspart. Die Anlieferung erfolgt in Zukunft zum Großteil über die Tiefgarage, was im Straßenraum für Entspannung sorgt.

Planungsrecht

Konzept wird mit einem Antrag auf Vorbescheid planungsrechtlich abgesichert

Randbedingungen

Neuordnung Flurstücksgrenzen und Satzungsbereich Markt erforderlich

- Die Anordnung der Marktstände und Neuorganisation der Stellplatzsituation (Tiefgarage erfordert ggf. eine Neuordnung der betroffenen Flurstücke bzw. des Satzungsbereiches Markt.
- Die Planung einer Feuerwehrspur / Anlieferspur / Durchfahrt zwischen Markt und südlichem Nachbarn erfordert hier ggf. eine Neuordnung der betroffenen Flurstücke bzw. des Satzungsbereiches Markt.

Umsetzung

Die Realisierung der Baumaßnahme ist in enger Abstimmung mit der Baumaßnahme des südlichen Nachbarn zu planen, da die Untergeschosse / Tiefgarage teilweise zusammenhängend gebaut werden müssen. Es ist zu prüfen, ob das unterirdische Bauwerk Markt (Untergeschoss, Tiefgarage) komplett vom Nachbarn gebaut werden kann.

Besonders die Maßnahmen Abbruch Markt, Inbetriebnahme Interimsmarkt und Laufzeit Interimsmarkt sind von dieser Abstimmung unmittelbar betroffen.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Betriebsbeschreibung

Dauermarkt

1. Art des Betriebes

Der Markt am Elisabethplatz wurde 1903 gegründet. Er wurde im 2. Weltkrieg weitgehend zerstört. Der Wiederaufbau wurde bereits kurz nach Kriegsende eingeleitet. Die ursprüngliche Gebäudestruktur wurde hierbei weitgehend aufgegriffen.

Der Markt wird vom Eigenbetrieb des Kommunalreferats „Markthallen München“ betrieben.

Der Markt richtet sich an Endverbraucher und dient entsprechend Betriebssatzung der Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen, gesunden und frischen Lebensmitteln und Blumen. Hierzu werden Einzelgewerbetreibenden und Unternehmen des Lebensmittelhandels Verkaufsstände mit Lagern zur Verfügung gestellt (öffentlich-rechtliche Zuweisung bzw. privatrechtliche Vermietung).

Auf dem bestehenden Markt befinden sich 24 Verkaufsstände. Für die Neuplanung wird von derselben Anzahl ausgegangen.

Der geplante Marktbetrieb ist weitgehend als Fortsetzung des bestehenden Marktes zu sehen. So sollen die heute ansässigen Händler auch in Zukunft mit ihren Waren auf dem Markt vertreten sein.

Der Warenverkauf findet in den Marktständen und vor den Marktständen im Freien statt.

Erzeugnisse

Planung wie Bestand.

5 Händler verkaufen ausschließlich Lebensmittel, 7 Händler verkaufen Lebensmittel (Obst, Gemüse, Backwaren, Fisch, Fleisch) und bieten in untergeordnetem Umgang Waren zum Sofortverzehr an, 8 Händler sind reine Imbissbetriebe ohne Alkoholausschank, 1 Betrieb hat eine Gaststättenkonzession, 2 Händler verkaufen Blumen und Pflanzen, 1 Händler bietet Tiernahrung an.

Diese Sortimentsstruktur ist in eingeschränktem Umfang variabel.

Hygienerechtlich findet in einzelnen Betrieben eine Produktion statt (z.B. Safftherstellung für den Sofortverzehr, Herstellung kalter und warmer Speisen für den Sofortverzehr).

Arbeitsabläufe

Planung wie Bestand.

Der Markt dient der Versorgung durch Einzelhandelsgeschäfte.

Im Rahmen von Marketingaktionen sowie zur Weihnachtszeit finden am Markt Veranstaltungen statt, welche von den Markthallen München durchgeführt werden. Zielgruppe der Veranstaltungen sind die Marktkunden. Die Veranstaltungen werden im Bedarfsfall mit dem Kreisverwaltungsreferat abgestimmt.

Maschinen, Apparate

Planung wie Bestand.

Ein Großteil der Ware muss gekühlt gelagert werden. Hierzu betreiben die Händler Kühlgeräte.

2. Betriebszeiten

Planung wie Bestand.

Die Öffnungszeiten sämtlicher Stände richten sich nach den in Bayern geltenden Ladenöffnungszeiten; dies gilt auch für die reinen Imbissbetriebe.

Anlieferung

Die Händler nutzen zur Warenanlieferung weitgehend Lieferwagen (Sprinter). Anlieferungen mit Lkw erfolgen im wesentlichen bei den Filialbetrieben (Bäcker, Fischverkauf).

Es ist von ca. 38 Anlieferungen täglich auszugehen.

Die Anlieferungen verteilen sich über den Zeitraum von 03:00 bis 22:00 Uhr.

Die Anlieferung im Nachtzeitraum findet ausschließlich mit den Transportern der Händler über die Tiefgarage statt.

Die ebenerdige Anlieferung (z.T. mit LKW bis 12to) findet zukünftig (Lärmschutz) erst nach 6 Uhr morgens statt. Die ebenerdige Anlieferung erfolgt auf einem Fahrstreifen am südlichen Rand des Marktgeländes parallel zum Nachbargrundstück (SWM). Hier ist eine Anlieferzone als Kurzzeit Haltefläche für LKW geplant.

Darüber hinaus wird auf das schalltechnische Gutachten von MBBM verwiesen.

3. Zahl der Beschäftigten

Planung wie Bestand insgesamt ca. 24 Händler auf dem Markt.

4. Arbeitsräume

Planung in der Grundstruktur wie Bestand: Lagerräume direkt am Stand und im Untergeschoss (teilweise mit Kühlung)

Verkaufsräume mit räumlich getrenntem Kundenbereich bei Lebensmittelverkauf/ Imbiss. Separater Zugang für Händler. In den Bereichen Blumen / Pflanzen und Gemüse nicht zwingend mit räumlich getrenntem Kundenbereich.

Büro, Umkleide / Spind, Pausenbereich direkt am Stand. Pausenbereiche und Umkleiden werden gemäß Arbeitsstättenrichtlinien geplant.

5. Sanitärräume

Es werden für Mitarbeiter und Kunden jeweils separate Toilettenanlagen geplant.

Die Toilettenanlagen für Mitarbeiter werden gemäß Arbeitsstättenrichtlinien und in Abstimmung mit der Bezirksinspektion geplant. Die Toiletten für Mitarbeiter werden zum Teil, wenn dies vom Standpunkt der Hygienevorgaben möglich ist, von mehreren Ständen gemeinsam genutzt.

Marktstände ohne besondere Hygieneanforderungen und mit überwiegend Außenverkauf (Gemüse, Blumen) erhalten zentrale Toilettenanlagen im Untergeschoss.

Kunden erhalten eine zentrale Toilette, die gemäß DIN 18040-1 barrierefrei geplant wird. Zusätzlich erhält der Marktstand / Imbissbetrieb mit Alkoholkonzession eine Gästetoilette innerhalb des Betriebs. Imbissbetriebe ohne Alkoholkonzession haben <40 Sitzplätze und benötigen daher gemäß üblicher Praxis in der Landeshauptstadt München keine eigenen Kundentoiletten. Kunden dieser Imbissbetriebe können die allgemein auf dem Markt zugängliche Toilette nutzen.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

6. Stellplätze

Kundenstellplätze

Planung wie Bestand

Stellplätze für Kunden sind keine vorgesehen.

Der Markt ist durch den ÖPNV für Kunden gut erschlossen.

Siehe Stellplatzberechnung.

Händlerstellplätze

Planung wie Bestand, 18 Stellplätze. Die Stellplätze sind in einer Tiefgarage vorgesehen.

Die Zufahrt zur Tiefgarage erfolgt über die ebenfalls neu zu errichtende Tiefgarage des südlichen Nachbarn.

Für die Zeit, in der die neuen Stellplätze in der Tiefgarage noch nicht zugänglich sind, weil der Bau des Nachbarn später erfolgt, werden 18 Stellplätze auf dem Grundstückstreifen zwischen Markt und südlichem Nachbarn nachgewiesen.

Im Bestand ist laut Beschilderung ein Parkplatz mit 18 Stellplätzen für Händler mit Parkausweis und zur Anlieferung vorhanden. In der Vergangenheit konnte dieser zeitweise auch als Kundenparkplatz mit Parkscheibe (max. 1 Std.) genutzt werden. Tatsächlich ist der Parkplatz für diese Dreifachbelegung zu eng und wird als Kundenparkplatz nicht mehr zur Verfügung gestellt.

Laut Stellplatzsatzung wäre am Markt eine Stellplatzanzahl von 25 Stellplätzen erforderlich. Siehe Stellplatzberechnung.

Auf Grund der günstigen Anbindung an das ÖPNV Netz und der Ausrichtung des Marktes als Quartiersversorgung soll auf Kundenstellplätze verzichtet werden.

7. Immissionsschutz

Luftverunreinigungen

Planung wie Bestand. Der Marktbetrieb selbst verursacht in geringem Maße luftverunreinigende Immissionen, die im Wesentlichen durch Fahrzeuge bei Anlieferung oder Entsorgung entstehen. Da er sich innerhalb des Mittleren Rings befindet, erfüllen die Anlieferfahrzeuge mindestens die Anforderungen für die Umweltzone.

Geräusche

Planung wie Bestand.

Der Markt verursacht Schallimmissionen durch An- und Abfahrt der Lieferfahrzeuge, durch Verladetätigkeiten, während der Abfallentsorgung (Rollgeräusche von Umleerbehältern, Betrieb der Abfallpresse, Anlieferung / Abholung von Abfallpresse und Umleerbehälter), durch Kühlgeräte.

Die Schallimmissionen durch An- und Abfahrt der Lieferfahrzeuge und durch Verladetätigkeiten in den Zeiten von 03:00 – 06:00 werden gemäß schalltechnischem Gutachten MBBM eingeschränkt. Schallimmissionen durch die Abholung des Abfallpresscontainers und der Umleerbehälter entstehen tags (nach 06:00 Uhr).

Verbunden mit der Neustrukturierung des Marktes werden gegenüber dem Bestand Verbesserungen angestrebt. Hierzu tragen bei:

Die Anlieferung vor 06:00 erfolgt über die Tiefgarage. Der Transport zwischen Lieferfahrzeug und Verkaufsstand erfolgt durch gummibereifte Rollwagen und gummibereifte Sackkarren.

Die zu wählenden Oberflächenbeschaffenheit der Freiflächen sollen die Lärmreduzierung unterstützen (z.B. keine Kopfsteinpflaster)

Das Verbringen von Abfällen von den Verkaufsständen zu den Abfallsammelbehältern sowie das Pressen von Abfällen erfolgt außerhalb der geschützten Nachtzeiten zwischen 06:00 und 22:00 Uhr.

Die Kühlmaschinen werden innerhalb der Gebäude eingebaut. Bei außenliegenden Kondensatoren müssen durch Bauart und Einbaulage die zulässigen Grenzwert eingehalten werden.

Erschütterungen

Planung wie Bestand.

Durch den Marktbetrieb und die Anlieferung entstehen keine wesentlichen Erschütterungen.

Abfallstoffe

Planung wie Bestand.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Erläuterungsbericht zur technischen Ausstattung des Marktes

Abwasser-, Wasser- und Gasanlagen

Jedes Gebäude wird an das Schmutzwassersystem angeschlossen. Jeder Laden erhält (bei Bedarf)

einen eigenen Fettabscheider, der im Untergeschoss untergebracht wird. Die Abwässer müssen dann mit zwei Hebeanlagen über die Rückstauenebene gepumpt werden.

Jeder Laden erhält eine Kaltwasserzuleitung mit Spülstation (Trinkwasser-Hygiene). Für die Warmwasserbereitung im Laden wird ein Stromanschluss für einen mieterseitigen Durchlauferhitzer vorgesehen. Die Waschbecken in den WC's erhalten nur einen Kaltwasseranschluss, nur das Behinderten-WC wird mit einem Durchlauferhitzer ausgestattet.

In den Lager- und Kühlräumen im UG werden Tropfwasseranschlüsse für die kühltechnischen Anlagen vorgesehen, die über Grundleitungen auf zwei Tauchpumpenanlagen geführt und von dort in den städtischen Kanal gepumpt werden. Im Untergeschoss wird je Treppenaufgang außerdem ein Ausguss im Technikraum oder im Putzraum installiert.

Die Lichtschächte werden (falls erforderlich) an die Entwässerung angeschlossen. Sämtliche Grundleitungen werden neu verlegt, die außenliegenden Regenfallleitungen werden über Hängeleitungen im Gebäude nach außen geführt und über erdverlegte Leitungen den Versickerungsanlagen zugeführt. Das Schmutzwasser wird auf den öffentlichen Kanal geführt.

Wärmeversorgungsanlagen

Gemäß überschlägiger Heizlastberechnung ergibt sich für den gesamten Markt ein Wärmebedarf von ca. 44 kW. Hierbei ist noch nicht berücksichtigt, dass mehrere Läden eigentlich mehr Kühlung als Heizung benötigen. Wenn man also an die Fernwärme anschließt, muss noch eine zusätzliche Raumkühlung installiert werden.

Von den SWM wurde bei der Besprechung am 08.03.2016 mitgeteilt, dass der Anschluss an die Fernwärme über 50.000,- EUR kostet und damit auf keinen Fall wirtschaftlich wird. Hierbei ist noch nicht geprüft, ob der Anschluss überhaupt technisch in den Hochdruckdampf-Schächten unterzubringen ist.

Je Haus wird eine Wärmepumpenanlage zum Heizen und Kühlen in den Dachstuhl integriert. Diese versorgt dann die Läden, die in dem Haus untergebracht sind (2 bis 4). Die Wärme wird hierbei auch innerhalb des Gebäudes verschoben (effektivste Rückgewinnung), die genaue Abrechnung zwischen den Mietern ist möglich. In den Räumen werden Deckenkassetten eingebaut, damit ist der Mieter auch mit der Möblierung völlig frei.

Die WCs in den Häusern und ggf. die Putzkammern im UG erhalten kleine Elektro-Heizkörper, die Treppenhäuser sind unbeheizt! Zur Frostfreihaltung von Keller- und Technikräumen werden ebenfalls kleine Elektroheizkörper eingebaut.

Lufttechnische Anlagen

Die WC's und innenliegende Räume erhalten einfache Abluftanlagen als Dauerläufer (kleine Stufe), zusätzlicher Feuchtefühler und Nachlaufrelais bei Benutzung. Die Nachströmung erfolgt über Fensterelemente (ALD's).

Die bisherigen Ablufthauben mit undefinierter Nachströmung sind nicht mehr zulässig, auch wenn es sich um gewerbliche Kleinstküchen bis 25 kW Anschlussleistung handelt. Es müssten Zuluftanlagen mit entsprechenden Filtern gebaut werden. Diese Anlagen sind nicht unterzubringen. Die Gastronomiebetriebe und ähnliches müssen deshalb in Ihren Läden Umlufthauben mit Spezialfilter einsetzen. Es wird ein Bypass (Haube) vorgesehen, der die Abluft im Sommer bzw. bei zu hohen Temperaturen in den Ständen ins Freie fördert.

Für die Dachräume werden einfache Querstromlüftungen eingebaut, um einen Wärmestau im Sommer zu verhindern.

Der Müllraum erhält eine Abluftanlage, die Fortluft wird möglichst weit nördlich über

das Dach eines der Häuser ausgeblasen. Für die mieterseitige Kühltechnik wird ein Technikraum zur Verfügung gestellt, die anfallende Wärme wird über eine Abluftanlage abgeführt.

Der Speiserestemüllraum wird gekühlt und erhält eine kleine Abluftanlage, die Fortluft wird möglichst weit nördlich über das Dach eines der Häuser ausgeblasen.

Starkstromanlagen

Für die Ausstattung der Märkte werden die Marktstände in Ausstattungskategorien unterteilt. Für jede Ausstattungskategorie gibt es „Raumbücher“ mit Angabe der elektrischen Geräte, deren Stückzahl und Anschlussleistung.

Jeder Stand erhält einen eigenen Zähler mit Elektrounterverteilung. Die Allgemeinstromverbraucher, wie Wärmepumpe und Außenbeleuchtung werden über das Untergeschoss direkt aus der Allgemeinverteilung versorgt.

Es werden Leuchten für die allgemeinen Bereiche (Toiletten, öffentliche Toiletten) installiert. Die Ladenbeleuchtung erfolgt mieterseitig.

Fernmelde- und informationstechnische Anlagen

Die entsprechenden Leerrohre für die verschiedenen Medienanbieter werden vorge-rüstet. Das Behinderten-WC erhält eine

Förderanlagen

Es werden zwei Lastenaufzüge in den Treppenhäusern ins UG vorgesehen.

Gebäudeautomation

Es wird die Aufschaltung auf die Gebäudeleittechnikzentrale der LH München realisiert.

Technische Anlagen in Außenanlagen

Die Schmutzwasserleitungen werden auf den städtischen Kanal geführt. Für das anfallende Regenwasser werden Versickerungsanlagen an der nördlichen Grundstücksgrenze erstellt. Der Brunnen wird an das Trinkwassernetz angeschlossen (ggf. notwendige Wasseraufbereitung bauseits). Es werden Standleuchten nach Abstimmung zur Beleuchtung der „öffentlichen“ Flächen aufgestellt.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Betriebsbeschreibung

Interimsmarkt

1. Art des Betriebes

Der Markt dient als Interimsbetrieb für den Zeitraum der Baumaßnahmen am Elisabethmarkt

Der Markt wird vom Eigenbetrieb des Kommunalreferats „Markthallen München“ betrieben.

Der Markt richtet sich an Endverbraucher und dient entsprechend Betriebssatzung der Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen, gesunden und frischen Lebensmitteln und Blumen. Hierzu werden Einzelgewerbetreibenden und Unternehmen des Lebensmittelhandels Verkaufsstände mit Lagern zur Verfügung gestellt (öffentlich-rechtliche Zuweisung bzw. privatrechtliche Vermietung).

Auf dem Markt befinden sich 24 Verkaufsstände. Alle Händler des bestehenden Marktes werden auch auf dem Interimsmarkt vertreten sein.

Der geplante Marktbetrieb ist weitgehend als Fortsetzung des bestehenden Marktes zu sehen. So sollen die heute ansässigen Händler auch in Zukunft mit ihren Waren auf dem Markt vertreten sein.

Der Warenverkauf findet in den Marktständen und vor den Marktständen im Freien statt.

Erzeugnisse

Planung wie Bestand.

7 Händler verkaufen ausschließlich Lebensmittel, 7 Händler verkaufen Lebensmittel (Obst, Gemüse, Backwaren, Fisch, Fleisch) und bieten in untergeordnetem Umgang Waren zum Sofortverzehr an, 8 Händler sind reine Imbissbetriebe ohne Alkoholausschank, 1 Betrieb hat eine Gaststätten Konzession, 2 Händler verkaufen Blumen und Pflanzen, 1 Händler bietet Tiernahrung an.

Diese Sortimentsstruktur ist in eingeschränktem Umfang variabel.

Hygienerechtlich findet in einzelnen Betrieben eine Produktion statt (z.B. Safterstellung für den Sofortverzehr, Herstellung kalter und warmer Speisen für den Sofortverzehr).

Arbeitsabläufe

Planung wie Bestand.

Der Markt dient der Versorgung durch Einzelhandelsgeschäfte.

Im Rahmen von Marketingaktionen sowie zur Weihnachtszeit finden am Markt Veranstaltungen statt, welche von den Markthallen München durchgeführt werden. Zielgruppe der Veranstaltungen sind die Marktkunden. Die Veranstaltungen werden im Bedarfsfall mit dem Kreisverwaltungsreferat abgestimmt.

Maschinen, Apparate

Planung wie Bestand.

Ein Großteil der Ware muss gekühlt gelagert werden. Hierzu betreiben die Händler Kühlgeräte.

2. Betriebszeiten

Planung wie Bestand.

Die Öffnungszeiten sämtlicher Stände richten sich nach den in Bayern geltenden Ladenöffnungszeiten; dies gilt auch für die reinen Imbissbetriebe.

Anlieferung

Die Händler nutzen zur Warenanlieferung weitgehend Lieferwagen (Sprinter). Anlieferungen mit Lkw erfolgen im wesentlichen bei den Filialbetrieben (Bäcker, Fischverkauf).

Es ist von ca. 38 Anlieferungen täglich auszugehen.

Die Anlieferungen verteilen sich über den Zeitraum von 06:00 bis 22:00 Uhr.

3. Zahl der Beschäftigten

Planung wie Bestand insgesamt ca. 27 Händler auf dem Markt.

4. Arbeitsräume

Die Marktstände werden für die Interimszeit in sogenannten „Containern“ untergebracht. Diese werden per LKW angeliefert und können leicht wieder entfernt werden. Lagerräume stehen nur innerhalb der Container zur Verfügung.

Büro, Umkleide / Spind, Pausenbereich direkt im Container, bzw. in einem zentralen Sanitärcontainer

5. Sanitärräume

Es werden für Mitarbeiter und Kunden jeweils separate Toilettenanlagen geplant. Die Toilettenanlagen für Mitarbeiter werden in einem zentralen Container untergebracht

Kunden erhalten eine zentrale Toilette ebenfalls in einem Container

6. Stellplätze

Für den Interimsmarkt werden keine Stellplätze geplant.

7. Immissionsschutz

Luftverunreinigungen

Planung wie Bestand. Der Marktbetrieb selbst verursacht in geringem Maße luftverunreinigende Immissionen, die im Wesentlichen durch Fahrzeuge bei Anlieferung oder Entsorgung entstehen. Da er sich innerhalb des Mittleren Rings befindet, erfüllen die Anlieferfahrzeuge mindestens die Anforderungen für die Umweltzone.

Geräusche

Planung wie Bestand.

Der Markt verursacht Schallimmissionen durch An- und Abfahrt der Lieferfahrzeuge, durch Verladetätigkeiten, während der Abfallentsorgung (Rollgeräusche von Umleerbehältern, Betrieb der Abfallpresse, Anlieferung / Abholung von Abfallpresse und Umleerbehälter), durch Kühlgeräte.

Erschütterungen

Planung wie Bestand.

Durch den Marktbetrieb und die Anlieferung entstehen keine wesentlichen Erschütterungen.

Abfallstoffe

Planung wie Bestand.

Es fallen neben biologischen Abfällen vor allem Restmüll und Papier / Kartonage an. In untergeordnetem Umfang fallen Speiseabfälle an. Die Abfälle werden getrennt gesammelt und der Entsorgung bzw. Verwertung zugeführt.

Besonders zu behandelnde Abwässer

Planung wie Bestand. In den Bereichen Verkauf von frischen tierischen Produkten und Imbiss / Gastronomie fallen fetthaltige Abwässer an. Hier werden entsprechend der rechtlichen Anforderungen Abscheider eingesetzt.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Erläuterungsbericht zur technischen Ausstattung des Interimsmarktes

Abwasser-, Wasser- und Gasanlagen

Die Container sind komplett mit allen Einbauten (z.B. auch Fettabscheider, Abläufen und Hebeanlagen) ausgerüstet. Vom Anschluss Abwasser wird die Druckleitung in die Gefälleleitung, die auf den Dächern der Container verlegt wird, geführt. Die Gefälleleitung wird in Abstimmung mit den Stadtentwässerungswerken an das Abwassersystem angeschlossen. Die Trinkwasserversorgung erfolgt über einen „Bauwasseranschluss“ an einen öffentlichen Hydranten. Die Leitungen werden ebenfalls auf den Dächern der Container bis zum Anschlußpunkt verlegt. Alle Leitungen erhalten eine Begleitheizung und werden wetterfest gedämmt.

Wärmeversorgungsanlagen

Die Beheizung bzw. Kühlung erfolgt elektrisch und ist im Container vollständig integriert.

Lufttechnische Anlagen

Notwendige Lüftungsanlagen sind im Container integriert.

Starkstromanlagen

Die Container sind vollständig ausgestattet. Die SWM stellt einen Trafo einschl. Container für die Zeit des Interimsbetriebes zur Verfügung. Dieser Trafo kann dann auch die Baustelle versorgen. Die Zuleitung erfolgt parallel zu den Wasser- und Abwasserleitung über die Dächer der Container.

Fernmelde- und informationstechnische Anlagen

Es werden keine Maßnahmen vorgesehen, d.h. es steht nur individueller Mobilfunk zur Verfügung.

Technische Anlagen in Außenanlagen

Das Regenwasser soll weiterhin in die bestehenden Straßeneinläufe abgeführt werden. Dies ist bei der Aufstellung / Unterkonstruktion der Container zu berücksichtigen.