

Restrukturierung Markt Wiener Platz

Bericht zur Machbarkeitsstudie
03.05.2017

Anlage 2



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 | 20 |
| 2b Ausstattungsprogramm | 25 |
| B Marktkonzept in Varianten | |
| 1a Konzepte in Varianten | 26 |
| 2a Darstellung der Ergebnisse | 44 |
| 2c Erläuterungen | 53 |

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 Wiener Platz.

Eine vorangegangene Studie, durchgeführt vom TÜV Rheinland identifiziert am Markt Defizite, welche vom Auftraggeber zum Anlass genommen wurden, grundsätzlich zukunftssichernde 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 Marktständen
- fehlende Lagerflächen 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
- nicht ausreichende Ausstattung des Marktes mit Toiletten für Kunden
- 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.

Von externen Planern ist ein Boden- und Altlastengutachten erstellt worden (mplan e.G.).

Das Büro für Denkmalpflege hat im Rahmen der Studie ein denkmalpflegerisches Gutachten zum Markt am Wiener Platz erstellt (Dr. Behrer)

Daten zum Untersuchungsgebiet

| | |
|--------------|---|
| Eigentümer: | LHM – Landeshauptstadt München |
| Betreiber: | MHM – Markthallen München |
| Standort: | Wiener Platz München, Stadtbezirk 5, Au-Haidhausen Flurnummer 17042/0 , 17041/0 |
| Baubestand: | Grundstruktur seit Wiederaufbau nach dem 2. Weltkrieg weitgehend unverändert |
| Marktfläche: | 760 qm inkl. Ganserlstände |
| Gründung: | 1889 |

Bearbeitungszeitraum dieser Studie: Herbst 2014 - Frühjahr 2017

Bedarfsplanung

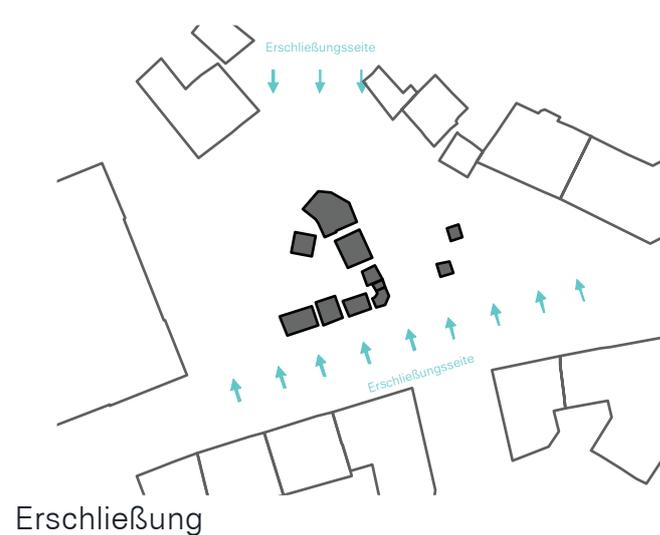
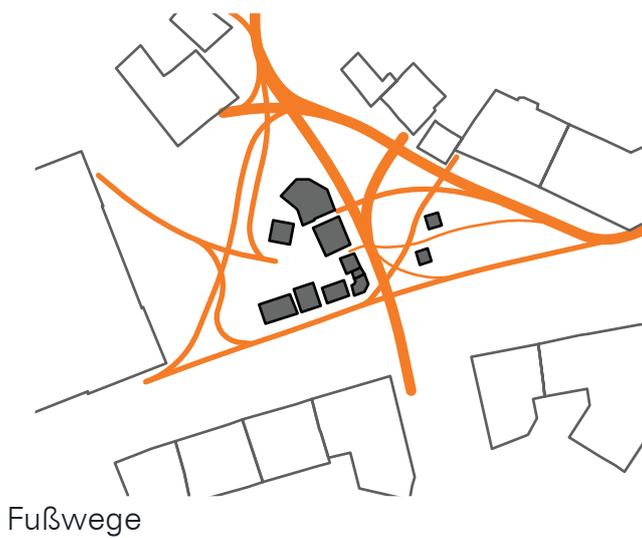
Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse

Planungsanalyse des Bestands in Bezug auf folgende Punkte:

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

Bestandsanalyse
Bewegungsprofile



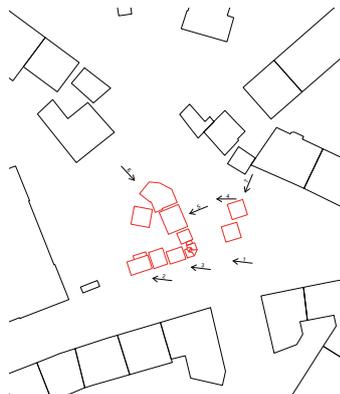
Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse

Fotografische Dokumentation des Bestands

Bestandsanalyse Fotodokumentation



1. Fischhäusl



2. Blumenladen



3. Imbiss



4. Feinkost



5. Feinkost



6. Bäcker



7. Eisstand

Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Katasterplan
Wiener Platz, Stand 29.7.2010



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse Baumassen Bestand

| | |
|---------------------|----------|
| Marktfläche | 760 qm |
| inkl. Ganserlstände | |
| BGF | 190 qm |
| NF | 165 qm |
| Marktstände | 10 Stück |
| Stellplätze | 0 Stück |



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

Bestandsanalyse Begehungen

Marktstände mit Alkohollizenz



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Beispielhafte Darstellung Dokumentation Begehung Stand Nr. 1 (für jeden Marktstand wurde solch ein Plan erstellt).

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

Dokumentation von baulichen und hygienischen Defiziten

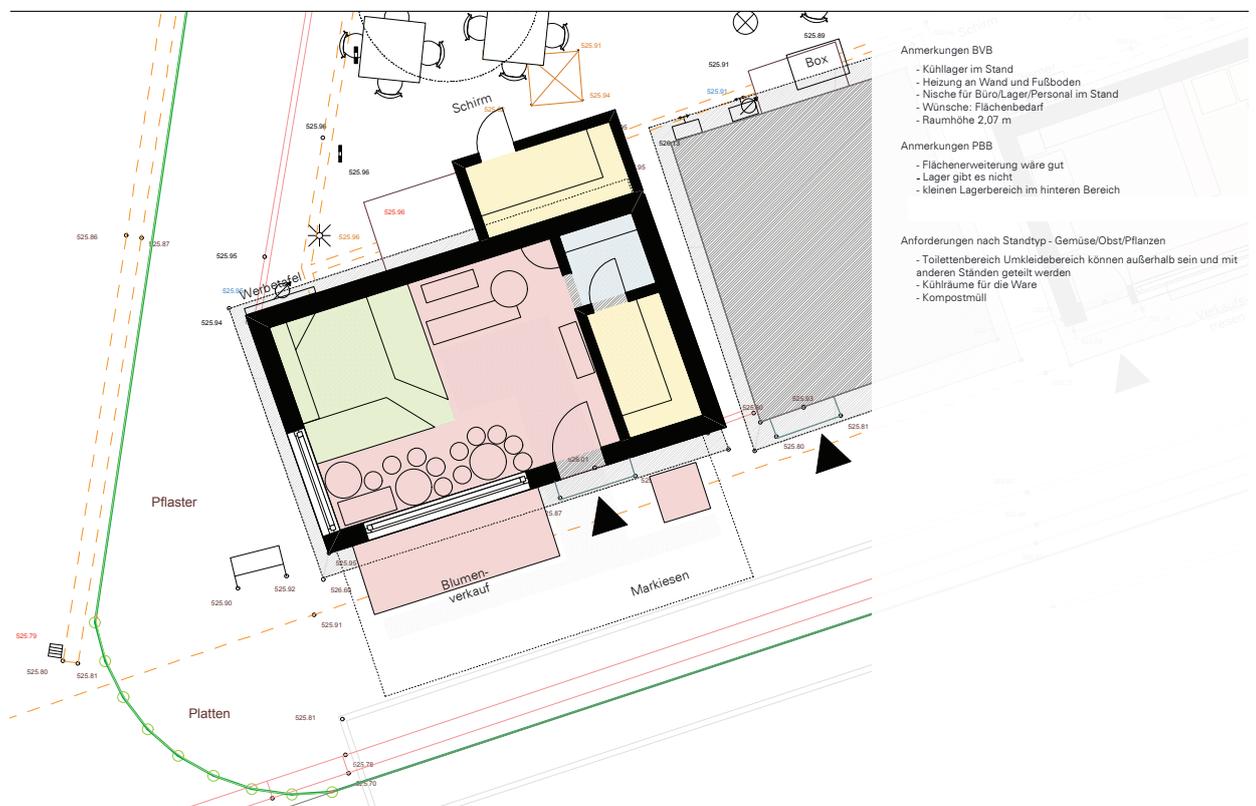
Dokumentation erster Hinweise der Händler zu Defiziten, Anforderungen.

Ermittlung Warensortimente und ggf. Gastronomielizenzen mit Alkoholausschank

Bestandsanalyse Begehungen

Blumenladen

WM



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsflächen gemäß Begehung und Händlerinterviews.

Zusammenfassende Darstellung der Marktflächen gemäß Begehungen und Händlerinterviews.

Bestandsanalyse Bestandsflächen

| Sortiment | Standnr. | Gesamtflächen innen qm | Verkaufsflächen innen qm | Verkaufsflächen außen qm | Arbeitsflächen innen qm | Gastflächen innen qm | Gastflächen außen qm | Verkaufsflächen innen gesamt qm | Lagerflächen innen qm | Lagerflächen extern privat qm | Flächen Umkleide / Büro qm | Nebenflächen innen gesamt qm | Außenflächen gesamt qm |
|--|----------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Blumenladen | 1 | 26,0 | 12,0 | 4,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 6,0 | 0,0 | 2,0 | 8,0 | 4,0 |
| Metzger (Alkohollizenz) | 2 | 17,0 | 6,0 | 2,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 |
| Gastronomie (Alkohollizenz) | 3 | 13,0 | 2,0 | 1,0 | 3,0 | 7,0 | 1,0 | 12,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 2,0 |
| Imbiss/Fischverkauf (Alkohollizenz) | 4/5 | 15,0 | 3,0 | 2,0 | 7,0 | 0,0 | 14,0 | 10,0 | 4,0 | (40,0) | 1,0 | 5,0 | 16,0 |
| Imbiss/Feinkost (Alkohollizenz) | 6 | 27,0 | 11,0 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 15,0 | 25,0 | 2,0 | (4,0) | 0,0 | 2,0 | 15,0 |
| Gemüse/Obst | 7 | 23,0 | 10,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 13,0 | (2,0) | 0,0 | 13,0 | 6,0 |
| Imbiss/Bäcker (Alkohollizenz) | 8 | 18,0 | 9,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 19,0 | 15,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 19,0 |
| Imbiss/Wein (Alkohollizenz) | 9 | 13,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 15,0 |
| Eis | 1' | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 |
| Leer (Geldautomat) | 2' | 5,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Summe | | 157,0 | 73,0 | 16,0 | 44,0 | 7,0 | 64,0 | 119,0 | 32,0 | 0,0 | 6,0 | 38,0 | 80,0 |
| Nebenfläche allgemein | | | | | | | | | | | | | |
| Müll | | | | | | | | | | | | | |
| Kunden-WCs | | | | | | | | | | | | | |
| Händler-WCs | | | | | | | | | | | | | |
| Summe | | | | | | | | | | | | | |

Der Stand Nr. 2' wird derzeit nicht für den Markt genutzt (Geldautomat).
Da der Stand im Zuge der Sanierung ersatzlos entfallen soll wird die Fläche in der Aufstellung nicht weiter berücksichtigt.

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. 30 qm NF und den dargestellten Raumbereichen ermittelt.

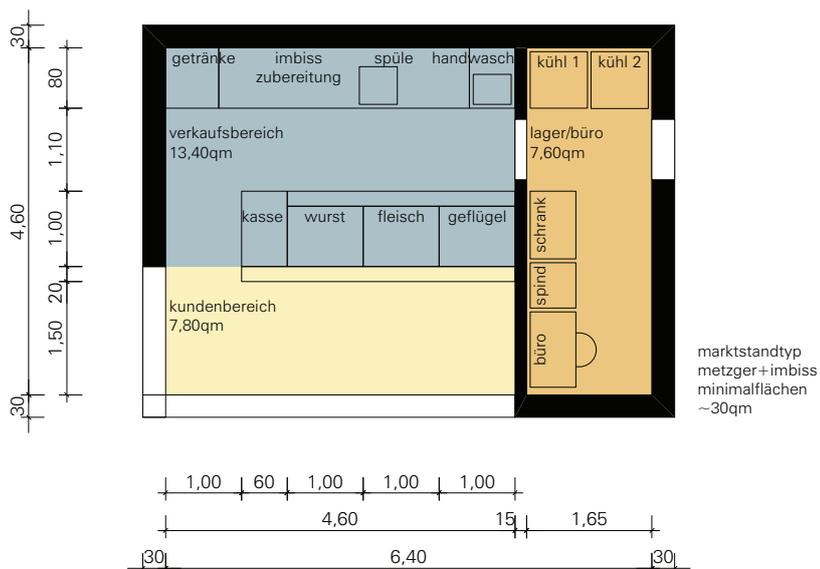
Bedarfsplanung Flächenbedarf

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 gemäß aktuellen Angaben MHM / AWM
- 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. | Gesamtflächen innen | | Verkaufsflächen innen | Verkaufsflächen außen | Arbeitsflächen innen | Gastflächen innen | Gastflächen außen | Verkaufsflächen innen | | Lagerflächen innen | Lagerflächen extern | Flächen Umkleide / Büro | Nebenflächen innen | | Außenflächen gesamt | Außenflächen gesamt | |
|-------------------------------------|----------|---------------------|---------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|---------------|--------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|---------------|---------------------|---------------------|---------------|
| | | qm | MINDESTBEDARF | | | | | | gesamt | MINDESTBEDARF | | | | gesamt | MINDESTBEDARF | | gesamt | MINDESTBEDARF |
| Blumenladen | 1 | 26,0 | 26,0 | 12,0 | 4,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 18,0 | 6,0 | 0,0 | 2,0 | 8,0 | 8,0 | 4,0 | 4,0 | |
| Metzger (Alkohollizenz) | 2 | 17,0 | 30,0 | 6,0 | 2,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 20,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 10,0 | 2,0 | 2,0 | |
| Gastronomie (Alkohollizenz) | 3 | 13,0 | 25,0 | 2,0 | 1,0 | 3,0 | 7,0 | 1,0 | 12,0 | 20,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 5,0 | 2,0 | 2,0 | |
| Imbiss/Fischverkauf (Alkohollizenz) | 4/5 | 15,0 | 30,0 | 3,0 | 2,0 | 7,0 | 0,0 | 14,0 | 10,0 | 20,0 | 4,0 | (40,0) | 1,0 | 5,0 | 10,0 | 16,0 | 16,0 | |
| Imbiss/Feinkost (Alkohollizenz) | 6 | 27,0 | 30,0 | 11,0 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 15,0 | 25,0 | 25,0 | 2,0 | (4,0) | 0,0 | 2,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | |
| Gemüse/Obst | 7 | 23,0 | 23,0 | 10,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 10,0 | 13,0 | (2,0) | 0,0 | 13,0 | 13,0 | 6,0 | 6,0 | |
| Imbiss/Bäcker (Alkohollizenz) | 8 | 18,0 | 30,0 | 9,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 19,0 | 15,0 | 20,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 10,0 | 19,0 | 19,0 | |
| Imbiss/Wein (Alkohollizenz) | 9 | 13,0 | 20,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 10,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | |
| Eis | 1' | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | |
| Leer (Geldautomat) | 2' | 5,0 | | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | | |
| Summe | | 157,0 | 219,0 | 73,0 | 16,0 | 44,0 | 7,0 | 64,0 | 119,0 | 163,0 | 32,0 | 0,0 | 6,0 | 38,0 | 66,0 | 80,0 | 80,0 | |
| | | 100% | 139% | | | | | | 100% | 129% | | | | 100% | 174% | 100% | 100% | |
| Nebenfläche allgemein | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Müll | | 6,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kunden-WCs | | 0,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Händler-WCs | | 6,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Summe | | 12,0 | 39,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 100% | 325% | | | | | | | | | | | | | | | |

Der Stand Nr. 2' wird derzeit nicht für den Markt genutzt (Geldautomat). Da der Stand im Zuge der Sanierung ersatzlos entfallen soll wird die Fläche in der Aufstellung nicht weiter berücksichtigt.

Berechnung der erforderlichen Mindestflächen für Müll und Toiletten siehe Seiten 21 und 22

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. | Gesamtflächen innen | | Gesamtflächen innen HÄNDLERWUNSCH | Verkaufsflächen innen | Verkaufsflächen außen | Arbeitsflächen innen | Gastflächen innen | Gastflächen außen | Verkaufsflächen innen gesamt | Verkaufsflächen innen gesamt | Verkaufsflächen innen gesamt MINDESTBEDARF | Verkaufsflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH | Lagerflächen innen | Lagerflächen extern | Flächen Umkleide / Büro | Nebenflächen innen | | Nebenflächen innen gesamt MINDESTBEDARF | Nebenflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH | Außenflächen gesamt | Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF | Außenflächen gesamt HÄNDLERWUNSCH |
|-------------------------------------|----------|---------------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|------------------------------|--|--|--------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|---------------|---|---|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| | | qm | MINDESTBEDARF | | | | | | | | | | | | | | qm | MINDESTBEDARF | | | | | |
| Blumenladen | 1 | 26,0 | 26,0 | 60,0 | 12,0 | 4,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 18,0 | 18,0 | 36,0 | 6,0 | 0,0 | 2,0 | 8,0 | 8,0 | 8,0 | 24,0 | 4,0 | 4,0 | 10,0 |
| Metzger (Alkohollizenz) | 2 | 17,0 | 30,0 | 30,0 | 6,0 | 2,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 20,0 | 20,0 | 22,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 10,0 | 10,0 | 8,0 | 2,0 | 2,0 | 4,0 |
| Gastronomie (Alkohollizenz) | 3 | 13,0 | 25,0 | 25,0 | 2,0 | 1,0 | 3,0 | 7,0 | 1,0 | 12,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 2,0 | 2,0 | 3,0 |
| Imbiss/Fischverkauf (Alkohollizenz) | 4/5 | 15,0 | 30,0 | 29,0 | 3,0 | 2,0 | 7,0 | 0,0 | 14,0 | 10,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 4,0 | (40,0) | 1,0 | 5,0 | 10,0 | 10,0 | 9,0 | 16,0 | 16,0 | 16,0 |
| Imbiss/Feinkost (Alkohollizenz) | 6 | 27,0 | 30,0 | 30,0 | 11,0 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 15,0 | 25,0 | 25,0 | 25,0 | 25,0 | 2,0 | (4,0) | 0,0 | 2,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | 0,0 |
| Gemüse/Obst | 7 | 23,0 | 23,0 | 26,0 | 10,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 14,0 | 13,0 | (2,0) | 0,0 | 13,0 | 13,0 | 13,0 | 12,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| Imbiss/Bäckerei (Alkohollizenz) | 8 | 18,0 | 30,0 | 38,0 | 9,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 19,0 | 15,0 | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 10,0 | 10,0 | 8,0 | 19,0 | 19,0 | 15,0 |
| Imbiss/Wein (Alkohollizenz) | 9 | 13,0 | 20,0 | 20,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 10,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | 25,0 |
| Eis | 1' | 5,0 | 5,0 | 10,0 | 5,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Leer (Geldautomat) | 2' | 5,0 | | | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | 0,0 | | |
| Summe | | 157,0 | 219,0 | 268,0 | 73,0 | 16,0 | 44,0 | 7,0 | 64,0 | 119,0 | 163,0 | | 192,0 | 32,0 | 0,0 | 6,0 | 38,0 | 66,0 | | 76,0 | 80,0 | 80,0 | 80,0 |
| | | 100% | 139% | 171% | | | | | | 100% | 129% | | 161% | | | | 100% | 174% | | 200% | 100% | 100% | 100% |
| Nebenfläche allgemein | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Müll | | 6,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kunden-WCs | | 0,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Händler-WCs | | 6,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Summe | | 12,0 | 39,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 100% | 325% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Der Stand Nr. 2' wird derzeit nicht für den Markt genutzt (Geldautomat).

Da der Stand im Zuge der Sanierung ersatzlos entfallen soll wird die Fläche in der Aufstellung nicht weiter berücksichtigt.

Berechnung der erforderlichen Mindestflächen für Müll und Toiletten siehe Seiten 21 und 22

Bedarfsplanung Randbedingungen

Bauweise / Gestaltung (Marktcharakter)

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

Der Markt hat keinen eindeutigen Zugang, ist vielmehr mit seinen frei stehenden Marktständen offen und durchlässig gebaut.

Der Markt besetzt die Mitte des Platzes, die bis zur Neugestaltung und Verkehrsberuhigung des Platzes eine allseitig von Straßen umfahrene Verkehrsinsel war. Heute markiert der Markt einen beliebten Freiraum Münchens und ein Zentrum Haidhausens. Im Süden wird der Markt von der stark befahrenen Inneren Wiener Straße flankiert. Im Osten, Westen und Norden ist der Markt von Fußgängerzonen mit Aufenthaltswert umgeben.

Zum Markt gehören heute zwei Stände, die sich außerhalb der zentralen Marktfläche befinden, die sogenannten „Ganserl-Stände“.

Eine peripher gelegene Fläche für einen nur temporär stationierten Händler wird derzeit nicht genutzt.

Wichtigster und bildprägender Marktstand ist das sogenannte „Fisch-Häusl“ mit seinem prägnanten hölzernen Ziergiebel. Der Stand wurde im Laufe der Machbarkeitsstudie unter Denkmalschutz gestellt.

Weiterhin wichtige bauliche Merkmale des Marktes sind die heterogene Bebauung aus frei stehenden, in Holzbauweise errichteten Marktstände mit auskragenden Dächern unterschiedlicher Dachformen und Deckungen. Die Marktstände sind 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 Anschlüsse 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.

Betriebliche Logistik

Die Belieferung der Stände erfolgt überwiegend durch die Händler selbst. Viele Stände werden zusätzlich von externen Zulieferern beliefert. Die Anlieferung erfolgt auf der öffentlichen Straße (Innere Wiener Straße) bzw. auf der Fläche des Wiener Platzes. Vom Haltepunkt der LKW/ Transporter/ PKW erfolgt der Warentransport zu den Ständen mit Handwagen. Lagerflächen (sofern überhaupt vorhanden) befinden sich direkt in/ an den Marktständen. Einige Händler nutzen externe Lagerflächen außerhalb des Marktes.

Die Fahrzeuge der Händler werden nach Anlieferung von den Händlern außerhalb des Marktes im Stadtgebiet geparkt.

Gemäß MHM ist eine Verbesserung der Anliefersituation am Markt kein Thema der Machbarkeitsstudie. Die Planung von Parkplätzen auf dem Markt sind keine Option. Auch ist von MHM nicht geplant, den Händlern an anderer Stelle Parkplätze zur Verfügung zu stellen. Vielmehr wird davon ausgegangen, dass bei der geringen Zahl der Händler eine Situation gegeben ist, die mit der allgemeinen Anliefersituation des Einzelhandels im Stadtgebiet vergleichbar und somit für alle Beteiligten hinnehmbar ist.

Müllsituation

Der Müll wird heute zentral hinter Stand Nr. 7 gesammelt. Zusätzlich befindet sich ein Papiercontainer hinter Stand Nr. 9. Eine Mülltrennung findet nur in begrenztem Maße statt. Die vorhandenen Flächen sind für die Lagerung des Müllaufkommens zu gering. Als Folge sind Geruchsbelästigungen festzustellen und Mülltrennung nur schwer möglich. In Imbissbetrieben auf dem Markt fallen Speisereste/ Konfiskate an, die nicht von allen Händlern ordnungsgemäß getrennt entsorgt werden und zum Teil im Restmüll landen. Nagerbefall ist ggf. auch auf diesen Missstand Zurückzuführen.

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

Stellplatzkonzeption

Auf dem Markt gibt es keine Stellplätze.

Denkmalschutz

Der Markt befindet sich in einem durch Ensembleschutz definierten Bereich der Stadt (Wiener Platz). In der Umgebung des Marktes steht ein Brunnen unter Denkmalschutz. Auf dem Markt selbst wurde im Verlauf der Machbarkeitsstudie der Stand Nr. 4 „Fischhäusl“ unter Denkmalschutz gestellt. Dies hat unmittelbare Auswirkungen auf die Machbarkeitsstudie und die untersuchten Konzeptvarianten. Während die ersten Konzepte noch vor Aufnahme des Stand Nr. 4 in die Denkmalliste erstellt wurden, gehen die späteren Konzepte von einem Schutz und Erhalt dieses Standes aus. Im Verlauf der Studie stellt sich heraus, dass vor allem das „Fischhäusl“ in der öffentlichen Wahrnehmung auf dem Markt als bildprägend wahrgenommen wird. Diese Tatsache beeinflusst die Entwicklung der Machbarkeitsstudie und das Ergebnis

Bedarfsplanung Randbedingungen

in wesentlichem Maße.

Baurecht

Für 4 der bestehenden 8 Marktstände liegen Baugenehmigungen vor (inkl. Ganserl-Stände 6 von 10). Für 4 Stände liegen keine Genehmigungen vor. Teilweise sind die Marktstände mit zeltähnlichen Einhausungen erweitert worden, für die keine Genehmigungen vorliegen.

Im Rahmen der Machbarkeitsstudie müssen Abstimmungen mit der Genehmigungsbehörde erfolgen. Die Möglichkeit einer nachträglichen Genehmigung der nicht genehmigten Bestandsbauten ist zu prüfen und mit der LBK zu diskutieren. Die Erfordernis eines Antrags auf Vorbescheid ist zu untersuchen.

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 ca. 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.

Vorgabe MHM im Falle von Neuplanungen ist die Einhaltung der Vorgaben aus der Arbeitsstättenverordnung. Im Falle eines Bestandserhalts sind Abweichungen von der Arbeitsstättenverordnung im Einzelnen zu prüfen.

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 insgesamt 6 Marktstände mit Lizenz zum Alkoholausschank und somit 6 Betriebe mit einem Bedarf an Kunden WCs.

Mit dem KVR/ BI ist die Planung von WCs für Händler und Kunden abzustimmen.

Freianlagen

Der Markt befindet sich in unmittelbarer Nähe zu öffentlichen Grünflächen. Der Markt selbst wird als öffentliche Platzfläche wahrgenommen.

Alle Planungen auf dem Markt haben den Schutz bestehender Bäume auf der Platzfläche zu berücksichtigen. Planungen sind ggf. mit der UNB abzustimmen.

Für die Einbettung von Planungskonzepten in die öffentliche Platzfläche 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.

Bausubstanz

Die Beurteilung Gebäudesubstanz erfolgt durch einen Tragwerksplaner.

Bestandsaufmaß

Es ist zu prüfen, ob ein detailliertes Bestandsaufmaß erforderlich ist.

Wärmeschutz

Planungskonzepte müssen durch Fachingenieure in Bezug auf die Einhaltung der EnEV untersucht werden.

Schallschutz

In unmittelbarer Nachbarschaft zum Planungsgebiet befinden sich bestehende Wohnungen.

Es ist zu prüfen, ob Planungskonzepte im

Hinblick auf den Schallschutz untersucht werden sollen.

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 Bezirksausschuss, 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 (Satzungsbereich) beträgt 760 qm inklusive der außerhalb der eigentlichen Marktfläche liegenden „Ganserl-Stände“

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 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. 37% (+58 qm) ermittelt. Diese Flächen ergeben sich vor allem durch zusätzlichen Flächenbedarf im Bereich Imbiss/ Lebensmittelhandel durch die vorhandene Warensortimente und dadurch bedingte Flächeneigenschaften.

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 + 70%.

Bestandsgebäude

Der Erhalt der Bestandsgebäude erscheint problematisch:

Der Flächenbedarf für einen zukunftsicheren Betrieb des Marktes wie wir ihn heute kennen verzeichnet ein deutliches Plus von 37% gegenüber dem Bestand (siehe Auflistung der Flächen unter A1b). Zwar sind nur 58 qm zusätzlich erforderlich. Diese sind jedoch in der bestehenden Struktur nicht unterzubringen.

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.

Entsorgung

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

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
Baunutzungsverordnung
Arbeitsstättenverordnung
Gaststättengesetz
VO EU und des Rates über Lebensmittelhygiene 852/2004 Anhang II, Kap I und II
VO EU spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs 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 zu erwarten sind.

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 die erforderlichen Lagerfläche direkt am Stand benötigt (mindestens 5 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

Auf Grund der Nutzungsstruktur des Marktes sind gemäß Arbeitsstättenrichtlinie WC Anlagen für Mitarbeiter erforderlich. Es sind keine Duschen erforderlich.

Im Verlauf der Machbarkeitsstudie ist zu klären, ob für die Auslegung der WC Anlagen der gesamte Markt als ein Betrieb betrachtet werden kann oder jeder Marktstand als eigener Betrieb betrachtet werden muss.

Der Bedarf an WC Anlagen und deren Anordnung wird in Abstimmung mit dem KVR und dort mit den zuständigen Stellen für Lebensmittelhygiene bzw. Gaststättenrecht abgestimmt.

Die Auslegung mit WC Anlagen wird auf den folgenden Seiten weiter vertieft.

WC Anlagen Kunden

Gemäß Vorgabe MHM ist mindestens ein allgemein zugängliches Kunden WC auf dem Markt vorzusehen. Dieses ist barrierefrei gemäß DIN 18040-1 auszulegen.

Zudem sind Kunden WCs für Betriebe mit Alkoholausschank vorzusehen.

Der Bedarf an WC Anlagen und deren Anordnung wird mit dem KVR und dort mit den zuständigen Stellen für Lebensmittelhygiene bzw. Gaststättenrecht abgestimmt.

Die Auslegung mit WC Anlagen wird auf den folgenden Seiten weiter vertieft.

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

Im Rahmen der Machbarkeitsstudie sind keine Stellplätze zu berücksichtigen.

Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm

Raum-, Funktionsprogramm

Ermittlung erforderliche WC Einrichtungen:

Personaltoiletten

Personaltoiletten werden gemäß Arbeitsstättenrichtlinie ausgelegt, siehe Tabelle. Betriebe benötigen demnach mindestens eine Personaltoilette.

Ansatz MHM

Im Rahmen der Studie wird zunächst davon ausgegangen, dass der gesamte Markt als ein Betrieb gewertet wird.

Auf dem Markt arbeiten ca. 18 Personen gleichzeitig, ca. 50% Frauen und 50% Männer.

Die ersten Planungskonzepte basieren auf dieser Annahme. Die erforderlichen Toiletten werden zentral angeordnet. Personal muss den Stand verlassen, um diese zu erreichen.

Ansatz KVR - Neubaukonzepte

Das KVR folgt diesem Ansatz in der weiteren Abstimmung nicht und gibt für Neubauplanung vor, dass Toiletten im Betrieb direkt zugänglich und für das Personal leicht erreichbar sein müssen. Jeder Marktstand wird bei diesem Ansatz als eigener Betrieb betrachtet.

Es wird davon ausgegangen, dass zentral angeordnete Toiletten für das Personal nicht leicht erreichbar sind und dass ein Verlassen des Marktstandes im Betrieb nicht praktikabel sei.

Entfernt angeordnete Personaltoiletten verleiten - so die Annahme des KVR - außerdem dazu, dass Personal ggf. näher gelegene Kundentoiletten nutzt, was ein Hygienierisiko darstellt.

Außerdem bedeuten zentral angeordnete Personaltoiletten nach Ansicht des KVR, dass Personal aus Betrieben mit unterschiedlichen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene (z.B. Blumen und Fisch) die selbe Toilette nutzt, was ebenfalls ein Hygienierisiko darstellt.

Für Neubauten fordert das KVR daher Personaltoiletten, die vom Betrieb aus leicht zugänglich sind, sich innerhalb des selben Gebäudes befinden und nur von Betrieben mit denselben Anforderungen an die Lebensmittelhygiene geteilt werden.

Für Betriebe mit Alkoholausschank in Neubauten fordert das KVR eine Personaltoilette innerhalb des Betriebs.

Dies wurde nach Abstimmung mit MHM und dem KVR für die vertiefte Konzeptplanung der Neubauvarianten berücksichtigt.

Ansatz KVR - Bestandssanierung

Im Bestand können die Anforderungen für Neubauten nicht erfüllt werden, da die erforderlichen Flächen nicht realisierbar sind. Im Bestand sind Einzelfall-Lösungen in Abstimmung mit dem KVR möglich.

Da die einzelnen Betriebe keine eigenen Toiletten einrichten können sind zentral angeordnete Toiletten im Bestand ausnahmsweise möglich.

Die Anzahl wird gemäß Arbeitsstättenrichtlinie ausgelegt.

Die Nachteile für das Personal werden in Kauf genommen (längere Wegstrecken zwischen Arbeitsplatz und Toilette, teilweise durchs Freie, entgegen den Empfehlungen der ASR).

Die Toiletten sollten so angeordnet werden, dass Personaltoiletten für das Personal immer leichter zu erreichen sind als Kundentoiletten, um eine Mischnutzung durch Kunden und Personal zu verhindern (Hygiene).

Hygienierisiken durch Gemeinschaftsnutzung der Personaltoiletten müssen durch Hygienekonzepte vor allem in den Betrieben mit hohen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene (z.B. Fisch, Fleisch) minimiert werden.

erforderliche Anzahl Personaltoiletten gemäß Arbeitsstättenrichtlinie

| Beschäftigte | Toiletten D | Toiletten H | Waschbecken jeweils |
|--------------|-------------|-------------|---------------------|
| bis 5 | 1 | 1* | 1 |
| 6 - 10 | 1 | 1* | 1 |
| 11 - 25 | 2 | 2 | 1 |
| 26 - 50 | 3 | 3 | 1 |
| 51 - 75 | 5 | 5 | 2 |
| 76 - 100 | 6 | 6 | 2 |

* für männliche Beschäftigte wird zuzüglich 1 Urinal empfohlen

Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm

Raum-, Funktionsprogramm

Ermittlung erforderliche WC Einrichtungen:

Kundentoiletten

Nach Vorgabe MHM ist auf dem Markt eine barrierefreie Kundentoilette gemäß DIN 18040-1 vorzusehen.

Außerdem sind Kundentoiletten gemäß Anforderungen für Betriebe mit Alkohollizenz zu planen.

Ansatz MHM

Im Rahmen der Studie wird zunächst davon ausgegangen, dass der gesamte Markt als ein Betrieb gewertet wird.

Die Kundentoiletten werden dementsprechend für alle Marktstände gemeinsam zentral angeordnet.

Die ersten Planungskonzepte folgen diesem Ansatz.

Kunden müssen die einzelnen Marktstände verlassen, um die Toiletten zu erreichen.

Ein Nachteil wird hier nicht gesehen, da die Aufenthaltsbereiche für Kunden zu großen Teilen im Freien sind und Freibereiche teilweise von den Marktstände gemeinsam genutzt werden. Zudem führt die Bündelung zu einer Reduzierung der erforderlichen Anzahl an Toiletten und zu einer effektiveren Auslastung.

Ansatz KVR - Neubaukonzepte

Das KVR folgt diesem Ansatz in der weiteren Abstimmung nicht und gibt für Neubauplanung vor, dass Toiletten im Betrieb selbst liegen müssen. Jeder Marktstand mit Alkohollizenz wird bei diesem Ansatz als eigener Betrieb betrachtet.

Die entsprechenden Merkblätter des KVR geben zudem eindeutig vor, dass Kundentoiletten für Betriebe mit Alkoholausschank im Neubau barrierefrei nach DIN 18040-1 sein müssen und dass ohne die Einhaltung dieser Vorgaben keine Genehmigung erteilt wird.

Aufgrund der räumlich beengten Situation auf dem Markt, der bestehenden Händler- und Kundenstruktur wird vom KVR eine Abweichung zu der oben genannten Regel in Aussicht gestellt. Vereinbart wird, dass die Kundentoiletten in den Betrieben nicht barrierefrei sein müssen, wenn zusätzlich ein allgemein zugängliches barrierefreies WC auf dem Markt eingerichtet wird.

Diese Vorgaben wurden nach Abstimmung mit MHM und dem KVR für die vertiefte Konzeptplanung der Neubauvarianten berücksichtigt.

Ansatz KVR - Bestandssanierung

Im Bestand können die Anforderungen für Neubauten nicht erfüllt werden, da die erforderlichen Flächen nicht realisierbar sind. Im Bestand sind Einzelfalllösungen in Abstimmung mit dem KVR möglich.

Da die einzelnen Betriebe keine eigenen Toiletten einrichten können sind zentral angeordnete Toiletten im Bestand ausnahmsweise möglich.

Die Anzahl wird gemäß den Vorgaben aus den Merkblättern KVR basierend auf dem Gaststättengesetz ausgelegt.

Nachteile sind daraus nicht erkennbar. Die Toiletten sind auch in zentral angeordneter Lage für Kunden leicht auffindbar, da der Markt in seiner Größe überschaubar ist und da die Kunden sich überwiegend im Freien aufhalten.

Vorteile liegen in dem geringeren Platzbedarf und in der größeren Nutzungseffektivität einer zentralen Toilettenanlage für Kunden.

Marktstände mit Alkohollizenz und Anzahl Gastplätze

| Standnummer | Anzahl Gastplätze |
|--------------|-------------------|
| 2 | 6 |
| 3 | 12 |
| 4/5 | 12 |
| 6 | 12 |
| 8 | 6 |
| 9 | 6 |
| Total | 54 |

Anzahl Kundentoiletten gemäß Vorgaben KVR und Gaststättengesetz.

Aus dem Merkblatt des KVR zur Planung von Gaststätten:

„Gem. § 4 Abs. 1. Nr. 2 a GastG sind (erlaubnispflichtige) Gaststätten barrierefrei zu errichten.

Sofern die Barrierefreiheit nicht entsprechend DIN 18040-1 (Barrierefreies Bauen – Öffentlich zugängliche Gebäude) vorliegt (auch im Hinblick auf den Toilettenraum), wird eine Gaststättenerlaubnis daher grundsätzlich nicht erteilt.“

(Beiblatt Gaststättentechnische Anforderung des KVR, 2015)

| Anzahl Gastplätze | Toiletten D | Toiletten H | Urinale | Behinderten-WC (zusätzlich) |
|-----------------------|---|-------------|---------|-----------------------------|
| bis 20 | 1 (für D + H gemeinsam) | | 0 | 0 |
| 21 - 40 | 1 (für D + H gemeinsam) | | 1 | 0 |
| Sonderbau nach BayBO: | | | | |
| 41 - 60 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 61 - 100 | 2 | 1 | 3 | 1 |
| 101 - 199 | 3 | 2 | 3 | 1 |
| ab 200 | Sonderregelung nach Versammlungsstättenverordnung | | | |

Nutzungskonzeption

A2a

Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm
 Raum-, Funktionsprogramm

Ermittlung erforderliche Mülltonnen

Die Ermittlung erfolgt auf Grundlage aktueller Angaben zu Müllmengen von MHM/ AWM und auf der Grundlage der Vorgaben AWM zur Berechnungen von Mülltonnen.

Mülltonnenanzahl in Abhängigkeit vom Leerungsintervall

Müllmengen gemäß Angaben MHM
 Mülltonnenvolumen gemäß Vorgaben AWM

| | Müllmenge in L | Leerung pro Woche | Tonne | Anzahl der Tonnen |
|-----------------------|----------------|-------------------|-------|-------------------|
| Biomüll | 720 | 1 | 240l | 3 |
| Speisereste (gekühlt) | 480 | 1 | 240l | 2 |
| Papier | 1540 | 2 | 770l | 1 |
| Restmüll | 2310 | 3 | 770l | 1 |

| | Müllmenge in L | Leerung pro Woche | Tonne | Anzahl der Tonnen |
|-----------------------|----------------|-------------------|-------|-------------------|
| Biomüll | 720 | 2 | 240l | 2 |
| Speisereste (gekühlt) | 480 | 2 | 240l | 1 |
| Papier | 1540 | 2 | 770l | 1 |
| Restmüll | 2310 | 3 | 770l | 1 |

Bestandsplan
 Lage der Müllräume



Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm
Raum-, Funktionsprogramm

Gegenüberstellung

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

Hinweise zu der Flächendarstellung

- 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, Konstruktion und Technik, die hier nicht aufgeführt sind.

Gegenüberstellung Bestands- zu Planungsflächen

| Sortiment | Standnr. | Gesamtflächen innen qm | Gesamtflächen innen MINDESTBEDARF qm | Gesamtflächen innen PLANUNGSWERTE qm | Gesamtflächen innen HÄNDLERWUNSCH qm | Verkaufsflächen innen qm | Verkaufsflächen außen qm | Arbeitsflächen innen qm | Gastflächen innen qm | Gastflächen außen qm | Verkaufsflächen innen gesamt 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 qm | Nebenflächen innen gesamt MINDESTBEDARF qm | Nebenflächen innen gesamt PLANUNGSWERTE qm | Nebenflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm | Außenflächen gesamt qm | Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF qm | Außenflächen gesamt PLANUNGSWERTE qm | Außenflächen gesamt HÄNDLERWUNSCH qm |
|-------------------------------------|----------|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|---------------------------------|---|---|---|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|--|--|--|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Blumenladen | 1 | 26,0 | 26,0 | 26,0 | 60,0 | 12,0 | 4,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 18,0 | 18,0 | 36,0 | 6,0 | 0,0 | 2,0 | 8,0 | 8,0 | 8,0 | 24,0 | 4,0 | 4,0 | 4,0 | 10,0 |
| Metzger (Alkohollizenz) | 2 | 17,0 | 30,0 | 30,0 | 30,0 | 6,0 | 2,0 | 8,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 20,0 | 20,0 | 22,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 10,0 | 10,0 | 8,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 4,0 |
| Gastronomie (Alkohollizenz) | 3 | 13,0 | 25,0 | 25,0 | 25,0 | 2,0 | 1,0 | 3,0 | 7,0 | 1,0 | 12,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 3,0 |
| Imbiss/Fischverkauf (Alkohollizenz) | 4/5 | 15,0 | 30,0 | 30,0 | 29,0 | 3,0 | 2,0 | 7,0 | 0,0 | 14,0 | 10,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 4,0 | (40,0) | 1,0 | 5,0 | 10,0 | 10,0 | 9,0 | 16,0 | 16,0 | 16,0 | 16,0 |
| Imbiss/Feinkost (Alkohollizenz) | 6 | 27,0 | 30,0 | 30,0 | 30,0 | 11,0 | 0,0 | 14,0 | 0,0 | 15,0 | 25,0 | 25,0 | 25,0 | 25,0 | 2,0 | (4,0) | 0,0 | 2,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 0,0 |
| Gemüse/Obst | 7 | 23,0 | 23,0 | 23,0 | 26,0 | 10,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 14,0 | 13,0 | (2,0) | 0,0 | 13,0 | 13,0 | 13,0 | 12,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| Imbiss/Bäcker (Alkohollizenz) | 8 | 18,0 | 30,0 | 30,0 | 38,0 | 9,0 | 0,0 | 6,0 | 0,0 | 19,0 | 15,0 | 20,0 | 20,0 | 30,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 10,0 | 10,0 | 8,0 | 19,0 | 19,0 | 19,0 | 15,0 |
| Imbiss/Wein (Alkohollizenz) | 9 | 13,0 | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 10,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 25,0 |
| Eis | 1' | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 10,0 | 5,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Leer (Geldautomat) | 2' | 5,0 | | | | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | | | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | 0,0 | | | | |
| Summe | | 157,0 | 219,0 | 219,0 | 268,0 | 73,0 | 16,0 | 44,0 | 7,0 | 64,0 | 124,0 | 163,0 | 153,0 | 192,0 | 32,0 | 0,0 | 6,0 | 38,0 | 66,0 | 66,0 | 76,0 | 80,0 | 80,0 | 80,0 | 80,0 |
| | | 100% | 139% | 139% | 171% | | | | | | 100% | 123% | 123% | 155% | | | | 100% | 174% | 174% | 200% | 100% | 100% | 100% | 100% |
| Nebenfläche allgemein | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Müll | | 6,0 | 10,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kunden-WCs | | 0,0 | 19,0 | 19,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Händler-WCs | | 6,0 | 10,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Summe | | 12,0 | 39,0 | 39,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 100% | 325% | 325% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|----------------------------|--------------|--------------|
| Außenflächen allgemein | 90,0 | 90,0 |
| Außenflächen gesamt | 170,0 | 170,0 |
| | 100% | 100% |

Der Stand Nr. 2' wird derzeit nicht für den Markt genutzt (Geldautomat).
Da der Stand im Zuge der Sanierung ersatzlos entfallen soll wird die Fläche in der Aufstellung nicht weiter berücksichtigt.

Berechnung der erforderlichen Mindestflächen für Müll und Toiletten siehe Seiten 21 - 23.

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 (Müllräume, WC-Anlagen) 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 öffentlichen WCs erhalten nur einen Kaltwasseranschluss. Die Personal WCs und das Behinderten-WC werden mit einem Durchlauferhitzer und einer Warmwasserarmatur ausgestattet.

Wärmeversorgungsanlagen

Die bestehenden Marktstände verfügen über unterschiedlichste Einrichtungen zum Heizen oder Kühlen, die teilweise abenteuerlich an den Fassaden angebracht sind. Es wird empfohlen, jeweils eine Wärmepumpenanlage zum Heizen und Kühlen der Räume an der Fassade zu installieren. Diese versorgt dann die beiden Räume einer Einheit, in den Räumen können Deckenkassetten oder Wandgeräte eingebaut werden, damit ist der Mieter auch mit der Möblierung völlig frei. Die Lebensmittelkühlung bleibt mieterseitige Leistung, hierfür werden vom Objektplaner entsprechende Aufstellflächen (Fassade oder Dach) vorgesehen.

Auch die WC-Anlagen erhalten eine Wärmepumpenanlage wie zuvor beschrieben, jedoch ohne Kühlung und zum Anschluss von 5 Innengeräten.

Lufttechnische Anlagen

Die WCs erhalten eine gemeinsame Zu- und Abluftanlage mit Wärmerückgewinnung.

Die bisherigen Ablufthauben mit undefinierter Nachströmung sind nicht mehr zulässig. Es müssten Zuluftanlagen mit entsprechenden Filtern gebaut werden. Diese Anlagen sind nicht unterzubringen. Die Gastronomiebetriebe/ Imbisse müssen deshalb in Ihren Läden Umlufthauben mit Spezialfilter einsetzen. Es werden aber in jeder Einheit eine Haube über Dach vorge-rüstet, damit im Sommer die Hauben auf Fortluft umgeschaltet werden können.

Sonstige Lüftungen sind nicht vorgesehen.

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 37% (+58 qm).

Variante 1 – kompakt:

Das erforderliche Flächenplus ist nur durch einen Wegfall des heute als Sitzbereich genutzten Innenhofes organisierbar. Der Innenhof wird mit den erforderlichen zusätzlichen Flächen gefüllt. Die nach außen in ihrer Erscheinung unveränderten Bestandsstände wachsen nach innen faktisch zu einem Gebäude zusammen.

Variante 2 – Pavillons:

Die heutige offene Bebauungsstruktur bleibt erhalten. Die erforderlichen Mehrflächen können untergebracht werden, indem der Markt nach außen ausgedehnt wird und mehrere Händler in jeweils einem Pavillon zusammen gefasst werden.

Variante 3 – Ring:

Die heutige Struktur der nach außen orientierten Verkaufsstände mit innen liegendem geschütztem Hof wird in eine prägnante Figur umgesetzt.

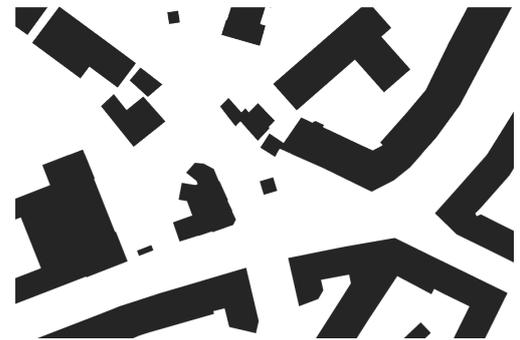
Der Ring nimmt alle Händler auf, bietet maximale Schaufensterfläche nach außen und Durchgänge in den geschützten Innenhof.

Die Varianten 1-3 gehen von zentral angeordneten Toilettenanlagen aus.

Siehe dazu Seiten 21 und 22.

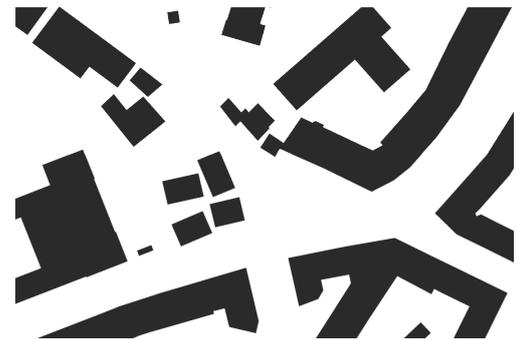


Marktkonzept
Konzepte in Varianten

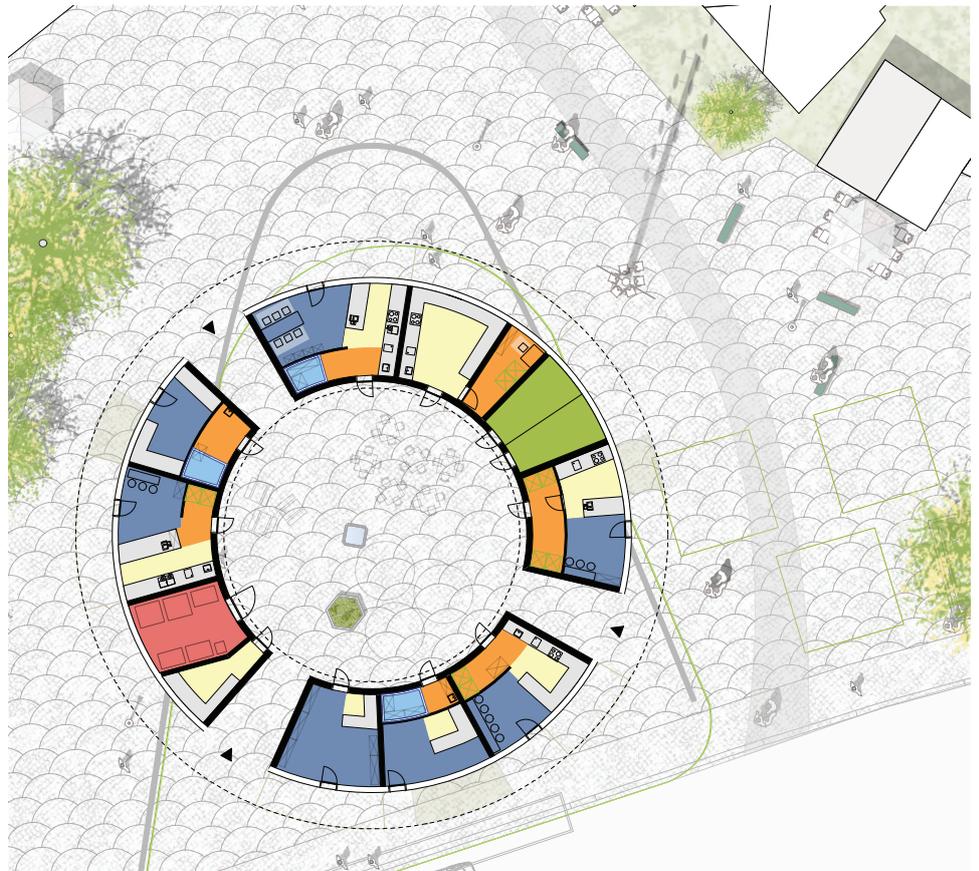
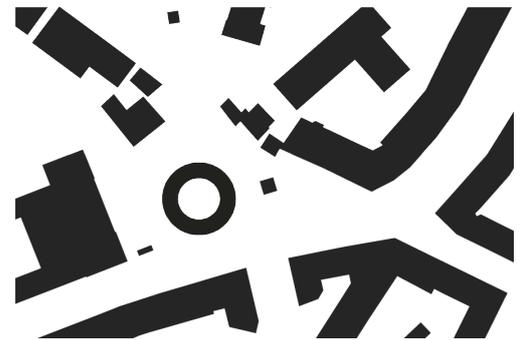


Variante 1 – kompakt
Detailbetrachtung

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



Variante 2 – Pavillons
Detailbetrachtung



Variante 3 – Ring
Detailbetrachtung

Marktkonzept

Konzepte in Varianten

Abstimmung Denkmalschutz

Die Abstimmung der Konzeptvarianten mit der unteren Denkmalschutzbehörde, der Stadtheimatpflege und dem Landesamt für Denkmalpflege führt zu der Frage, ob ein Erhalt des im Bestand den Markt prägenden „Fischhäusl“ möglich wäre.

Dies wird in zwei Varianten untersucht

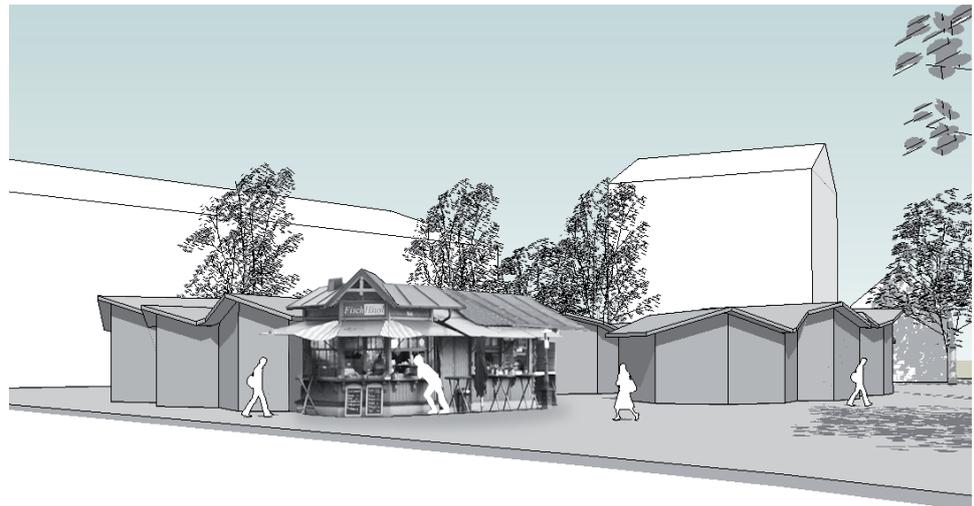
Variante 2.1 Pavillons:

Die Variante 2 (siehe Seite 27) wird so modifiziert, dass Stand 4 erhalten bleiben kann

Variante 3.1 Ring:

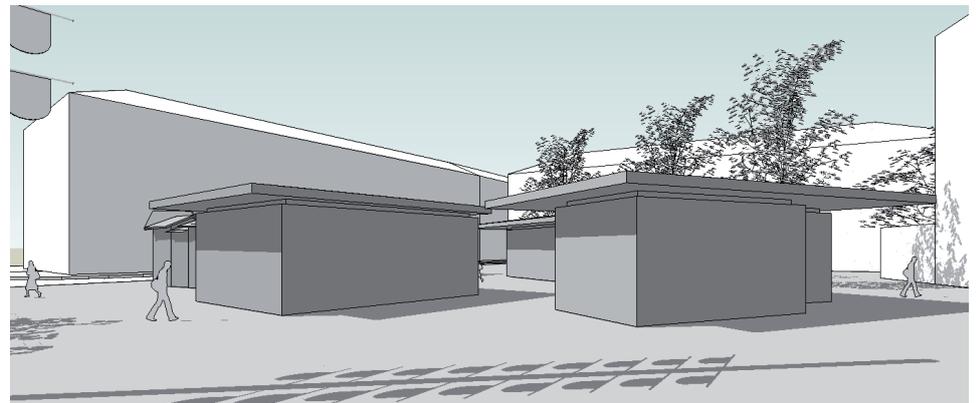
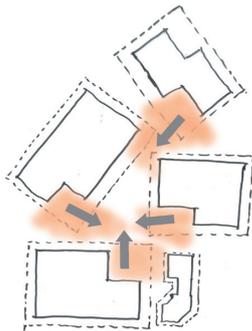
Die Variante 3 (siehe Seite 28) wird so modifiziert, dass Stand 4 erhalten bleiben kann.

In der Folge dieser Abstimmung wird ein denkmalpflegerisches Gutachten erstellt und das „Fischhäusl“ (Stand 4) unter Denkmalschutz gestellt. Weitere Marktstände werden in dem Gutachten nicht als denkmalwürdig erachtet.



Marktkonzept Konzepte in Varianten

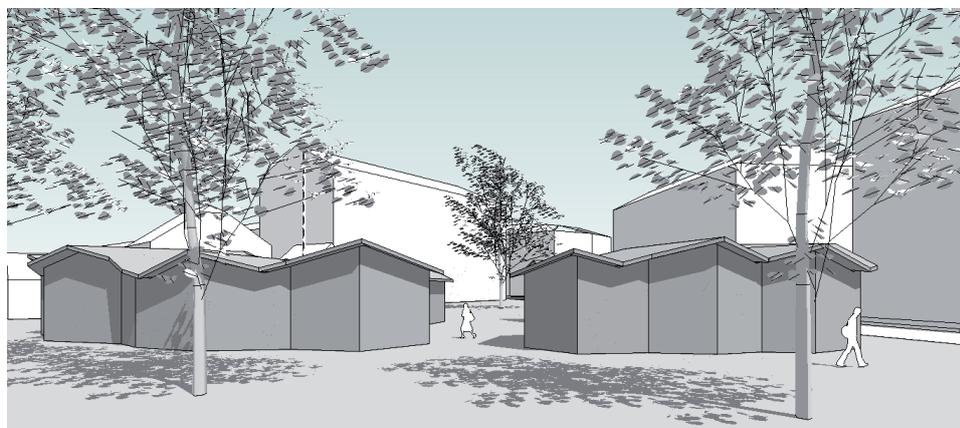
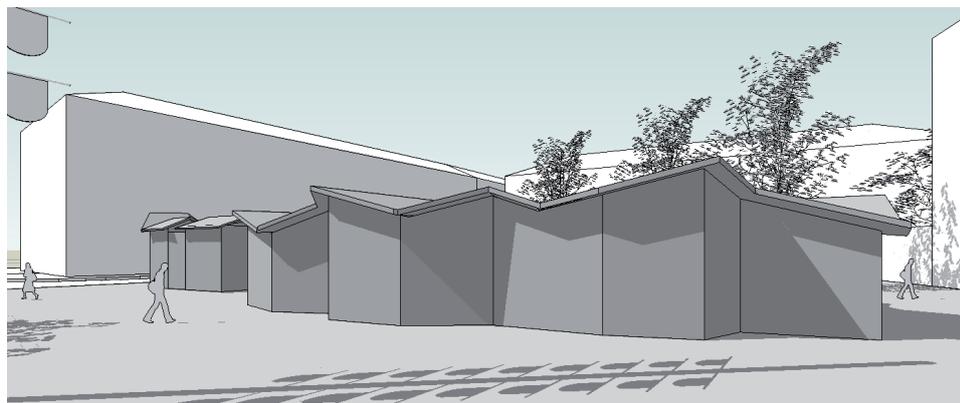
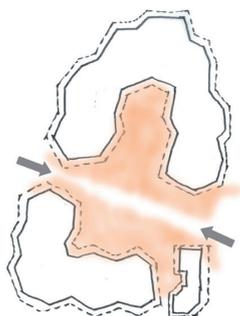
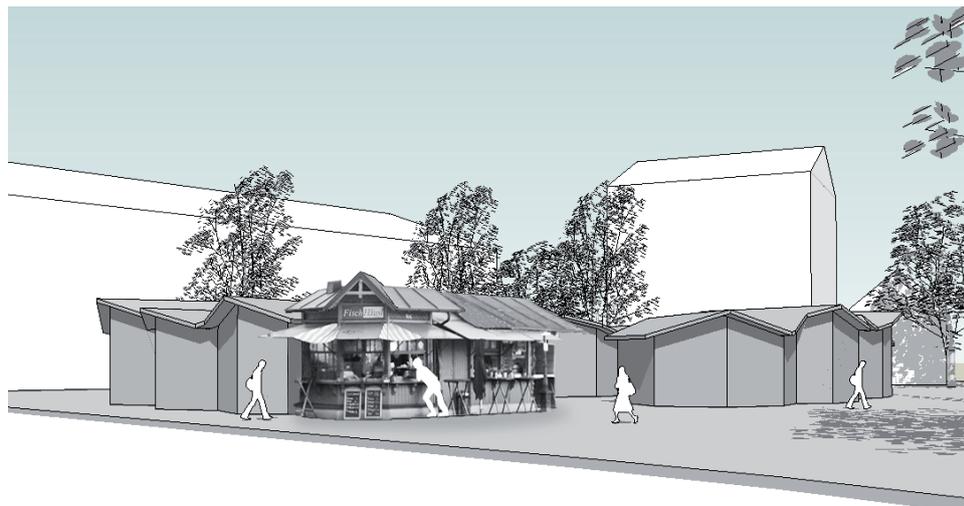
Die Variante wird in Bezug auf Raumwirkung auf dem Wiener Platz untersucht.



Variante 2.1 – Pavillons,
Erhalt ‚Fisch-Häusl‘
Detailbetrachtung

Marktkonzept Konzepte in Varianten

Die Variante wird in Bezug auf Raumwirkung auf dem Wiener Platz untersucht.



Variante 3.1 – Ring,
Erhalt ‚Fisch-Häusl‘
Detailbetrachtung

Marktkonzept Konzepte in Varianten

Abstimmungsprozess

Nach Abstimmung der vorliegenden Varianten mit MHM, LBK, UDB, KVR/ BI, BA, Händlern und Bürgern wird entschieden, dass die Variante „Ring“ nicht weiter verfolgt werden soll.

Ein Neubau erscheint für MHM unausweichlich, um die bestehenden Defizite zu lösen und den Markt nachhaltig und dauerhaft in seiner heutigen Funktion am Wiener Platz zu sichern.

Die Varianten 1 – kompakt und 2 – Pavillons sollen unter Berücksichtigung der Abstimmungen mit KVR (Toiletten) und Denkmalschutz (Stand 4) weiter vertieft werden.

Außerdem wird in Abhängigkeit von bestehenden Denkmälern, Feuerwehrspuren und Spartenrassen auf dem Markt ein Bereich festgelegt, der maximal für Planungen des Marktes zur Verfügung stehen kann.



möglicher Planungsbereich
Markt

Marktkonzept

Konzepte in Varianten

Konzeptvertiefung

Variante 1.1 – kompakt

Die erforderlichen Flächen werden angepasst. Variante wird wie ein Neubau bewertet. Es stellt sich heraus, dass bis auf das Denkmal der gesamte Markt neu gebaut werden muss. Die Flächen können auf der heutigen Marktfläche untergebracht werden, wenn der Innenhof vollständig überbaut wird.

Variante 2.2 + 2.3 – Pavillons

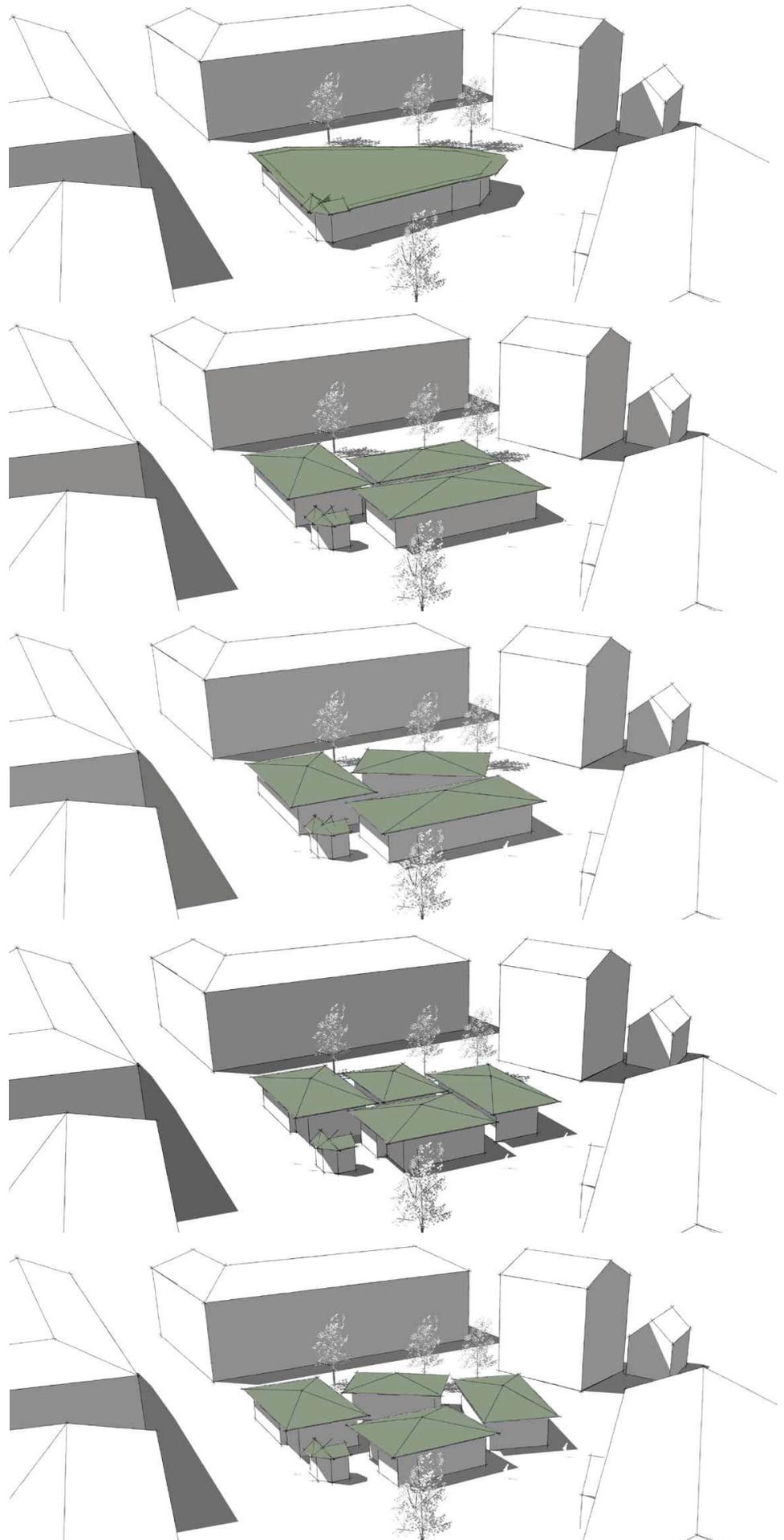
Unter Berücksichtigung der Anforderungen KVR für den Neubau und des Denkmals. Anordnung von 3 Pavillons kompakt und aufgelockert.

Variante 2.4 + 2.5 – Pavillons

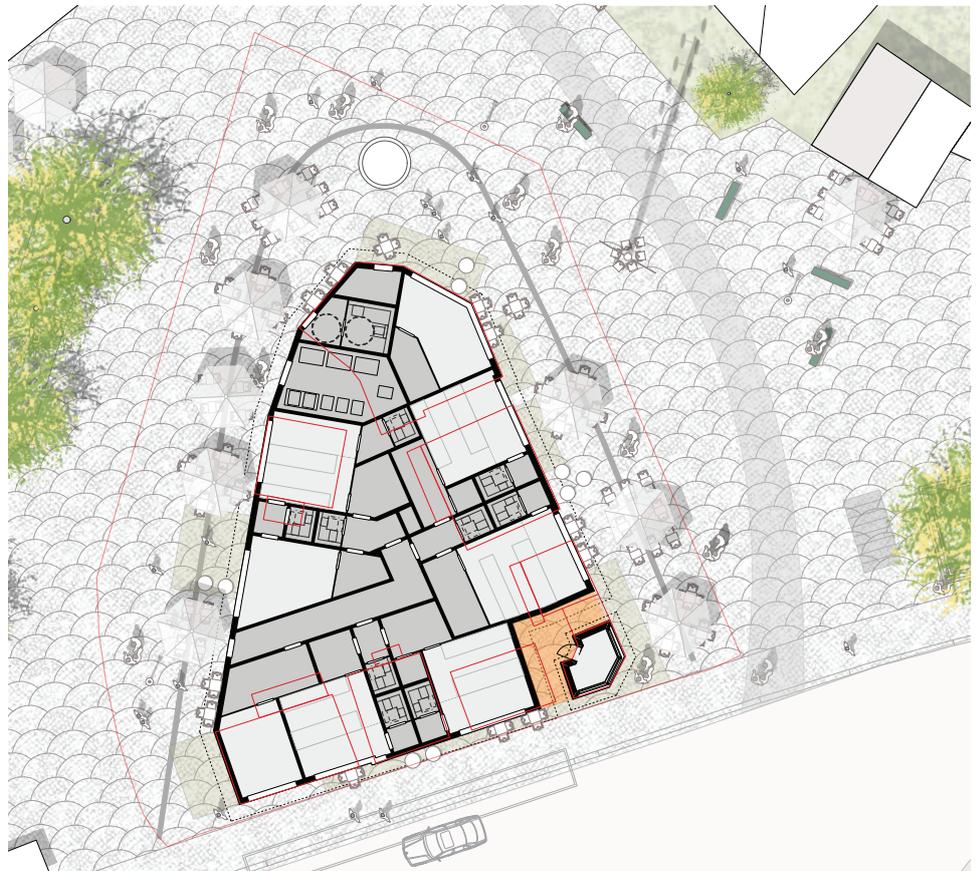
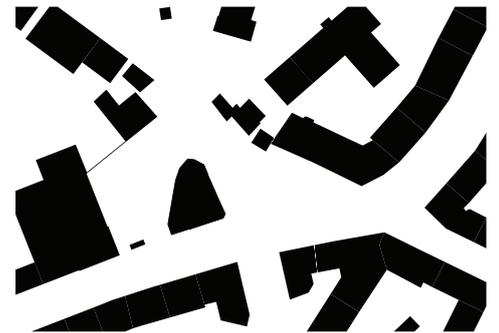
Unter Berücksichtigung der Anforderungen KVR für den Neubau und des Denkmals. Anordnung von 4 Pavillons kompakt und aufgelockert.

Variante 3 – Ring

Wird auf Grund der geringen Akzeptanz auf Wunsch MHM nicht weiter verfolgt.

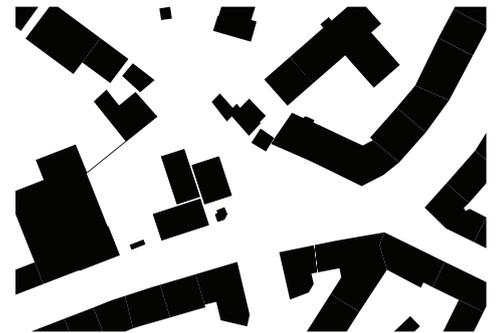


Marktkonzept
Konzepte in Varianten



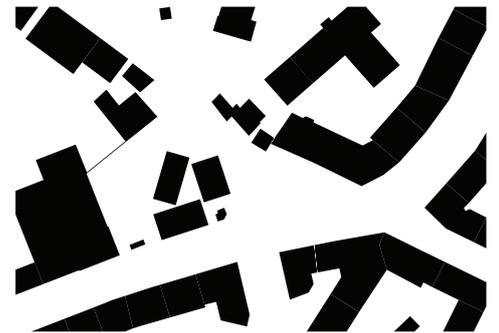
Variante 1.1 – kompakt
Detailbetrachtung

Marktkonzept
Konzepte in Varianten

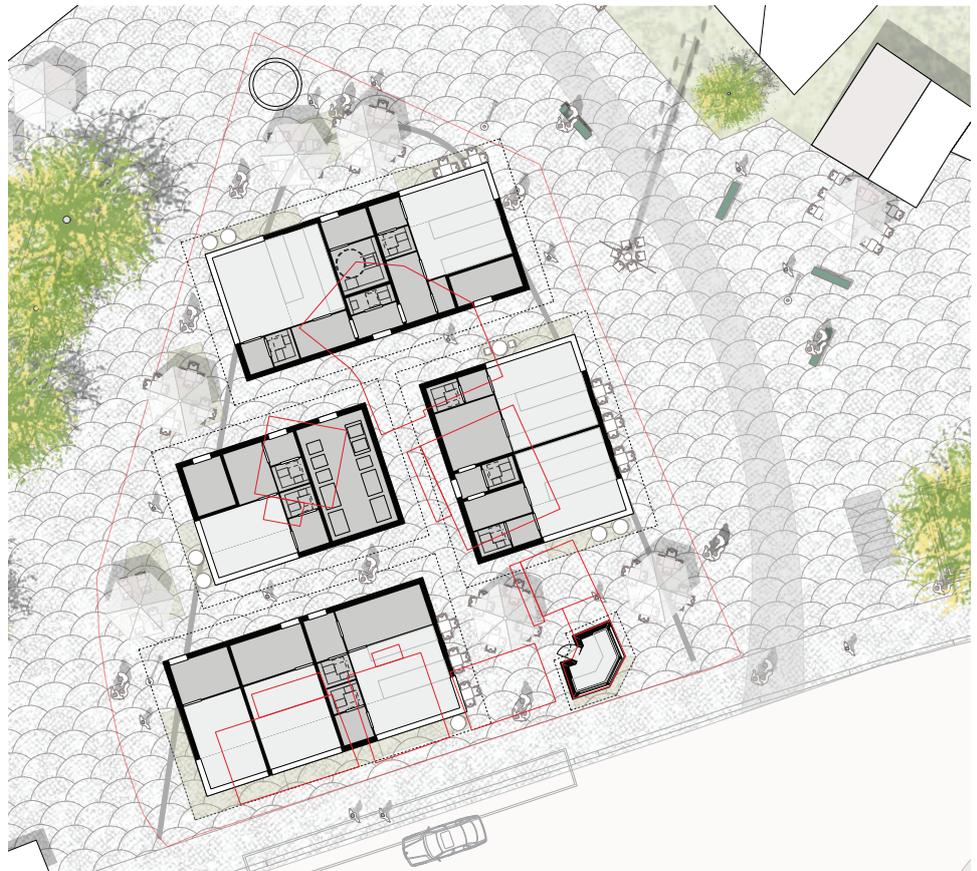
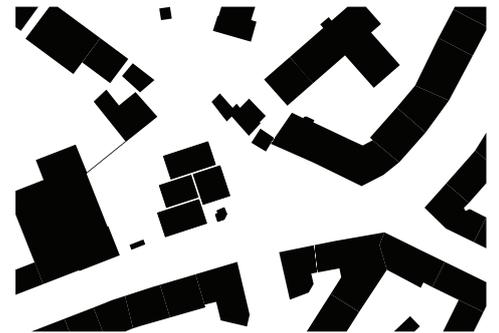


Variante 2.2 – drei Pavillons,
geschlossene Anordnung
Detailbetrachtung

Marktkonzept
Konzepte in Varianten

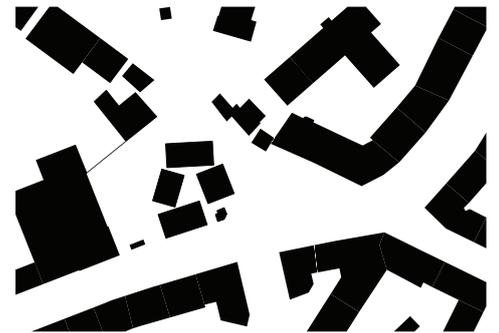


Variante 2.3 – Drei Pavillons,
offene Anordnung
Detailbetrachtung



Variante 2.4 – Vier Pavillons,
geschlossene Anordnung
Detailbetrachtung

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



Variante 2.5 – Vier Pavillons,
offene Anordnung
Detailbetrachtung

Marktkonzept Konzepte in Varianten

Abstimmungsprozess

Trotz eines vom BA initiierten Konsensverfahrens bleiben bei einem Großteil der Öffentlichkeit Zweifel gegenüber einem Neubau des Marktes auf dem Wiener Platz.

In der Sichtweise der Öffentlichkeit wird der besondere Charakter des Marktes am Wiener Platz in entscheidendem Maße durch seine Bauweise geprägt.

Die Marktstände werden als prägend für das gesamte Platzensemble wahrgenommen.

Der Architektur neu gebauter Marktstände wird in keiner der erarbeiteten Konzeptvarianten zugetraut, eine vergleichbare Qualität zu erreichen.

Der Hinweis der Planer, dass es sich bei den Konzeptvarianten nicht um eine architektonische Planung, sondern um einen Flächennachweis und eine Flächendisposition handelt, kann die öffentliche Ablehnung von Neubauten im Allgemeinen nicht ausräumen.

Auch der Hinweis, dass die Marktstände und der Charakter des gesamten Marktes weniger von der Architektur der beste-

henden Stände, sondern vielmehr von der Warenpräsentation geprägt werden, kann nicht zugunsten einer Neubaulösung überzeugen.

Neben der Gestaltung des Marktes mit neuer Architektur wird außerdem kritisch gesehen, dass eine Neubaulösung zu einer unverhältnismäßigen Flächenmehrung im Bereich der Toilettenanlagen führen würde. Siehe hierzu Angaben zu Sanitärflächen auf Seiten 21 und 22. Aufgrund der geringen Nutzflächen auf dem Markt bei gleichzeitig hohem Anteil an Betrieben mit Alkohollizenz und Lebensmittelverkauf wäre ein Flächenbedarf für Personal- und Kundentoiletten von knapp 18% der Gesamtnutzflächen erforderlich.

Da sich auch der Landesdenkmalrat und der Oberbürgermeister der Landeshauptstadt München für Erhalt und Sanierung des Marktes in seiner bestehenden Baustruktur aussprechen, werden mögliche Reduzierungen des Flächenbedarfs für Sanitärflächen nochmals mit dem KVR abgestimmt.

Tatsächlich konnten in enger Abstimmung mit dem KVR/ BI die Sanitärflächen im Bereich der Kundentoiletten geringfügig reduziert werden.

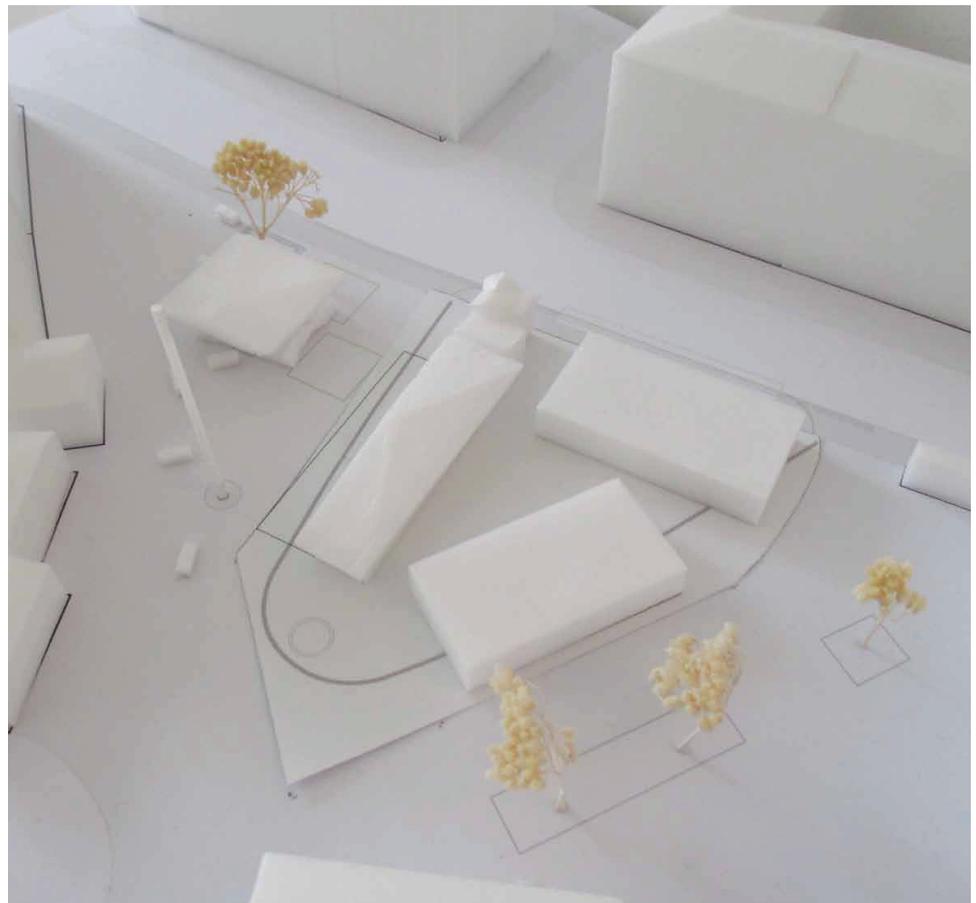
Erst durch eine massive Reduzierung der übrigen Nutzflächen, vor allem in den Bereichen Verkauf, Lager und Müll, sowie durch Schaffung eines Neubaus außerhalb der Kernfläche des Marktes (Stand 10 - sogenannter Satellit) gelang es, tatsächlich eine Konzeptvariante mit weitgehendem Bestandserhalt zu erreichen.

Allerdings folgt die Machbarkeitsstudie nun grundsätzlich geänderten Zielvorgaben.

Oberste Priorität ist nicht mehr eine für die Händler optimale, wirtschaftliche und nachhaltige bauliche Lösung.

Die Priorität liegt nun auf dem Bestandserhalt. Nachteile für die Händler, aufwändige Sanierungsarbeiten und hohe Kosten werden akzeptiert.

Arbeitsmodell des Marktes aus dem Konsensverfahren



Marktkonzept Konzepte in Varianten

Erhalt & Sanierung

Erneute Untersuchung Bestandserhalt und Sanierung des Marktes in seiner heutigen baulichen Substanz mit neu formulierten, angepassten Planungszielen:

Planungsziel/ Planungsvorgaben

Oberste Priorität für die Machbarkeitsstudie zur Sanierung des Marktes liegt beim Erhalt der baulichen Struktur in der äußeren Erscheinung zu Straße und dem Platz. Änderungen im Inneren des Marktes (Hof) und innerhalb der Gebäude sind zulässig. Außerhalb des zentralen Marktbereiches an den Standorten der heutigen „Ganserl-Pavillons“ sind Neubauten zulässig.

Händlerstruktur

Gemäß Vorgabe MHM zum Sanierungskonzept soll untersucht werden, ob die gegenwärtig am Markt ansässigen Händler auch bei einem Sanierungskonzept alle auf dem Markt bleiben können, oder ob die Anzahl reduziert werden muss.

Nutzflächen Markt

Verkaufs- und Lagerflächen können minimal ausfallen und müssen nicht den Standards der Landeshauptstadt München für Neuplanungen entsprechen. Ggf. sind Warensortimente von den Händlern an die begrenzten Raumverhältnisse anzupassen (Hygiene).

Flächen können ggf. gegenüber dem Bestand reduziert werden.

Personaltoiletten

Können im Bestand zentral angeordnet werden. Planung ist mit KVR im einzelnen abzustimmen

Kundentoiletten

Können im Bestand zentral angeordnet werden. Es soll ein barrierefreies WC gemäß DIN 18040-1 berücksichtigt werden.

Mülllagerung

Flächen können minimal ausfallen. Ein Anheben von Leerungsintervallen und damit verbundene höhere Betriebskosten werden akzeptiert.

Wärmeschutz

Die Marktstände werden als niedrig temperiert angenommen (12-19 °C).

In einem externen Gutachten wird untersucht, welche Maßnahmen erforderlich sind, um die Bestandsgebäude entsprechend zu ertüchtigen.

Aufmaß

Es wird ein detailliertes Aufmaß außen und innen erstellt und auf dieser Grundlage Stand für Stand untersucht, wie die Sanierung funktionieren kann.

Abstimmungen mit Beteiligten

Das Sanierungskonzept wird nicht mehr mit den Händlern abgestimmt.

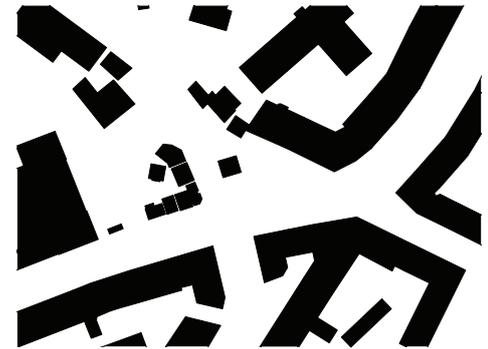
Die Abstimmung erfolgt mit der LBK in Bezug auf die Genehmigungsfähigkeit, mit dem KVR in Bezug auf Toiletten und Hygieneanforderungen und Denkmalschutz.

Flächenbedarf

Die Flächen werden nach der Konzeptplanung ermittelt und dann den Bestandsflächen sowie den Wunschflächen der Händler gegenüber gestellt.



Marktkonzept
Konzepte in Varianten



Planungskonzept Sanierung

Bestehende Wände sind schwarz dargestellt, Neubauten, Umbauten und Erweiterungen rot.

Grundriss Erdgeschoss



Marktkonzept Konzepte in Varianten

Gegenüberstellung

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

Hinweise zu der Flächendarstellung

- 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, Konstruktion und Technik, die hier nicht aufgeführt sind.
- Flächenreduzierung gegenüber Bestand wird akzeptiert

Gegenüberstellung Flächen Sanierung - Bestandsflächen - Planungsflächen Neubau

| Sortiment | Standnr. | Gesamtflächen innen IST | Gesamtflächen innen PLANUNGSWERTE | Gesamtflächen innen SANIERUNG | Gesamtflächen innen HÄNDLERWUNSCH | Verkaufsflächen innen SANIERUNG | Verkaufsflächen außen SANIERUNG | Arbeitsflächen innen SANIERUNG | Gastflächen innen SANIERUNG | Gastflächen außen SANIERUNG | Verkaufsflächen innen gesamt IST | Verkaufsflächen innen gesamt PLANUNGSWERTE | Verkaufsflächen innen gesamt SANIERUNG | Verkaufsflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH | Lagerflächen innen SANIERUNG | Lagerflächen extern privat SANIERUNG | Flächen Umkleide / Büro SANIERUNG | Nebenflächen innen gesamt IST | Nebenflächen innen gesamt PLANUNGSWERTE | Nebenflächen innen gesamt SANIERUNG | Nebenflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH | Außenflächen gesamt IST | Außenflächen gesamt PLANUNGSWERTE | Außenflächen gesamt SANIERUNG | Außenflächen gesamt HÄNDLERWUNSCH |
|-------------------------------------|----------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|--|--|------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------------|---|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| Blumenladen | 1 | 26,0 | 26,0 | 22,0 | 60,0 | 12,0 | 4,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 18,0 | 18,0 | 18,0 | 36,0 | 2,0 | 0,0 | 2,0 | 8,0 | 8,0 | 4,0 | 24,0 | 4,0 | 4,0 | 4,0 | 10,0 |
| Metzger (Alkohollizenz) | 2 | 17,0 | 30,0 | 20,0 | 30,0 | 7,0 | 2,0 | 7,0 | 0,0 | 0,0 | 14,0 | 20,0 | 14,0 | 22,0 | 1,0 | 0,0 | 5,0 | 3,0 | 10,0 | 6,0 | 8,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 4,0 |
| Gastronomie (Alkohollizenz) | 3 | 13,0 | 25,0 | 21,0 | 25,0 | 3,0 | 1,0 | 5,0 | 7,0 | 1,0 | 12,0 | 20,0 | 15,0 | 20,0 | 2,0 | 0,0 | 4,0 | 1,0 | 5,0 | 6,0 | 5,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 3,0 |
| Imbiss/Fischverkauf (Alkohollizenz) | 4/5 | 15,0 | 30,0 | 23,0 | 29,0 | 5,0 | 2,0 | 13,0 | 0,0 | 14,0 | 10,0 | 20,0 | 18,0 | 20,0 | 3,0 | (40,0) | 2,0 | 5,0 | 10,0 | 5,0 | 9,0 | 16,0 | 16,0 | 16,0 | 16,0 |
| Imbiss/Feinkost (Alkohollizenz) | 6 | 27,0 | 30,0 | 27,0 | 30,0 | 11,0 | 0,0 | 12,0 | 0,0 | 15,0 | 25,0 | 25,0 | 23,0 | 25,0 | 1,0 | (4,0) | 3,0 | 2,0 | 5,0 | 4,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 0,0 |
| Gemüse/Obst | 7/10 | 23,0 | 23,0 | 23,0 | 26,0 | 12,0 | 6,0 | 5,0 | 0,0 | 0,0 | 10,0 | 10,0 | 17,0 | 14,0 | 2,0 | (2,0) | 4,0 | 13,0 | 13,0 | 6,0 | 12,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| Imbiss/Bäcker (Alkohollizenz) | 8 | 18,0 | 30,0 | 21,0 | 38,0 | 5,0 | 0,0 | 9,0 | 0,0 | 18,0 | 15,0 | 20,0 | 14,0 | 30,0 | 3,0 | 0,0 | 4,0 | 3,0 | 10,0 | 7,0 | 8,0 | 19,0 | 19,0 | 19,0 | 15,0 |
| Imbiss/Wein (Alkohollizenz) | 9 | 13,0 | 20,0 | 13,0 | 20,0 | 10,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,0 | 10,0 | 15,0 | 10,0 | 15,0 | 0,0 | 0,0 | 3,0 | 3,0 | 5,0 | 3,0 | 5,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 25,0 |
| Eis | 1/2 | 5,0 | 5,0 | 9,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 5,0 | 5,0 | 7,0 | 10,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Leer (Geldautomat) | 2' | 5,0 | | | | | | | | | 5,0 | | | | | | | 0,0 | | | | 1,0 | | | |
| Summe | | 157,0 | 219,0 | 179,0 | 268,0 | 66,0 | 16,0 | 63,0 | 7,0 | 63,0 | 119,0 | 163,0 | 136,0 | 192,0 | 16,0 | 0,0 | 27,0 | 38,0 | 66,0 | 43,0 | 76,0 | 80,0 | 80,0 | 80,0 | 80,0 |
| | | 100% | 139% | 114% | 171% | | | | | | 100% | 129% | 114% | 161% | | | | 100% | 174% | 113% | 200% | 100% | 100% | 100% | 100% |
| Nebenfläche allgemein | | 6,0 | 10,0 | 7,0* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Müll | | 0,0 | 19,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kunden-WCs | | 6,0 | 10,0 | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Händler-WCs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Summe | | 12,0 | 39,0 | 27,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 100% | 325% | 225% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Verringerung durch Erhöhung Abholintervall
Flächenverlust wegen Müllflächen

| | | |
|----------------------------|--------------|--------------|
| Außenflächen allgemein | 90,0 | 90,0 |
| Außenflächen gesamt | 170,0 | 170,0 |
| | 100% | 100% |

Der Stand Nr. 2' wird derzeit nicht für den Markt genutzt (Geldautomat). Da der Stand im Zuge der Sanierung ersatzlos entfallen soll wird die Fläche in der Aufstellung nicht weiter berücksichtigt.

Berechnung der erforderlichen Mindestflächen für Müll und Toiletten siehe Seiten 21 - 23.

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Schwarzplan Bestand



Schwarzplan Sanierung



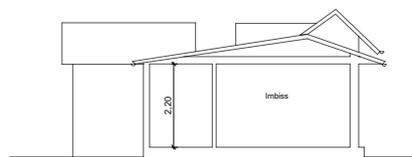
Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Lageplan

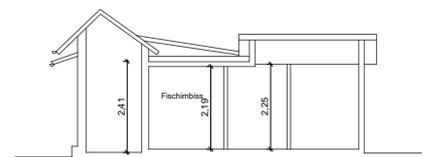


Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

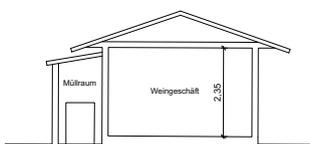
Schnitte



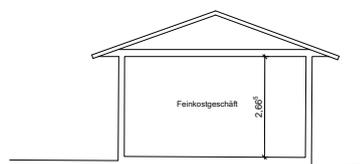
Schnitt 1



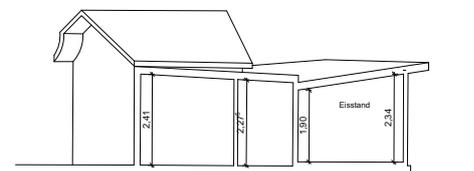
Schnitt 2



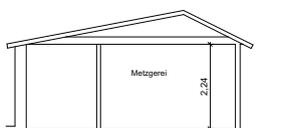
Schnitt 3



Schnitt 4



Schnitt 7



Schnitt 5



Schnitt 6

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Ansichten



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung



Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

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.



Bestandssituation

Sanierung Stufe 1:

- Abriss Ganserl-Stände
- Neubau Satellit



- Sanierung durch LHM
- Innenausbau durch Händler
- Interimscontainer
- Baustellencontainer
- WC

Interimsmarkt – Sanierung Stufe 1

Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

Sanierung Stufe 2:

- Innenausbau Satellit
- Umzug Stände 7+8
- Umzug WCs in Container
- Sanierung Stände 7+8
- Sanierung/ WCs
- Behinderten-WC (Stand 10) steht zur Verfügung



Interimsmarkt – Sanierung Stufe 2

Sanierung Stufe 3:

- Einzug Gemüsehändler in Satellit
- Innenausbau Stände 7+8
- Umzug Stände 6+9 in Container
- Sanierung Stände 6+9
- Nutzungsaufnahme WC's nach Sanierung
- Wegfall WC-Container

- Sanierung durch LHM
- Innenausbau durch Händler
- Interimscontainer
- Baustellencontainer
- WC



Interimsmarkt – Sanierung Stufe 3

Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

Sanierung Stufe 4:

- Einzug Stände 7+8
- Innenausbau Stände 6+9
- Umzug Stände 1+2 in Container
- Sanierung Stände 1+2



Interimsmarkt – Sanierung Stufe 4

Sanierung Stufe 5:

- Einzug Stände 6+9
- Innenausbau Stände 1+2
- Umzug Stände 3+4/5 in Container
- Sanierung Stände 3+4/5



Interimsmarkt – Sanierung Stufe 5

- Sanierung durch LHM
- Innenausbau durch Händler
- Interimscontainer
- Baustellencontainer
- WC

Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

Sanierung Stufe 6:

- Einzug Stände 1+2
- Innenausbau Stände 3+4/5



Interimsmarkt – Sanierung Stufe 6

Sanierung Stufe 7:

- Einzug Stände 3+4/5
- Fertigstellung

- Sanierung durch LHM
- Innenausbau durch Händler
- Interimscontainer
- Baustellencontainer
- WC



Interimsmarkt – Sanierung Stufe 7

Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

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.

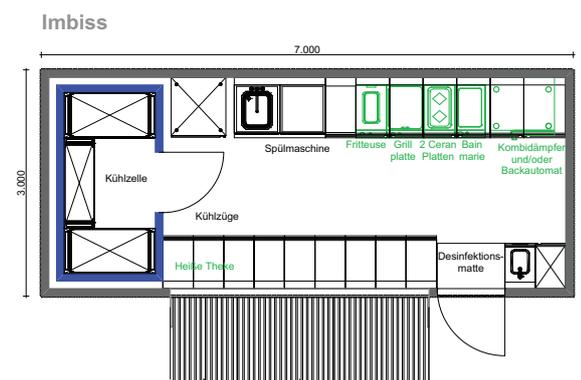
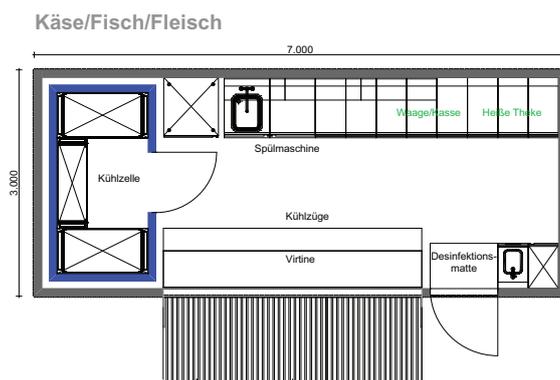
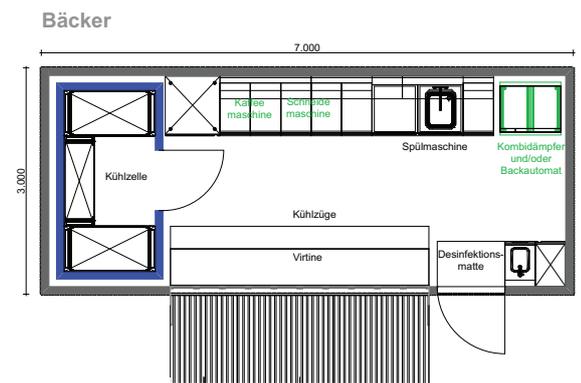
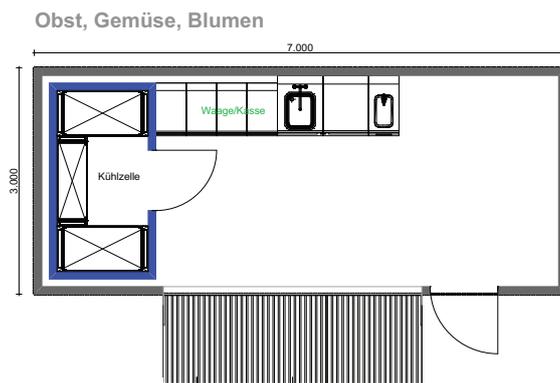
Es kann auf dem Interimsmarkt mit Einschränkungen gearbeitet werden, wie diese in Bezug auf Arbeitsflächen und Hygiene vergleichbar auch für Wochenmärkte gelten.

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



Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Marktkonzept

Das Marktkonzept „Sanierung“ wurde nach öffentlicher Meinungsbildung vom Bauherrn vorgegeben.

Nach vertiefter Untersuchung mehrerer Varianten inklusive Bestandserhalt war zunächst die Entscheidung zugunsten von Neubauten gefallen. Diese fanden keine Akzeptanz in der Öffentlichkeit und wurden zugunsten einer Sanierungsplanung verworfen.

Die wichtigsten Argumente für eine Bestandssanierung sind:

- ein Bestandserhalt wurde von der Öffentlichkeit gefordert
- der Markt bleibt in seiner baulichen Form so erhalten wie er bekannt ist und geschätzt wird

Nachteile der Bestandssanierung gegenüber eine Neubauvariante sind:

- Händler müssen mit räumlichen Einschränkungen umgehen, teilweise ggf. ihr Warenangebot anpassen
- Personalbereiche stehen weiterhin nur in eingeschränktem Umfang zur Verfügung
- benötigte Lagerflächen für Händler können nicht zur Verfügung gestellt werden
- Mülllagerung und Mülltrennung kann nur teilweise gegenüber dem Bestand verbessert werden
- die Ausstattung mit Personaltoiletten ist gegenüber den untersuchten Neubauvarianten nachteilig, weil weiter von Arbeitsplätzen entfernt, hat aber denselben Flächenbedarf

Stadträumliche Struktur

Die städtebauliche Struktur bleibt weitgehend unverändert bestehen.

Bauliche Struktur

Bleibt erhalten und wird ergänzt.

Bauweisen werden denen des Bestands entsprechen (Holz).

Wärmedämmungen gemäß EnEV sind erforderlich.

Dachformen bleiben erhalten und werden teilweise ergänzt. Dachdeckung ist generell in Blech geplant.

Innen sind alle Marktstände inklusive aller Oberflächen komplett zu sanieren.

Projektziele

Zukunftssicherung Markthandel

- Dem Flächenbedarf der Händler wurde, wo möglich, entsprochen.
- Wege und Abläufe werden wo möglich optimiert.
- Die Mülllagerung und -trennung wird in eingeschränktem Maße verbessert
- 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 Wiener Platz ohne Unterbrechung fortgesetzt.
- Erfüllung aktuell gültiger Gesetze und Standards wenn im Bestand möglich.
- Die aktuell geltenden Gesetze werden mit der Planung erfüllt, wenn im Bestand relevant.
- Der Markt wird gemäß aktuell gültiger EnEV als niedrig temperiert geplant.

Umsetzung

Die Realisierung der Baumaßnahme erfolgt schrittweise gemäß Realisierungskonzept. Der Marktbetrieb wird nicht unterbrochen und findet temporär in Interimsständen statt.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Betriebsbeschreibung

Dauermarkt

1. Art des Betriebes

Der Markt am Wiener Platz wurde 1889 gegründet. Er wurde im 2. Weltkrieg weitgehend zerstört. Der Wiederaufbau wurde bereits kurz nach Kriegsende eingeleitet.

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 Einzelgewerbetreibende und Unternehmen des Lebensmittelhandels Verkaufsstände mit Lagern zur Verfügung gestellt (öffentlich-rechtliche Zuweisung bzw. privatrechtliche Vermietung).

Auf dem Markt befinden sich 9 Verkaufsstände.

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 Marktstände im Freien statt.

Erzeugnisse

Planung wie Bestand.

1 Händler verkauft ausschließlich Lebensmittel (Schwerpunkt Obst + Gemüse),

5 Händler verkaufen Lebensmittel (Backwaren, Fisch, Fleisch, Feinkost, Wein), bieten in untergeordnetem Umgang Waren zum Sofortverzehr an und verfügen über eine Gastronomie-Konzession (Alkoholausschank)

1 Händler ist ein reiner Imbissbetrieb und verfügt über eine Gastronomie-Konzession (Alkoholausschank)

1 Händler verkauft Blumen und Pflanzen,

Diese Sortimentsstruktur ist in eingeschränktem Umfang variabel.

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

Arbeitsabläufe

Planung wie Bestand.

Der Markt dient der Versorgung durch Einzelhandelsgeschäfte und Imbissangebote.

Im Rahmen von Marketingaktionen sowie zur Weihnachtszeit finden am Markt Veranstaltungen statt, die 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 richten sich grundsätzlich nach den in Bayern geltenden Ladenöffnungszeiten. Ausgenommen hiervon sind reine Imbissbetriebe mit Gastronomiekonzession. Deren Öffnungszeiten richten sich nach den zulässigen Betriebszeiten für Freischankflächen entsprechend § 23 Abs. 4 der Richtlinien für Sondernutzungen an den öffentlichen Straßen der Landeshauptstadt München (Sondernutzungsrichtlinie). d.h. der Betrieb ist von 06:00 bis 23.00 Uhr zugelassen.

Anlieferung

Die Anlieferungen erfolgen teilweise vor 06:00 Uhr.

Die Anlieferung erfolgt mit Transportern und z.T. Lkw bis 7,5 t.

Die Anlieferung erfolgt ebenerdig.

Hier werden Kurzzeitparkflächen für die Händler eingerichtet.

3. Zahl der Beschäftigten

Planung wie Bestand insgesamt max. 20 Beschäftigte gleichzeitig auf dem Markt.

4. Arbeitsräume

Planung in der Grundstruktur wie Bestand: Lagerräume (teilweise mit Kühlung)

Verkaufsräume mit räumlich getrenntem Kundenbereich, in den Bereichen Blumen/Pflanzen und Gemüse nicht zwingend mit räumlich getrenntem Kundenbereich/Bürobereich

5. Sozial- /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 von mehreren Ständen gemeinsam genutzt.

Kunden der Imbissbetriebe nutzen die allgemein auf dem Markt zugängliche Toilette.

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

keine Stellplätze wie Bestand

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, Abholung der Umleerbehälter), durch Kühlgeräte.

Die Schall-Immissionen durch An- und Abfahrt der Lieferfahrzeuge und durch Verladetätigkeiten entstehen auch in den Zeiten vor 06:00. Schallimmissionen durch die Abholung der Umleerbehälter entstehen tagsüber (nach 06:00 Uhr).

Erschütterungen

Planung wie Bestand.

Durch den Marktbetrieb und die Anlieferung entstehen keine wesentlichen Erschütterungen.

Abfallstoffe

Planung wie Bestand.

Besonders zu behandelnde Abwässer

Planung wie im 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 Marktes

Abwasser-, Wasser- und Gasanlagen

Aufgrund der neuen Gebäudestruktur und der Positionierung der Sanitärobjekte werden alle Grundleitungen in den Gebäuden neu verlegt. Je nach Anforderung werden Bodeneinläufe eingebaut. Für den Stand 2' wird ein neuer Fettabscheider eingebaut. Jeder Marktstand wird neu an die Trinkwasserleitung angeschlossen und erhält eine Spülstation, um die Trinkwasser-Hygiene zu gewährleisten. Für die Warmwasserbereitung im Laden wird ein Stromanschluss für einen mieterseitigen Durchlauferhitzer vorgesehen. Die Wasch- oder Spülbeckenanlagen sind mieterseitige Leistung. Die Waschbecken in den öffentlichen WCs erhalten nur einen Kaltwasseranschluss, die Personal-WCs und das Behinderten-WC werden mit einem Durchlauferhitzer und einer Warmwasserarmatur ausgestattet.

Wärmeversorgungsanlagen

Die bestehenden Marktstände verfügen über unterschiedlichste Einrichtungen zum Heizen oder Kühlen, die teilweise abenteuerlich an den Fassaden angebracht sind. Es wird empfohlen, jeweils eine Wärmepumpenanlage zum Heizen und Kühlen der Räume an der Fassade zu installieren. Diese versorgt dann die beiden Räume einer Einheit, in den Räumen können Deckenkassetten oder Wandgeräte eingebaut werden, damit ist der Mieter auch mit der Möblierung völlig frei. Die Lebensmittelkühlung bleibt mieterseitige Leistung, hierfür werden vom Objektplaner entsprechende Aufstellflächen (Fassade oder Dach) vorgesehen. Auch die WC-Anlagen erhalten eine Wärmepumpenanlage wie vor, jedoch ohne Kühlung und zum Anschluss von 5 Innengeräten.

Lufttechnische Anlagen

Die WCs erhalten eine gemeinsame Zu- und Abluftanlage mit Wärmerückgewinnung. Die bisherigen Ablufthauben mit undefinierter Nachströmung sind nicht mehr zulässig. 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 werden aber in jeder Einheit eine Haube über Dach vorgegründet, damit im Sommer die Hauben auf Fortluft umgeschaltet werden können.

Sonstige Lüftungen sind nicht vorgesehen.

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, Durchlauferhitzer und Außenbeleuchtung sind den Marktständen direkt zugeordnet und werden daher direkt aus der Elektrounterverteilung versorgt.

Für die Allgemeinstromverbrauchsflächen wie die WC-Anlagen und Außenbereiche mit zugehörigen Beleuchtungsanlagen wird eine separate Elektrounterverteilung, geeignet für Außenaufstellung installiert.

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

Der Anschluss an das Niederspannungsstromnetz der SWM wird über einen zentralen Niederspannungshauptverteiler hergestellt.

Der bestehende Niederspannungshauptverteiler muss nach aktuellem Vorentwurf zu den Gebäudegrundrissen zurückgebaut und versetzt werden. Die zugehörigen Schaltanlagen stehen hinter den Ständen 4 und 5.

Für die Interimsmaßnahmen muss daher, je nach dem, ob Variante A oder B umgesetzt wird, ab dem Umzug der Stände 3/4 und 5 eine provisorische Verteileranlage aufgestellt, die Stände über provisorische Leitungsverbindungen eingespeist werden.

Fernmelde- und informationstechnische Anlagen

Die Leerrohre für die verschiedenen Medienanbieter zur Telefonanbindung und Digitalen Übertragungsdiensten werden vorgegründet. Das Behinderten-WC erhält eine Notrufeinrichtung.

Gebäudeautomation

Es wird die Aufschaltung auf die Gebäudeleittechnikzentrale LZH der LH München realisiert. Hierzu wird eine FND Aufschaltung über das Telefonnetz sowie der SSA (Standard Schnittstellen Adapter) nach AMEV und Technischer Vorgaben der Stadt München installiert. Die Steuerungs-, und Regelungssysteme der haustechnischen Anlagen werden an diesen SSA angekoppelt über übertragen die wichtigsten Ener-

gie-, Störmelde-, und Betriebsstatusmeldungen auf den Leitstand.

Technische Anlagen in Außenanlagen

Die Schmutzwasserleitungen im Erdreich sind bis zum städtischen Kanal bestehend, zwischen den Marktständen befindet sich eine Fettabscheideranlage NG 4, die Schmutzwasserleitungen hier sind gemäß Bestandsplan wärme gedämmt. Die Marktstände 1, 8 und 9 sind nicht an den Fettabscheider angeschlossen. Die Leitungen werden nach Bedarf an die neuen Grundrisse angepasst. Für den Stand 10 wird ebenfalls eine Fettabscheideranlage eingebaut.

Derzeit läuft das Regenwasser von den Dächern frei über das Pflaster zu den Einläufen, so dass es im Winter zu gefährlichen Eisplattenbildungen kommen kann. Es werden Sickerschächte gebaut und die Regenwasserleitungen im Erdreich geführt.

Der Brunnen im „Innenhof“ wird an das Trinkwassernetz mit Rohrtrenner angeschlossen (kein Trinkwasser!!).

Es werden Standleuchten nach Abstimmung zur Beleuchtung der „öffentlichen“ Flächen aufgestellt.

Es existieren im Bestand Kabelzugschächte sowie Kabelrohre zur Schachtverbindung. Es sollte hierzu eine Bestandserfassung der Schachtverbindungen und Dokumentation der Leitungsverbindungen erstellt werden. Die Kabelverbindungen und Schächte müssen zur Umsetzung der Maßnahme teilweise zurückgebaut und versetzt werden. Nach überschlägigen Messungen sollen die Marktstände über den Schachtdeckeln errichtet werden.

Für die elektrischen Leitungsanbindungen der Stände wird der Bestand an Kabelleerrohrsystem mit zugehörigen Zugschächten erweitert und im Erdreich eingebaut.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Betriebsbeschreibung

Interimsmarkt

1. Art des Betriebes

Der Markt dient als Interimsbetrieb für den Zeitraum der Baumaßnahmen am Markt am Wiener Platz

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 9 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.

1 Händler verkauft ausschließlich Lebensmittel (Schwerpunkt Obst + Gemüse),
5 Händler verkaufen Lebensmittel (Backwaren, Fisch, Fleisch, Feinkost, Wein), bieten in untergeordnetem Umgang Waren zum Sofortverzehr an und verfügen über eine Gastronomie-Konzession (Alkoholausschank)

1 Händler ist ein reiner Imbissbetrieb und verfügt über eine Gastronomie-Konzession (Alkoholausschank)

1 Händler verkauft Blumen und Pflanzen,

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 richten sich grundsätzlich nach den in Bayern geltenden Ladenöffnungszeiten. Ausgenommen hiervon sind reine Imbissbetriebe mit Gastronomiekonzession. Deren Öffnungszeiten richten sich nach den zulässigen Betriebszeiten für Freischankflächen entsprechend § 23 Abs. 4 der Richtlinien für Sondernutzungen an den öffentlichen Straßen der Landeshauptstadt München (Sondernutzungsrichtlinie). d.h. der Betrieb ist von 06:00 bis 23.00 Uhr zugelassen.

Anlieferung

Die Anlieferungen erfolgen teilweise vor 06:00 Uhr.

Die Anlieferung erfolgt mit Transportern und z.T. Lkw bis 7,5 t.

Die Anlieferung erfolgt ebenerdig.

Hier werden Kurzzeitparkflächen für die Händler eingerichtet.

3. Zahl der Beschäftigten

Planung wie Bestand insgesamt max. 20 Beschäftigte gleichzeitig 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 Abwasserleitungen 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.