

Restrukturierung Pasinger Viktualienmarkt

Bericht zur Machbarkeitsstudie
26.09.2017 - Überarbeitung 07.03.2018



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	14
1c Bedarfsplanung - Randbedingungen	16
1d Bedarfsplanung - Nutzerbedarfsprogramm	18
2a Raumprogramm	20
2b Ausstattungsprogramm	25
B Marktkonzept in Varianten	
1a Konzepte in Varianten	26
2a Darstellung der Ergebnisse	36
2c Erläuterungen	56

Einführung

Die dieser Projektdokumentation zugrunde liegende Studie wurde im Herbst 2014 begonnen und wird im Sommer 2017 abgeschlossen. Aufgabenstellung war die Untersuchung der Bestandssituation und Erarbeitung von Zukunftskonzepten Pasinger Viktualienmarkt.

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, fehlende Lagerflächen für die Händler
- unzureichende Organisation der Müllsammlung
- 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.).

Daten zum Untersuchungsgebiet

Eigentümer:	LHM – Landeshauptstadt München
Betreiber:	MHM – Markthallen München
Standort:	München, Stadtbezirk 21, Pasing-Obermenzing Flurnummer 838/16
Baubestand:	Bauliche Grundstruktur seit Gründung weitgehend unverändert
Marktfläche:	1.963 qm
Gründung:	1907, seit 1930 am heutigen Standort

Bearbeitungszeitraum dieser Studie: Herbst 2014 - Sommer 2017

Bedarfsplanung

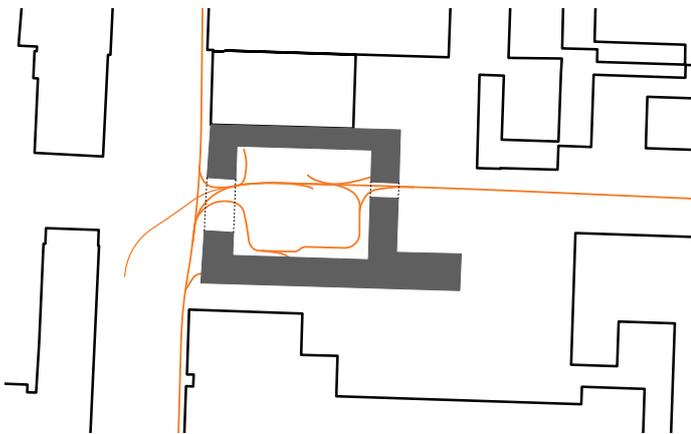
Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse

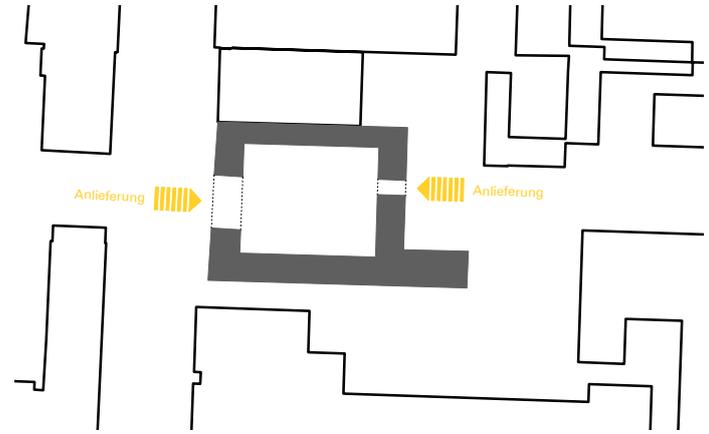
Planungsanalyse des Bestands in Bezug auf folgende Punkte:

- Erschließung/ Personenbewegung
- Anlieferung
- Stellplätze
- Müll

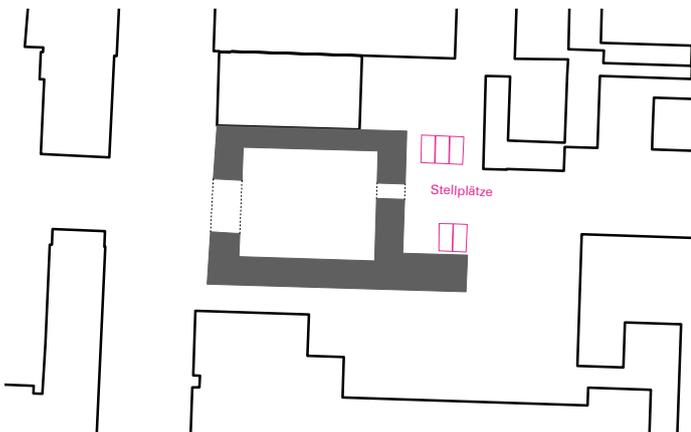
Bestandsanalyse
Bewegungsprofile



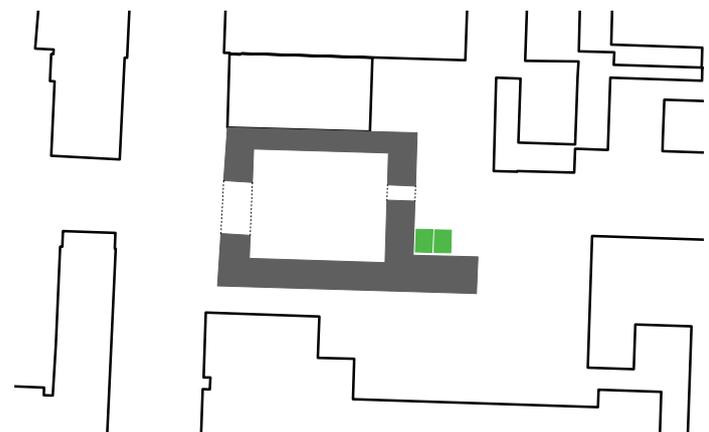
Fußwege



Anlieferung



Stellplätze



Müll

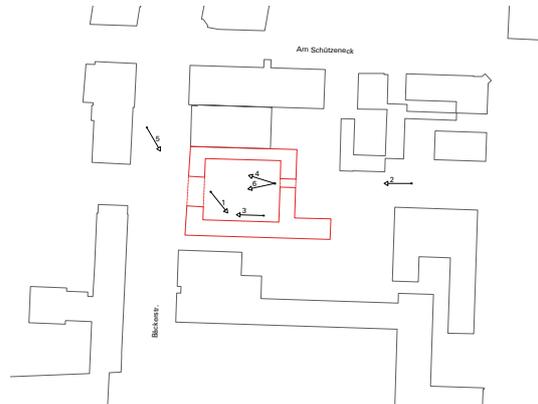
Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse

Fotografische Dokumentation des Bestands

Bestandsanalyse Fotodokumentation



1. Marktplatz - Innenhof



2. Perspektive Eingang Ost



3. Verkaufsflächen



4. Überdachte Verkaufsflächen



5. Perspektive Eingang West - Bäckerstr.

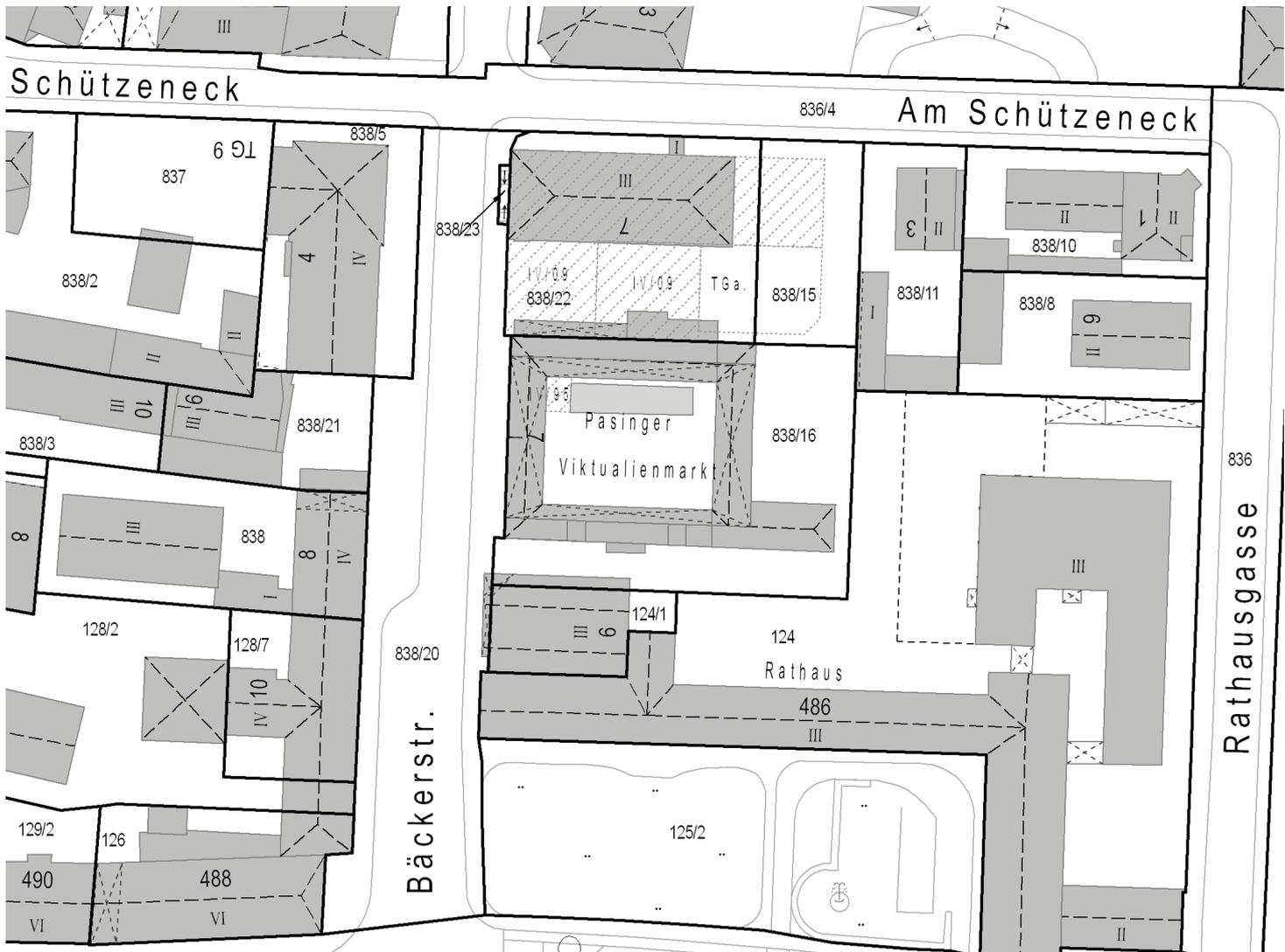


6. Brunnen

Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

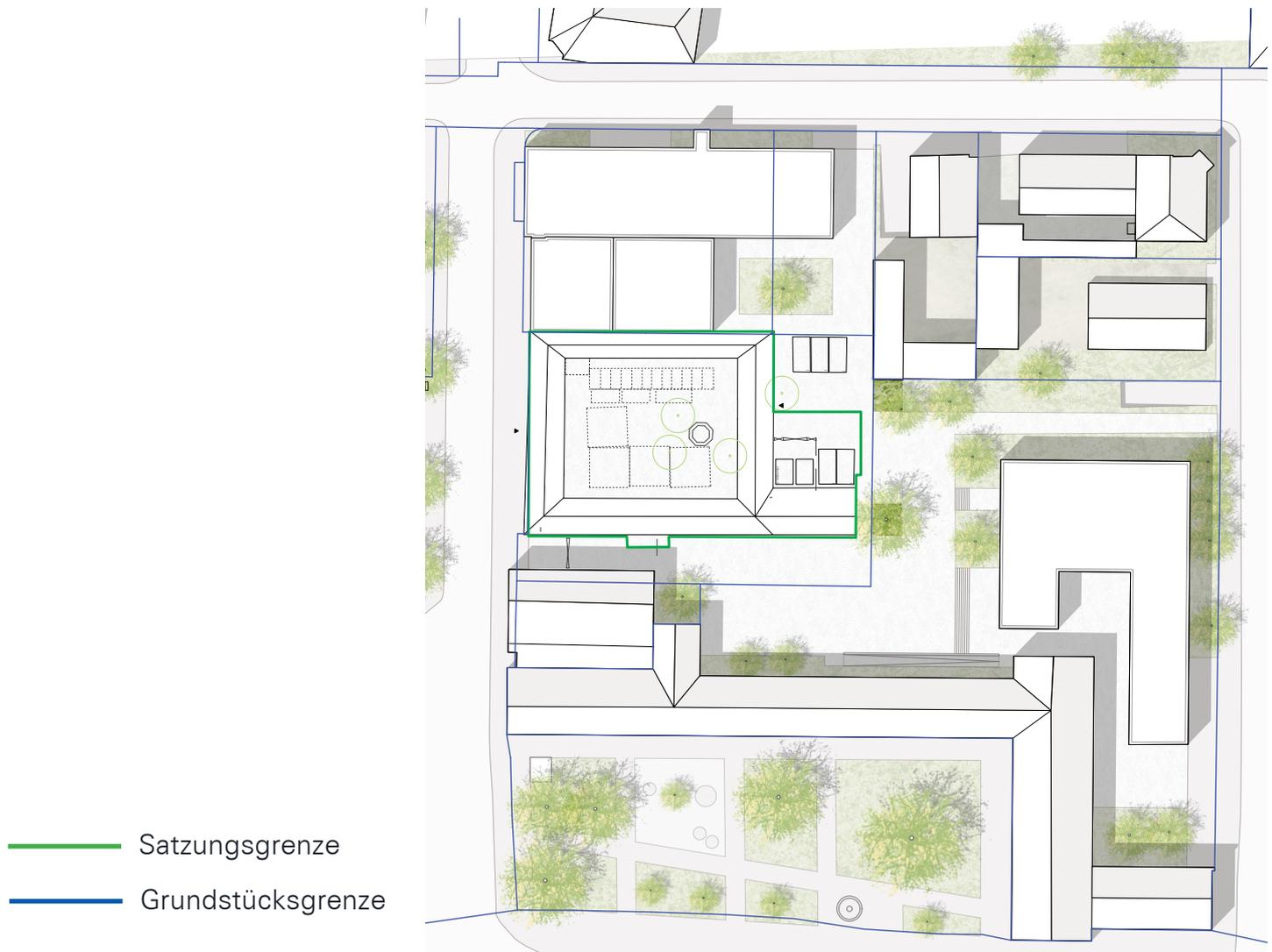
Katasterplan
Pasinger Viktualienmarkt,
Stand 29.07.2010



Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Lageplan
Pasinger Viktualienmarkt

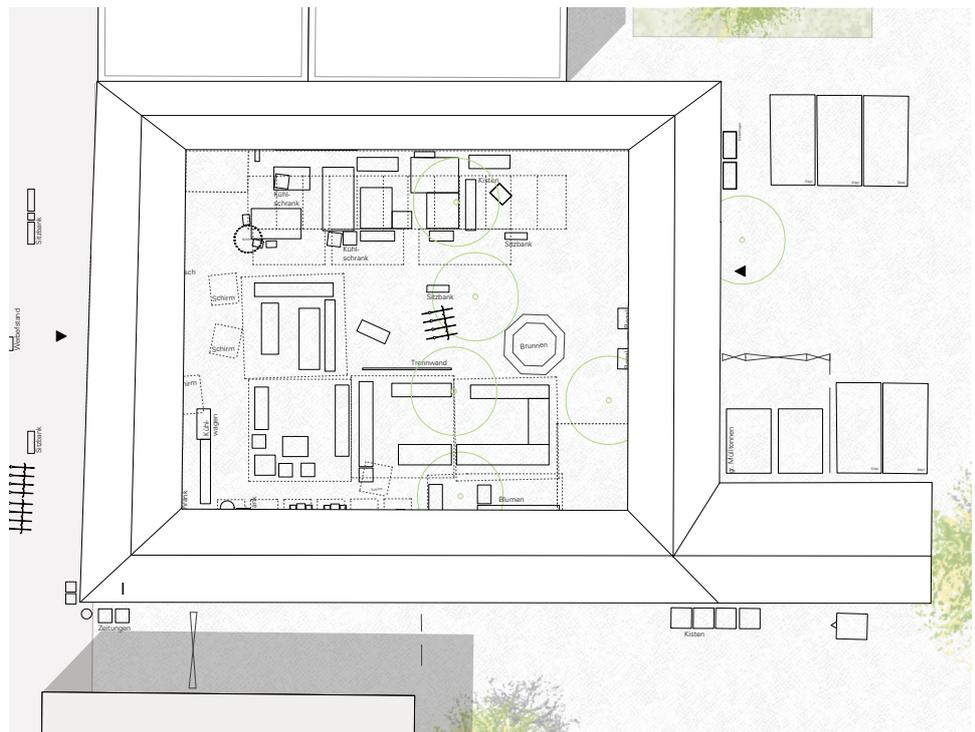


Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

Bestandsanalyse Baumassen Bestand

Marktfläche	1.963 qm
BGF	499 qm
NF	381 qm
Marktstände	12 Stück
Stellplätze	5 Stück



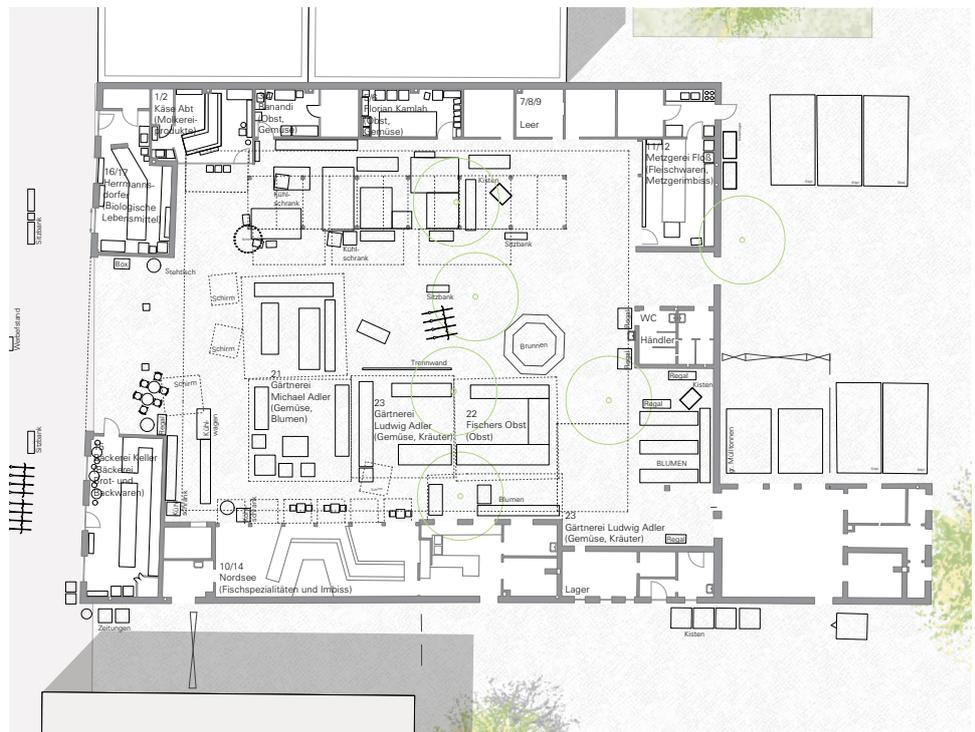
Bedarfsplanung

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

Beispielhafte Darstellung Dokumentation Begehung Stand Nr. 5/6 (für jeden Marktstand wurde solch ein Plan erstellt).

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

Dokumentation von baulichen und hygienischen Defiziten.

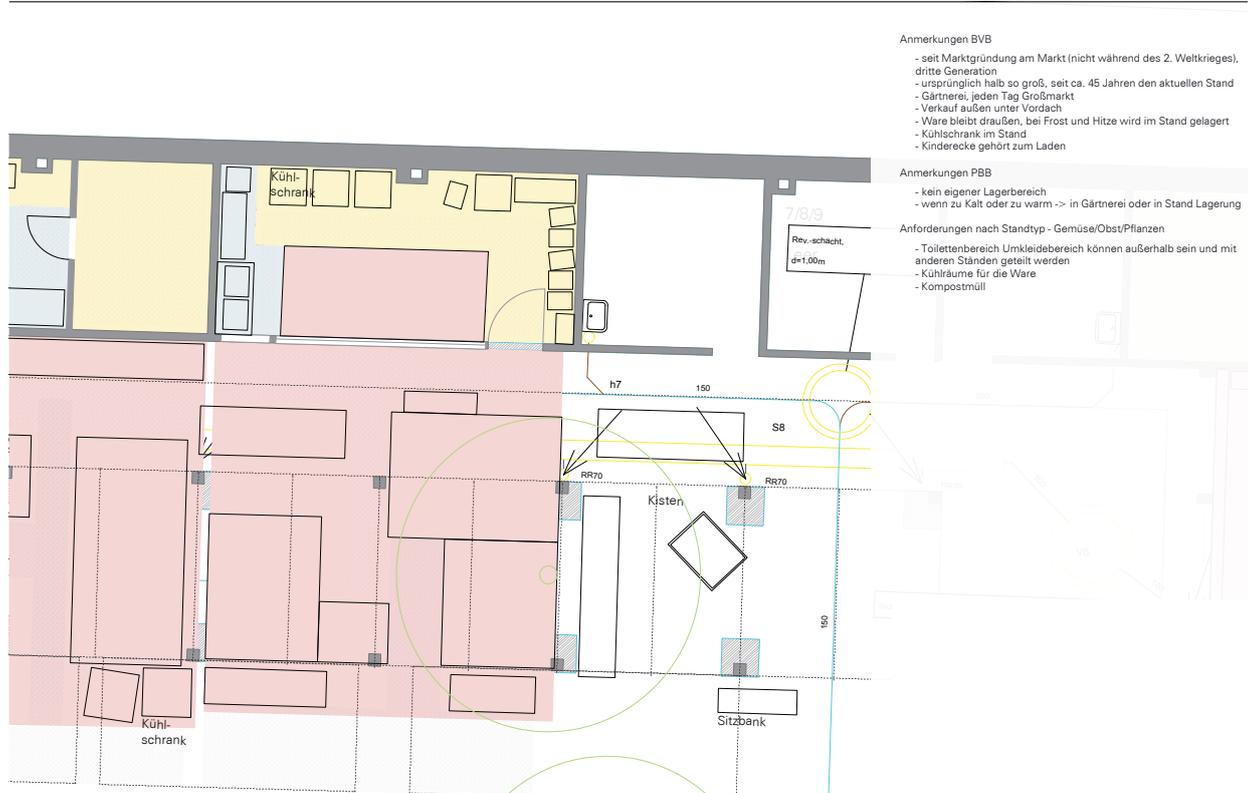
Dokumentation erster Hinweise der Händler zu Defiziten, Anforderungen.

Ermittlung Warensortimente und ggf. Gastronomielizenzen mit Alkoholausschank.

Bestandsanalyse Begehungen

Gemüse/Obst/Pflanzen

PVM



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
Käseladen	1/2	33,0			16,0	8,0	4,0	0,0	0,0	20,0			10,0	0,0	3,0	13,0			8,0
Gemüse/Obst	3/4	16,0			0,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0			8,0	0,0	8,0	16,0			40,0
Gemüse/Obst	5/6	17,0			6,0	35,0	0,0	0,0	0,0	6,0			9,0	0,0	2,0	11,0			35,0
Leer (wird Gastr.)	7/8/9	25,0			25,0	33,0	0,0	0,0	0,0	25,0			0,0	0,0	0,0	0,0			33,0
Fischhändler	10/14	100,0			100,0	15,0	0,0	0,0	0,0	100,0			0,0	0,0	0,0	0,0			15,0
Metzgerei	11/12	50,0			27,0	0,0	8,0	0,0	0,0	35,0			15,0	0,0	0,0	15,0			0,0
Bäckerei	15	40,0			19,0	0,0	9,0	7,0	10,0	35,0			3,0	0,0	2,0	5,0			10,0
Milchprodukte/Fleisch	16/17	34,0			31,0	0,0	0,0	0,0	0,0	31,0			3,0	0,0	0,0	3,0			0,0
Gemüse/Obst/Pflanzen	18/19	12,0			0,0	65,0	0,0	0,0	0,0	0,0			12,0	0,0	0,0	12,0			65,0
Gemüse/Obst/Pflanzen	21/23	13,0			0,0	75,0	0,0	0,0	0,0	0,0			13,0	0,0	0,0	13,0			75,0
Gemüse/Obst	22	26,0			0,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0			26,0	0,0	0,0	26,0			25,0
Eier/Geflügel	24	15,0			0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0			15,0	0,0	0,0	15,0			15,0
Summe		381,0			224,0	311,0	21,0	7,0	10,0	252,0			114,0	0,0	15,0	129,0			321,0

Nebenfläche allgemein	
Müll	40,0
Kunden-WCs	0,0
Händler-WCs	15,0
Summe	55,0

NF gesamt	757,0
------------------	--------------

Bedarfsplanung

Beschaffung erforderlicher Unterlagen / Zusammenfassung der Grundlagen

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

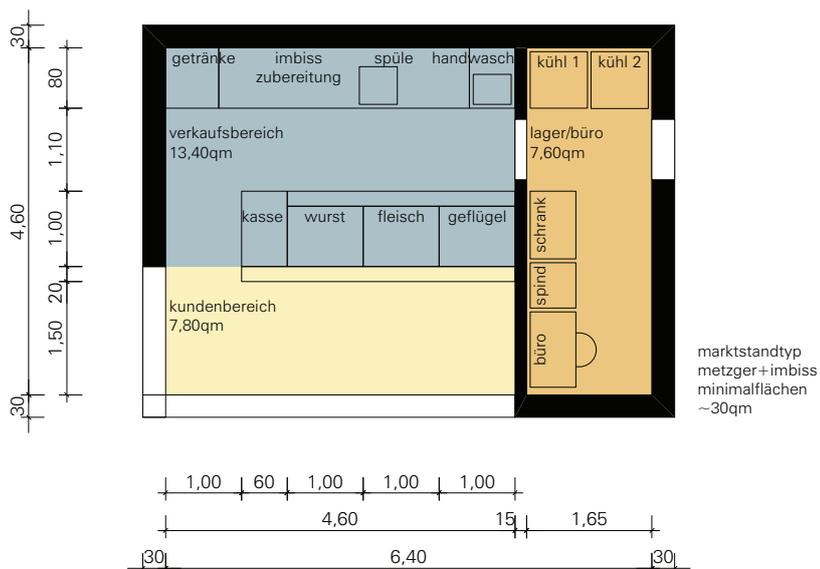
Bedarfsplanung Flächenbedarf

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 bei den Neubauvarianten 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 gesamt		Lagerflächen innen	Lagerflächen extern privat	Flächen Umkleide / Büro	Nebenflächen innen gesamt		Außenflächen gesamt	Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF
		qm	MINDESTBEDARF	qm	qm					qm	qm				qm	qm		
Käseladen	1/2	33,0	43,0	16,0	8,0	4,0	0,0	0,0	0,0	20,0	24,0	10,0	0,0	3,0	13,0	19,0	8,0	8,0
Gemüse/Obst	3/4	16,0	38,0	0,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	8,0	0,0	8,0	16,0	23,0	40,0	25,0
Gemüse/Obst	5/6	17,0	29,0	6,0	35,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	15,0	9,0	0,0	2,0	11,0	14,0	35,0	20,0
Leer (wird Gastr.)	7/8/9	25,0	39,0	25,0	33,0	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,0	33,0	33,0
Fischhändler	10/14	100,0	114,0	100,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	90,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	15,0	0,0
Metzgerei	11/12	50,0	54,0	27,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	35,0	35,0	15,0	0,0	0,0	15,0	19,0	0,0	0,0
Bäckerei	15	40,0	44,0	19,0	0,0	9,0	7,0	10,0	0,0	35,0	35,0	3,0	0,0	2,0	5,0	9,0	10,0	20,0
Milchprodukte/Fleisch	16/17	34,0	44,0	31,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	31,0	35,0	3,0	0,0	0,0	3,0	9,0	0,0	0,0
Gemüse/Obst/Pflanzen	18/19	12,0	25,0	0,0	65,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	12,0	0,0	0,0	12,0	10,0	65,0	35,0
Gemüse/Obst/Pflanzen	21/23	13,0	50,0	0,0	75,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0	13,0	0,0	0,0	13,0	10,0	75,0	75,0
Gemüse/Obst	22	26,0	40,0	0,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	26,0	0,0	0,0	26,0	25,0	25,0	15,0
Eier/Geflügel	24	15,0	29,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	15,0	0,0	0,0	15,0	14,0	15,0	0,0
Summe		381,0	549,0	224,0	311,0	21,0	7,0	10,0	252,0	369,0		114,0	0,0	15,0	129,0	190,0	321,0	231,0
Nebenfläche allgemein																		
Müll		40,0	38,0															
Kunden-WCs		0,0	23,0															
Händler-WCs		15,0	20,0															
Summe		55,0	81,0															
NF gesamt		757,0	861,0															

Berechnung der erforderlichen Mindestflächen für Müll und Toiletten siehe Seiten 20 und 21

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 MINDESTBEDARF	Gesamtflächen innen HÄNDLERWUNSCH	Verkaufsflächen innen	Verkaufsflächen außen	Arbeitsflächen innen	Gastflächen innen	Gastflächen außen	Verkaufsflächen innen gesamt	Verkaufsflächen innen gesamt MINDESTBEDARF	Verkaufsflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH	Lagerflächen innen	Lagerflächen extern privat	Flächen Umkleide / Büro	Nebenflächen innen gesamt	Nebenflächen innen gesamt MINDESTBEDARF	Nebenflächen innen gesamt HÄNDLERWUNSCH	Außenflächen gesamt	Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF	Außenflächen gesamt HÄNDLERWUNSCH
		qm	qm																			
Käseladen	1/2	33,0	43,0		59,0	16,0	8,0	4,0	0,0	0,0	20,0	24,0	35,0	10,0	0,0	3,0	13,0	19,0	24,0	8,0	8,0	8,0
Gemüse/Obst	3/4	16,0	38,0		38,0	0,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	15,0	8,0	0,0	8,0	16,0	23,0	23,0	40,0	25,0	25,0
Gemüse/Obst	5/6	17,0	29,0		44,0	6,0	35,0	0,0	0,0	0,0	6,0	15,0	20,0	9,0	0,0	2,0	11,0	14,0	24,0	35,0	20,0	40,0
Leer (wird Gastr.)	7/8/9	25,0	39,0		39,0	25,0	33,0	0,0	0,0	0,0	25,0	25,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,0	14,0	33,0	33,0	0,0
Fischhändler	10/14	100,0	114,0		114,0	100,0	15,0	0,0	0,0	0,0	100,0	90,0	90,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	24,0	15,0	0,0	60,0
Metzgerei	11/12	50,0	54,0		54,0	27,0	0,0	8,0	0,0	0,0	35,0	35,0	35,0	15,0	0,0	0,0	15,0	19,0	19,0	0,0	0,0	0,0
Bäckerei	15	40,0	44,0		44,0	19,0	0,0	9,0	7,0	10,0	35,0	35,0	35,0	3,0	0,0	2,0	5,0	9,0	9,0	10,0	20,0	20,0
Milchprodukte/Fleisch	16/17	34,0	44,0		54,0	31,0	0,0	0,0	0,0	0,0	31,0	35,0	40,0	3,0	0,0	0,0	3,0	9,0	14,0	0,0	0,0	0,0
Gemüse/Obst/Pflanzen	18/19	12,0	25,0		45,0	0,0	65,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	25,0	12,0	0,0	0,0	12,0	10,0	20,0	65,0	35,0	35,0
Gemüse/Obst/Pflanzen	21/23	13,0	50,0		60,0	0,0	75,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0	40,0	13,0	0,0	0,0	13,0	10,0	20,0	75,0	75,0	75,0
Gemüse/Obst	22	26,0	40,0		40,0	0,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	15,0	26,0	0,0	0,0	26,0	25,0	25,0	25,0	15,0	15,0
Eier/Geflügel	24	15,0	29,0		39,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	15,0	15,0	0,0	0,0	15,0	14,0	24,0	15,0	0,0	0,0
Summe		381,0	549,0		630,0	224,0	311,0	21,0	7,0	10,0	252,0	369,0	390,0	114,0	0,0	15,0	129,0	190,0	240,0	321,0	231,0	278,0
Nebenfläche allgemein																						
Müll		40,0	38,0																			
Kunden-WCs		0,0	23,0																			
Händler-WCs		15,0	20,0																			
Summe		55,0	81,0																			75,0
NF gesamt		757,0	861,0																			983,0

Berechnung der erforderlichen Mindestflächen für Müll und Toiletten siehe Seiten 20 und 21

Bedarfsplanung Randbedingungen

Bauweise / Gestaltung / Nutzung (Marktcharakter)

Der Pasinger Viktualienmarkt ist als eingeschossige, geschlossene Hofanlage angelegt.

Der Kundenzugang erfolgt von Westen über einen überdachten (und nach Geschäftsschluss durch ein Tor versperrten) Durchgang an der Bäckerstraße. Ein weiterer Zugang existiert auf der Ostseite. Dieser dient gleichzeitig und primär als rückwärtiger Anlieferzugang und Zugang zum Mülllager. Der östliche Zugang ist schwer auffindbar und für Kunden nicht attraktiv gestaltet. Dieser Zugang ist die Verbindung zu den weiter östlich gelegenen Pasing Arcaden, die von hier aus fußläufig zu erreichen sind.

An der Nordfassade ist der Markt mit seiner Umfassungsmauer direkt auf die Grundstücksgrenze zum Nachbarn gebaut. Hier gibt es keine Fenster.

Entlang der südlichen Umfassungsmauer verläuft eine Durchfahrt. Diese liegt außerhalb des Marktes und dient als Feuerwehrezufahrt und zur Erschließung des benachbarten Innenhofes (Rathaus Pasing). Die Durchfahrt wird auch von Händlern genutzt. Der Markt hat hier wenige, untergeordnete Öffnungen und Zugänge, die ausschließlich von Händlern genutzt werden.

Die Ostseite ist heute die Rückseite des Marktes. Hier befinden sich PKW Stellplätze für Händler, die Müllsammelstelle und Lagerflächen.

Die Westfassade ist die Hauptfassade des Marktes. Hier sind zwei Händler mit ihren Schaufenstern zur Bäckerstraße orientiert. Alle übrigen Händler orientieren sich zum Innenhof des Marktes oder verkaufen unter Schirmen im Innenhof.

Nach innen ist der Markt geprägt durch Marktstände, die sich um den Innenhof gruppieren und unter Vordächern und Schirmen ihre Waren anbieten.

Der Innenhof selbst ist großflächig mit zeltartigen Konstruktionen überdeckt, sodass der Raum selbst und der vorhandene Baumbestand kaum wahrnehmbar ist.

Im Zentrum des Hofes befindet sich ein Brunnen.

Flächenbedarf

Der Flächenbedarf ist gemäß den aktuell geltenden Regeln zu überprüfen.

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 verfügen über Wasseranschlüsse. Die Warmwasserbereitung erfolgt individuell im Stand.

Wasseranschlüsse der im Innenhof angeordneten Schirmstände befinden sich in den Lagerflächen und nicht direkt am 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.

Betriebliche Logistik

Die Belieferung der Stände erfolgt überwiegend durch die Händler selbst. Einzelne Stände werden zusätzlich von externen Zulieferern beliefert. Die Anlieferung erfolgt auf der öffentlichen Straße (Bäckerstraße) bzw. über das nördliche Nachbargrundstück zum östlichen Marktzugang (Rückseite). Vom Haltepunkt der LKW/ Transporter/ PKW erfolgt der Warentransport zu den Ständen mit Handwagen. Lagerflächen (soweit vorhanden) befinden sich nur zum Teil direkt am Stand. Zum größeren Teil befinden sich diese in einem Gebäudeteil im östlichen hinteren Bereich des Marktes. Einige Händler nutzen externe Lagerflächen außerhalb des Marktes.

Die Fahrzeuge der Händler werden in der östlichen Anlieferzone (5 Stellplätze) geparkt.

Gemäß MHM soll sich die Anliefersituation am Markt nicht verschlechtern, mehr Stellplätze sollen jedoch auch nicht geplant werden. Die Planung von weiteren Parkplätzen auf dem Markt ist aus Gründen der geringen zur Verfügung stehenden Fläche keine Option. Auch ist von MHM nicht geplant, den Händlern an anderer Stelle Parkplätze zur Verfügung zu stellen. Vielmehr wird davon ausgegangen, dass die heutige Situation für die Händler akzeptabel ist.

Müllsituation

Der Müll wird heute zentral in der Anlieferzone im östlichen Bereich des Marktes gesammelt. Die vorhandenen Flächen sind für die Lagerung des Müllaufkommens ausreichend. Allerdings findet kaum eine ordentliche Mülltrennung statt.

MHM strebt eine ordentliche Mülltrennung an. 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 5 Stellplätze.

Denkmalschutz

Der Markt steht nicht unter Denkmalschutz. Im Innenhof des Marktes steht ein Brunnen unter Denkmalschutz.

Baurecht

Für das Marktgebäude und ggf. erfolgte Umbauten der Marktstände liegen Baugenehmigungen vor. Einzelne Gebäudeteile, für die keine Baugenehmigungen aufgefunden wurden (Vordächer, Überdachungen) werden in Bezug auf eine Genehmigungsfähigkeit als unkritisch angesehen.

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.

Bedarfsplanung Randbedingungen

Sanitäranlagen

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.

Außerdem wird geplant, einen Betrieb als gastronomischen Betrieb mit Alkoholausschank zu entwickeln. Für diesen soll in der Planung ein eigener Bereich mit Kunden-toiletten vorgesehen werden..

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

Freianlagen

Der Markt verfügt über keine Freiflächen für die Öffentlichkeit.

Der Innenhof ist dem Marktbetrieb vorbehalten.

Der rückwärtige (östlich gelegene) Anlieferungsbereich und die südliche Umfahrung des Marktes (soweit Teil des Satzungsgebietes) sollen räumlich aufgewertet werden. Die Neustrukturierung des Marktes soll dazu genutzt werden, den Marktzugang von Osten neu zu gestalten und besser auffindbar zu machen. Außerdem soll der geplanten Gastronomie eine Freischankfläche im Osten / Süden zugeordnet werden, um diese im Zusammenhang mit dem benachbarten Standesamt attraktiv zu machen.

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.

Wirtschaftlichkeit

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

Nachhaltigkeit

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

Gesetze, Normen, Vorschriften

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

Bedarfsplanung Nutzerbedarfsprogramm

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

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

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

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

Standort

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

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

Die heutige Marktfläche (Satzungsbereich) beträgt 1963 qm.

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. Zusätzlich soll ein Marktstand durch eine Gastronomie belegt werden.

Flächenbedarf

In Abstimmung mit den Vorgaben MHM und KVR und den aktuell gültigen Regeln zur Hygiene wird für die heute am Markt bestehende Händlerstruktur ein zusätzlicher Flächenbedarf von ca. 14% (+104 qm) ermittelt. Diese Flächen ergeben sich vor allem durch zusätzlichen Flächenbedarf im Bereich Innenverkaufsflächen, Lager, Müll und Sanitär (Kunden).

Die Befragung der Händler ergab einen zusätzlichen Flächenwunsch von insgesamt + 22% (168qm).

Bestandsgebäude

Der Erhalt der Bestandsgebäude erscheint problematisch:

Zum einen ist der Bestand baulich in keinem guten Zustand mit erheblichem Instandsetzungsbedarf. Die Wirtschaftlichkeit einer Instandsetzungsmaßnahme erscheint fragwürdig.

Zum anderen befinden sich heute wesentliche Teile der Nutzflächen im Freien. Die Händler sind mit ihren Waren in starkem Maße der Witterung ausgesetzt. Eine Verbesserung dieser Situation erscheint den MHM geboten, um gute Arbeitsbedingungen und Warenqualitäten gewährleisten zu können.

Dennoch werden auch Optionen untersucht, wesentliche Teile des Bestandes zu erhalten. Dieser Ansatz folgt vor allem dem Ziel, den gewohnten Markt auch in seiner lieb gewonnen baulichen Erscheinung entlang der Bäckerstraße und mit dem typischen Markthandel im Innenhof zu bewahren.

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 Lagerflächen in direkter Nähe zum Stand benötigt.

Nebenflächen sind 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 der 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 maximal Stellplätze wie im Bestand (5 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. 24 Personen gleichzeitig, ca. 50% Frauen und 50% Männer.

Die ersten Planungskonzepte basieren auf dieser Annahme. Die erforderlichen Toiletten werden zentral angeordnet, das Personal muss in diesem Fall teilweise den Stand verlassen, um die Toiletten 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 das Personal ggf. näher gelegene Kundentoiletten nutzt, was ein Hygienierisiko darstellt.

Außerdem bedeuten zentral angeordnete Personaltoiletten nach Ansicht des KVR, dass das 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 teilweise 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.

Wo möglich, wird auch in Planungsvarianten mit Bestandserhalt versucht, Wege zu Toiletten kurz zu halten und nicht durchs Freie zu führen.

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:

Kudentoiletten

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

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

Ansatz MHM

Im Rahmen der Studie soll eine zentrale barrierefreie Kudentoilette berücksichtigt werden. Weitere erforderliche Kudentoiletten für den geplanten Gastronomiebetrieb sollen innerhalb dieses Betriebs geplant werden, um eine Betriebszeit auch außerhalb der Marktöffnungszeiten möglich zu machen.

Ansatz KVR - Neubaukonzepte

Das KVR bestätigt diesen Ansatz

Anzahl Kudentoiletten 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

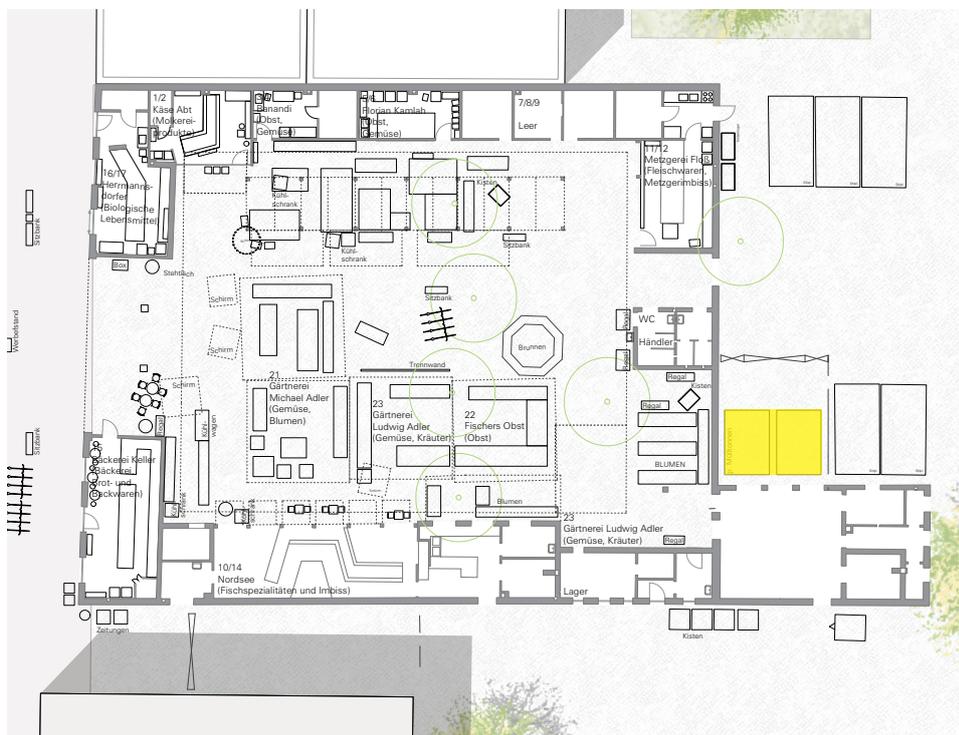
Ermittlung erforderliche Mülltonnen

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

Müllmengen gemäß Angaben MHM
Mülltonnenvolumen gemäß Vorgaben AWM

	Müllmenge in L	Leerung pro Woche	Tonne	Anzahl der Tonnen
Biomüll	1985	1	240l	8
Speisereste (gekühlt)	135	1	240l	1
Papier	2977	1	1.100l	3
Restmüll	700	1	770l	1
Kunststoff	543	1	770l	1
Glas	100	1	120l	1

Bestandsplan
Lage der Müllräume



Raum-, Funktions-, Ausstattungsprogramm

Ausstattungsprogramm

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

Marktstände

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

Allgemein genutzte Flächen (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

Jedes Gebäude bzw. jeder Laden wird an das Schmutzwassersystem angeschlossen. Die Gastronomie und die Fischhandlung erhalten einen zweiten Abwasseranschluss an einen gemeinsamen Fettabscheider.

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

In den Lager- und Kühlräumen im UG werden Tropfwasseranschlüsse für die kühltechnischen Anlagen vorgesehen, die über Grundleitungen direkt an das Entwässerungssystem angeschlossen sind.

Sämtliche Grundleitungen werden neu verlegt, die außenliegenden Regenfallleitungen werden über erdverlegte Leitungen den Versickerungsanlagen zugeführt. Das Schmutzwasser wird auf den öffentlichen Kanal geführt.

Wärmeversorgungsanlagen

Gemäß überschlägiger Heizlastberechnung ergibt sich für den gesamten Markt ein Wärmebedarf von max. ca. 37 kW. Hierbei ist noch nicht berücksichtigt, dass mehrere Läden eigentlich mehr Kühlung als Heizung benötigen. In der Bäckerstraße liegt zwar eine Fernwärmeleitung der SWM, allerdings entstehen doppelte Kosten, wenn man zusätzliche Raumkühlungen installieren muss. Es empfiehlt sich, ein System zu wählen, mit dem gleichzeitig geheizt und gekühlt werden kann.

Immer für zwei bis drei Einheiten wird eine Wärmepumpenanlage zum Heizen und Kühlen in den Dachstuhl integriert. Die Wärme wird hierbei auch innerhalb des Gebäudes verschoben (effektivste Rückgewinnung), die genaue Abrechnung zwischen den Mietern ist möglich. In den Räumen werden Deckenkassetten eingebaut, damit ist der Mieter auch mit der Möblierung völlig frei. Diese Raumheizung/-kühlung ist unabhängig von der mieterseitigen Lebensmittelskühlung.

Die WCs, Putzkammern usw. in den Häusern und ggf. die Putzkammern im UG erhalten nach Erfordernis Elektro-Heizkörper oder Infrartheizungssysteme. Zur Frostfreiheit von Technikräumen werden ebenfalls Elektroheizkörper eingebaut.

Die Gasversorgung wird komplett zurückgebaut.

Lufttechnische Anlagen

Aufgrund der Dichtigkeit eines Neubaus (oder auch Sanierung) werden zum Feuchteschutz in die Fassaden kontrollierte Lüftungen mit WRG eingebaut. Die WCs und innenliegende Räume erhalten einfache Abluftanlagen als Dauerläufer (kleine Stufe), zusätzlicher Feuchtefühler und Nachlaufrelais bei Benutzung. Die Nachströmung erfolgt über Fensterelemente (ALDs).

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

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

Der Müllraum erhält eine Abluftanlage, die Fortluft wird möglichst weit weg von der umliegenden Bebauung über das Dach ausgeblasen.

Die mieterseitige Kühltechnik kann im Dachraum untergebracht werden. Für die notwendige Durchströmung bzw. Wärmeabfuhr wird über die Querstromlüftungen gesorgt.

Die Gemeinschafts- und Gastronomie-WC-Anlage wird mit einer Zu- und Abluftanlage mit WRG ausgestattet.

Starkstromanlagen

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

Jeder Stand erhält einen eigenen Zähler mit Elektrounterverteilung. Außerdem werden die Wärmepumpen (Heizen/Kühlen) zur bedarfsgerechten Abrechnung erfasst, sowie die Allgemeinstromverbraucher, wie WC-Anlagen und Außenbeleuchtung, gezählt. Es werden Leuchten für die allgemeinen Bereiche (Toiletten, öffentliche Toiletten) installiert. Die Ladenbeleuchtung erfolgt mieterseitig.

Fernmelde- und Informationstechnische Anlagen

Die entsprechenden Leerrohre für die verschiedenen Medienanbieter werden vorgefertigt. Das Behinderten-WC erhält eine Notrufeinrichtung.

Technische Anlagen in Außenanlagen

Die Schmutzwasserleitungen werden auf den städtischen Kanal geführt. Für das anfallende Regenwasser werden Versickerungsanlagen im Innenhof erstellt. Der Brunnen wird an das Trinkwassernetz angeschlossen (ggf. notwendige Wasseraufbereitung bauseits). Für die Aussenstände werden bei Bedarf Mediensäulen mit Strom-, Wasser- und Abwasseranschluss installiert.

Es werden Stand- und Wandleuchten nach Abstimmung zur Beleuchtung der „öffentlichen“ Flächen bzw. der Durchwegung aufgestellt.

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 14% (+104 qm).

Variante 1 – Hofstruktur:

Die typische Hofstruktur des Bestands wird aufgegriffen, jedoch von neuen, deutlich tieferen Gebäuden eingeschossig umstellt. Die größere Gebäudetiefe ermöglicht einen Flächengewinn und die Planung der erforderlichen Innenverkaufsflächen. Der Hof wird etwas kleiner, bleibt aber frei und bietet zusätzlichen Platz zum Aufenthalt. Der Neubau liegt teilweise außerhalb der Satzungsgrenzen.

Variante 2 – Hofstruktur überdacht:

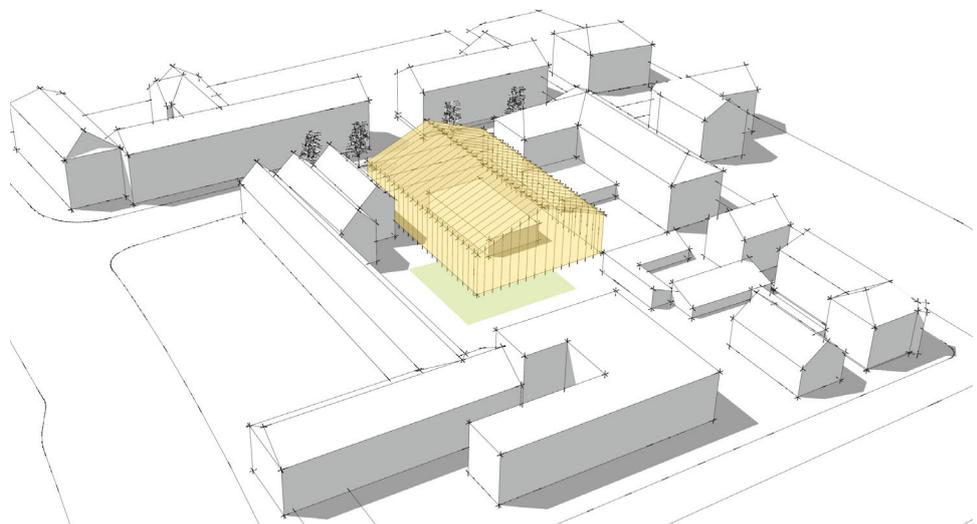
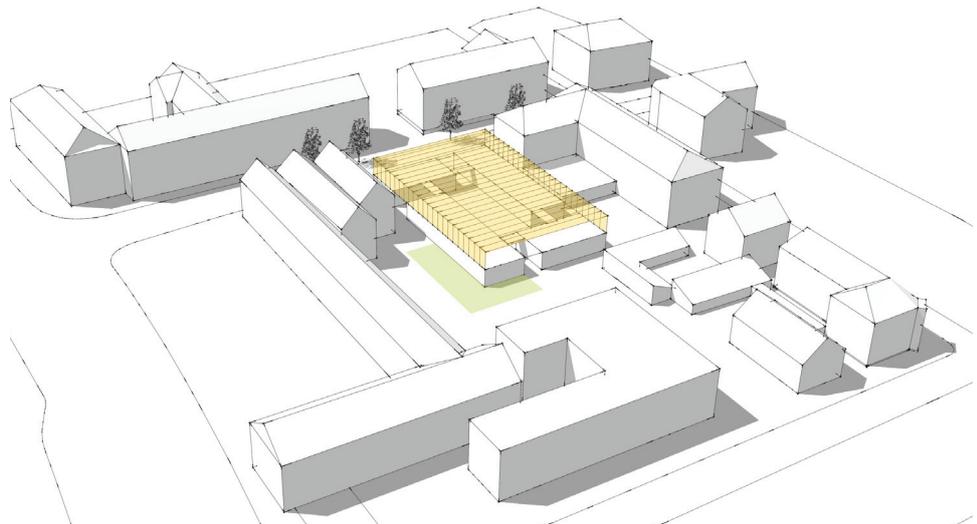
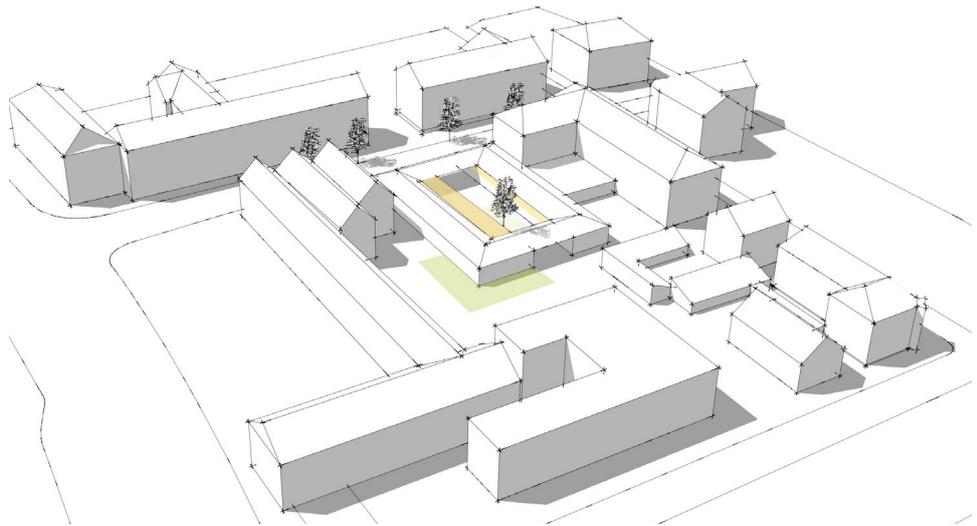
Die Nutzflächen werden wieder ringförmig um eine offene Mittelzone organisiert. Diesmal jedoch überdacht. Es entsteht eine Markthalle, die auch zweigeschossig denkbar wäre, wenn im Obergeschoss weitere Nutzbereiche entwickelt werden. Der Neubau liegt teilweise außerhalb der Satzungsgrenzen.

Variante 3 – Halle:

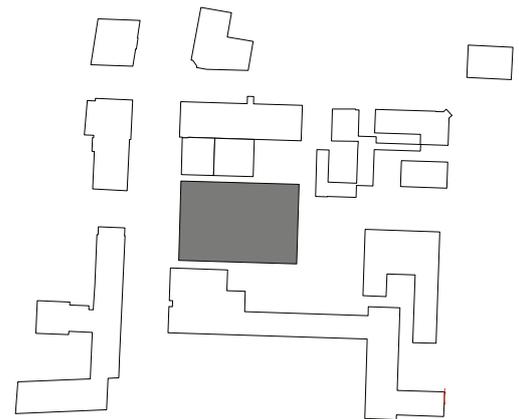
Die konsequente Organisation des Marktes als Halle. Die dienenden Nutzflächen werden in einem Kern in der Mitte angeordnet. Die Kunden bewegen sich um diesen Kern herum.

Auch in dieser Variante wird die zusätzliche Nutzung eines Obergeschosses möglich. Der Neubau liegt teilweise außerhalb der Satzungsgrenzen.

Die Varianten 1-3 gehen von zentral angeordneten Toilettenanlagen aus. Siehe dazu Seiten 20 und 21.



Marktkonzept
Konzepte in Varianten



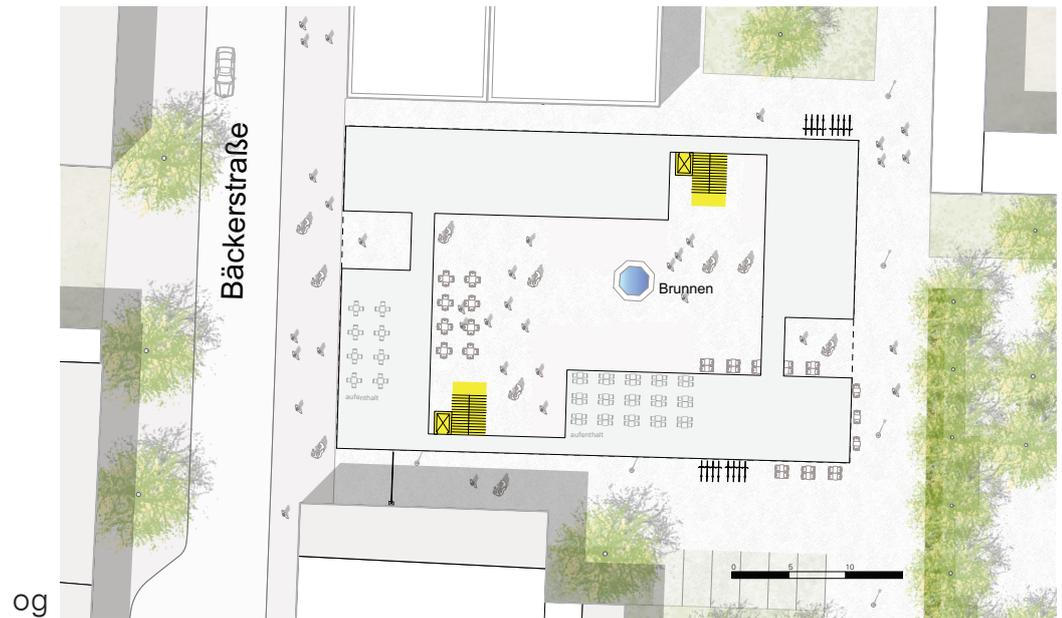
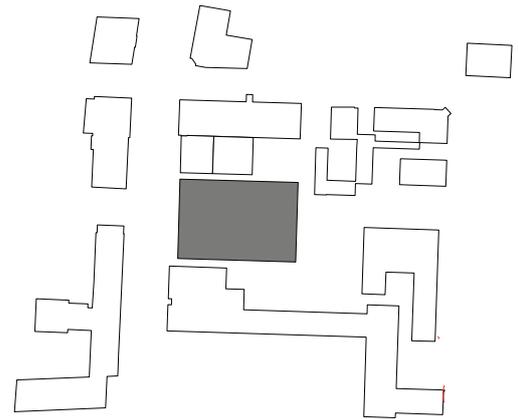
- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

Variante 1 –
Detailbetrachtung

Marktkonzept in Varianten

B1a

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



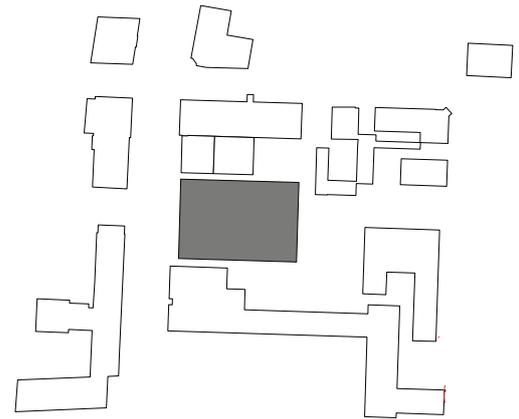
- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

Variante 2 –
Detailbetrachtung

Marktkonzept in Varianten

B1a

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen

Variante 3 –
Detailbetrachtung

Marktkonzept Konzepte in Varianten

Abstimmungsprozess

Nach Abstimmung der vorliegenden Varianten mit MHM, LBK, UDB, KVR/ BI, BA, Händlern und Bürgern wird entschieden, dass eine Kombination der Varianten 1 und 2 weiter verfolgt werden soll.

Das Obergeschoss soll nicht als offene Galerie, sondern für ergänzende Nutzungen weiter untersucht werden.

Der geschlossene Hallencharakter soll vermieden werden. Der Hof soll nicht vollständig überdacht werden, sondern in der Mitte zum Himmel offen bleiben.

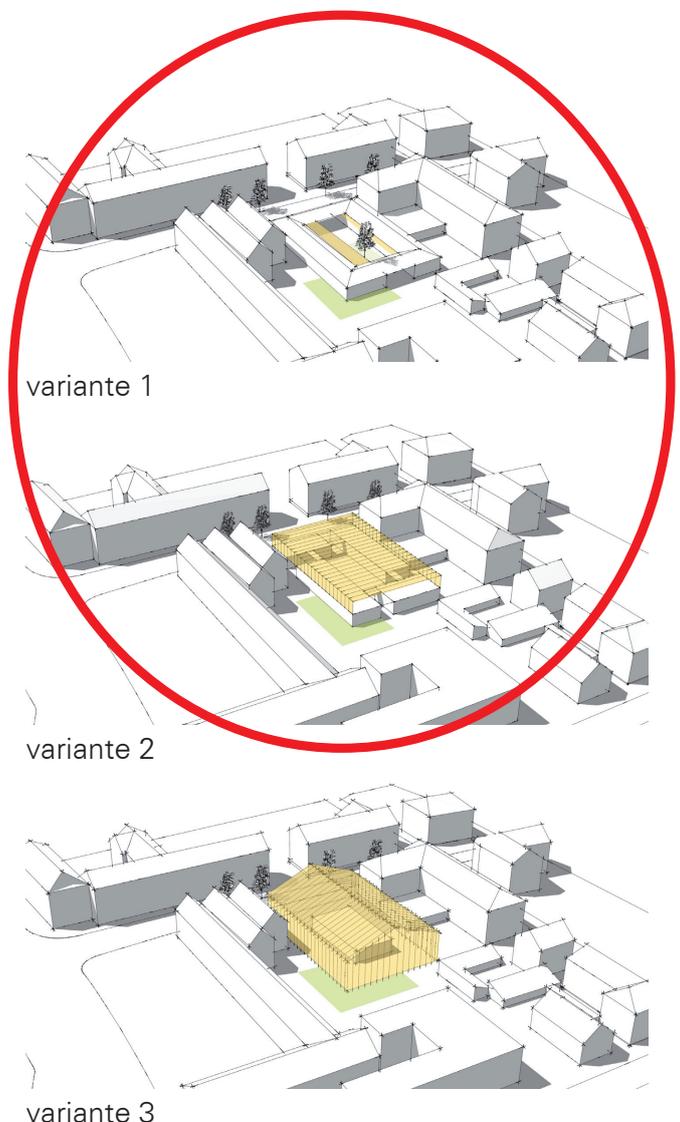
Die auf den folgenden Seiten 31 und 32 dargestellten Varianten mit alternativ Wohn- bzw. Gewerbenutzung im Obergeschoss werden von MHM verworfen.

Stattdessen kommt im weiteren Abstimmungsverlauf eine Variante hinzu, welche eine möglichst weitreichende Sanierung / Bestandserhalt vorsieht.

Die eingeschossige Neubauvariante mit zwei Zugängen von der Bäckerstraße (S. 33) wird im weiteren Verlauf ersetzt durch eine Variante mit nur einem großen Zugang.

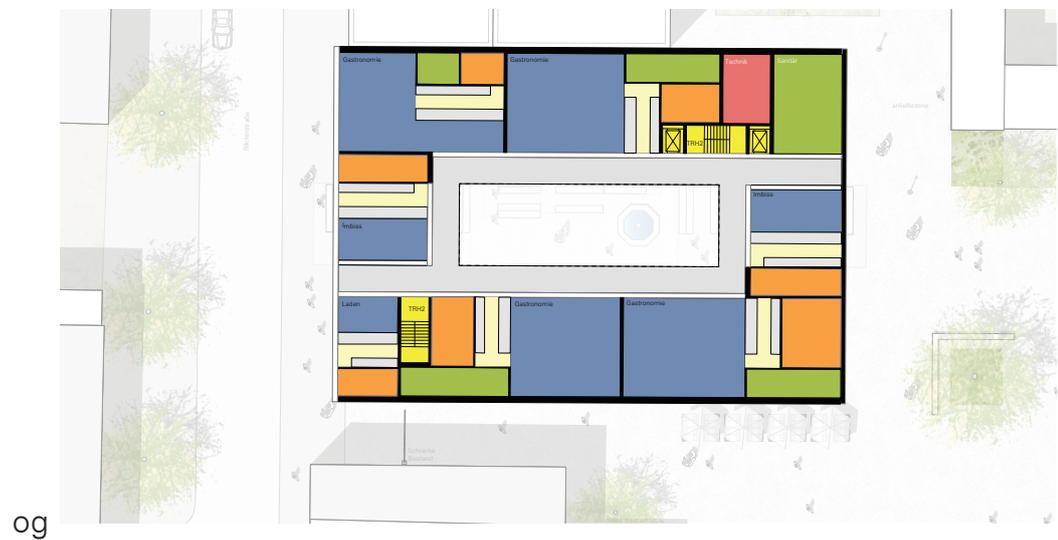
Für die finale Ausarbeitung verbleiben schließlich zwei Varianten:

- 1 - weitgehender Bestandserhalt (Seite 34)
- 2 - Neubau eingeschossig (Seite 35)



Abstimmung
Bürgerversammlung Pasing

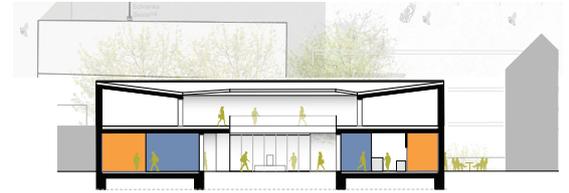
Marktkonzept
Konzepte in Varianten



- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

Hofvariante 2-geschossig –
Detailbetrachtung Wohnen OG

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



og



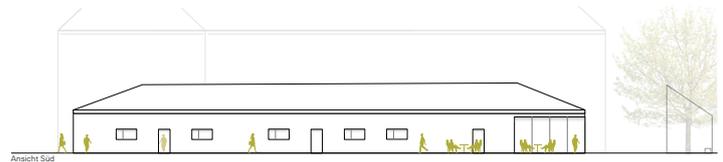
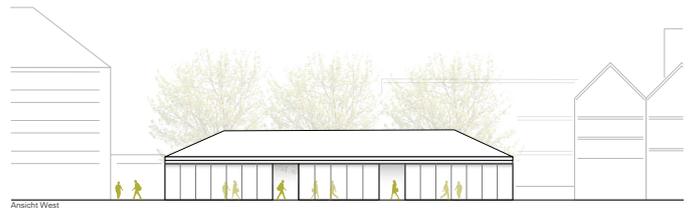
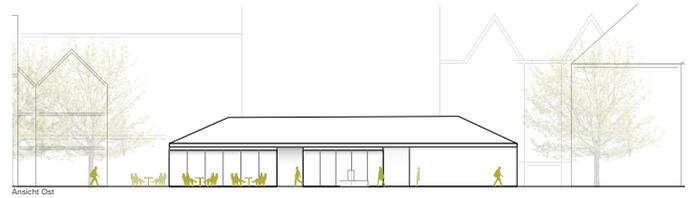
eg

Hofvariante 2-geschossig –
Detailbetrachtung Gewerbe OG

Marktkonzept in Varianten

B1a

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



ansichten

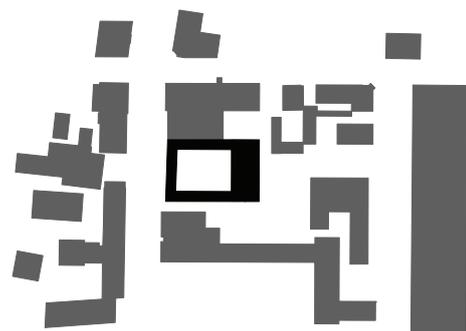


- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

eg

Variante Neubau
eingeschossig-
2 Zugänge Bäckerstraße

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



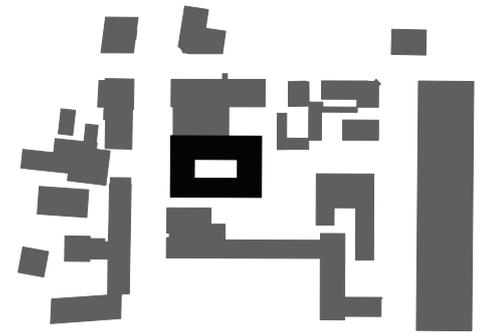
— Satzungsgrenze
— Grundstücksgrenze

- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche



Variante Sanierung –
Detailbetrachtung

Marktkonzept
Konzepte in Varianten



— Satzungsgrenze
— Grundstücksgrenze

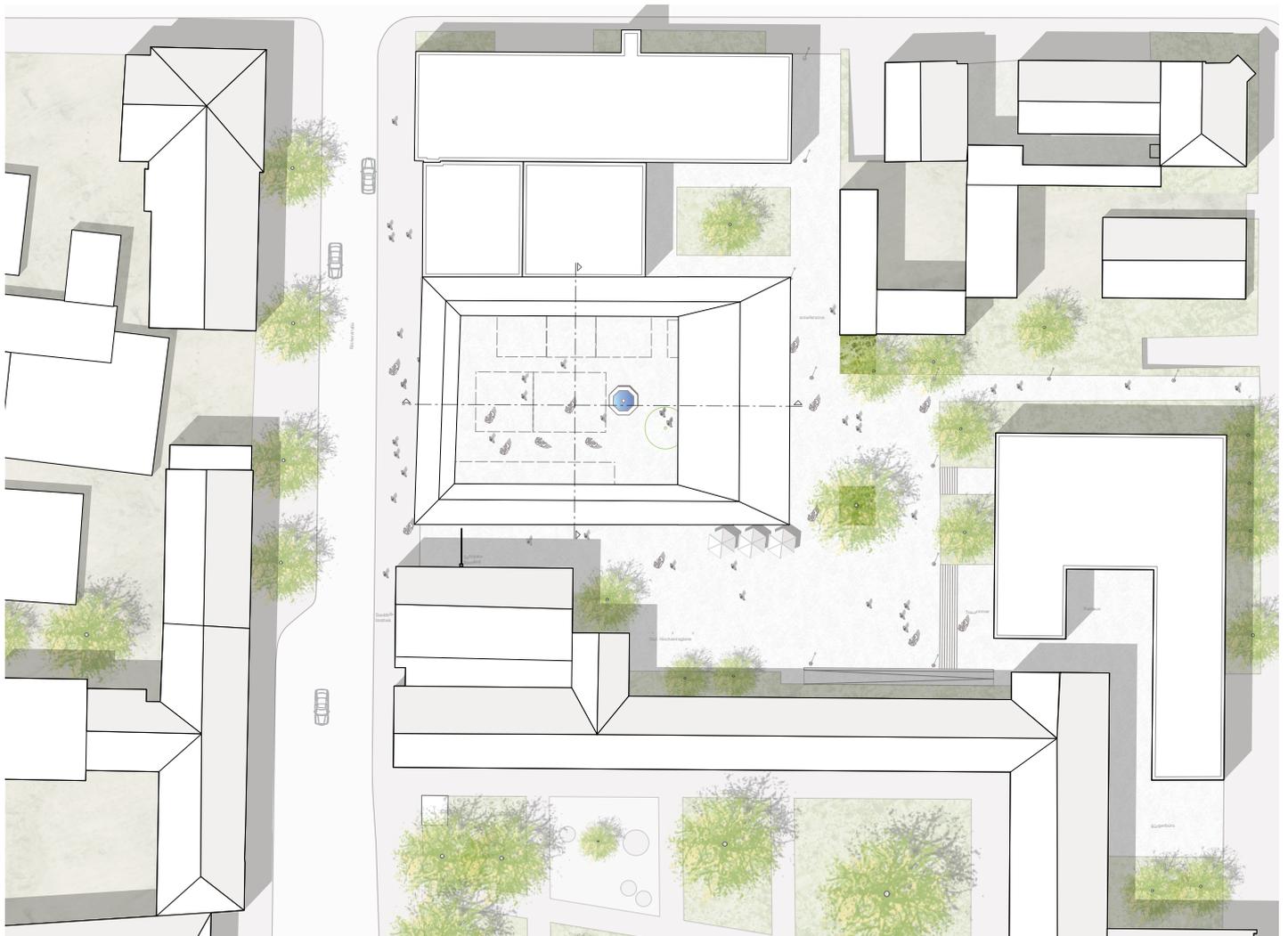
- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche



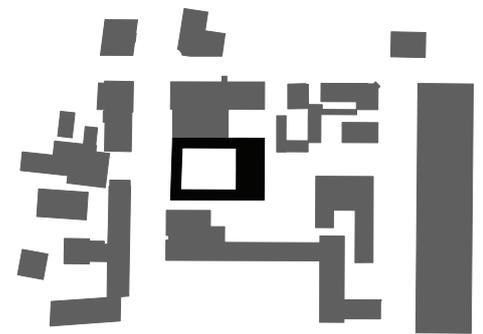
Variante Neubau –
Detailbetrachtung

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Lageplan Sanierung



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung



Planungskonzept Sanierung

Bestehende Wände sind grau dargestellt,
Neubauten schwarz und Abbruch gelb.

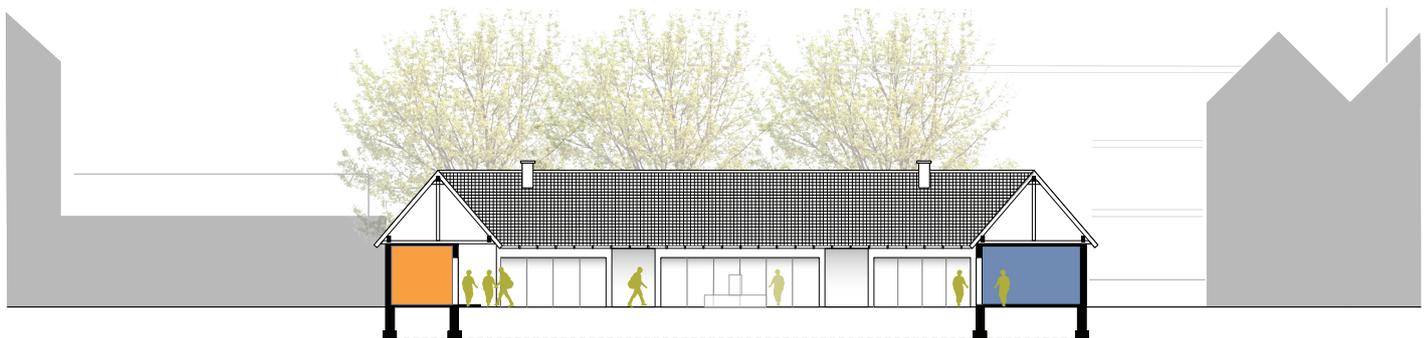
- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

Grundriss Sanierung Erdgeschoss



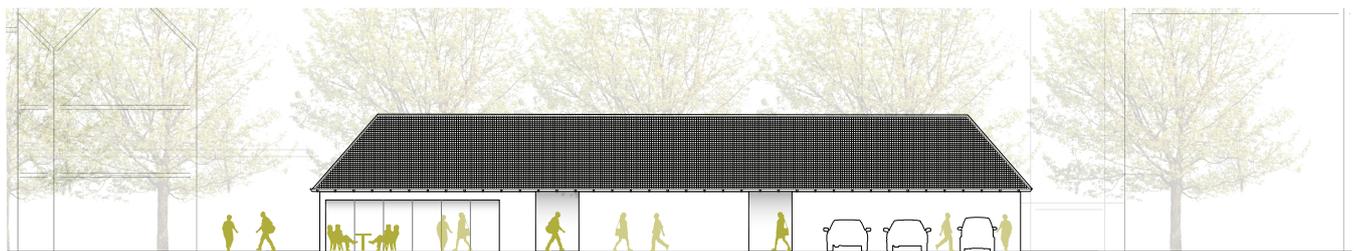
Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Schnitte Sanierung

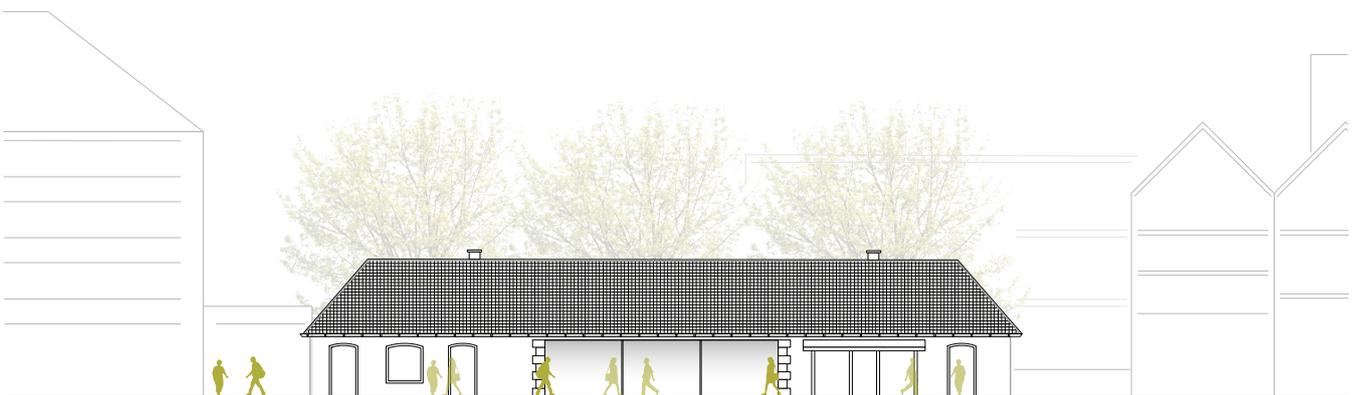


Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

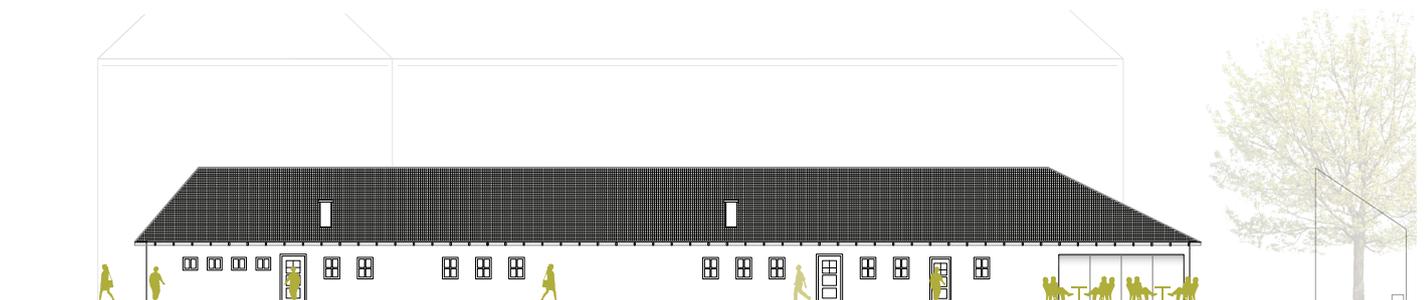
Ansichten Sanierung



Ansicht Ost



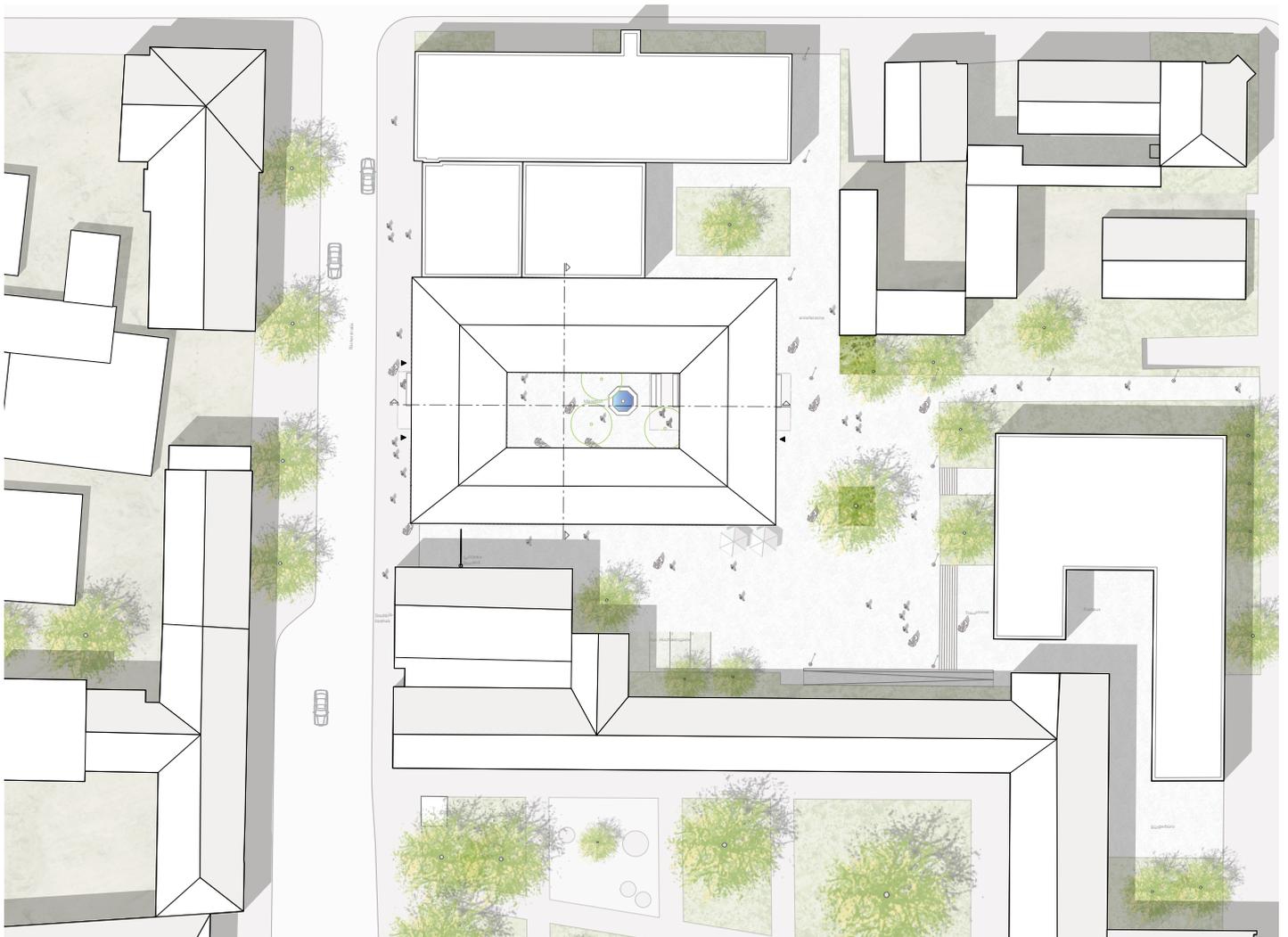
Ansicht West



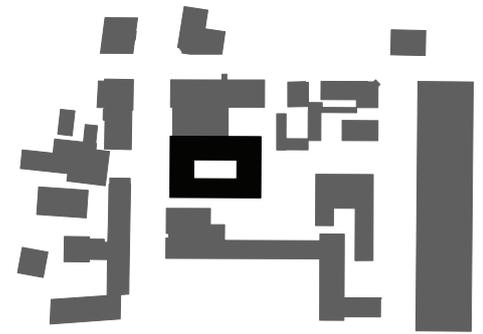
Ansicht Süd

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Lageplan Neubau



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung



Planungskonzept Neubau

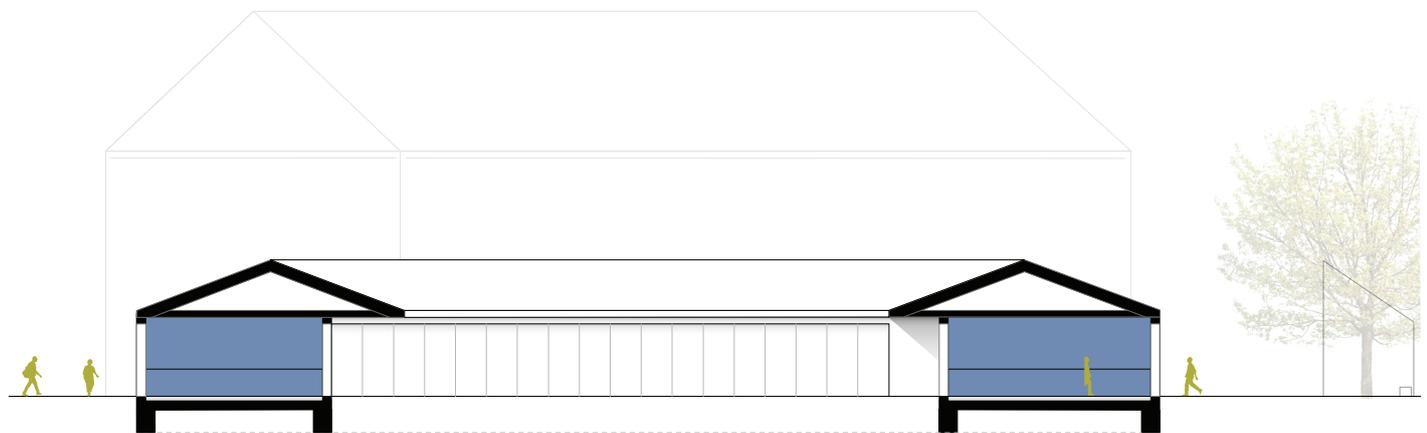
- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

Grundriss Neubau
Erdgeschoss



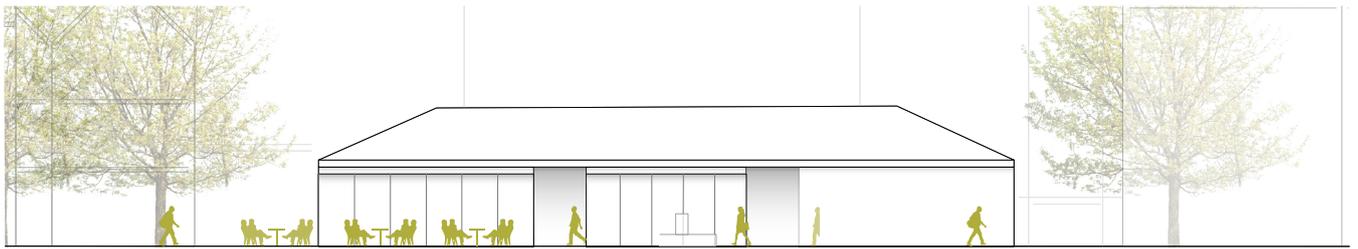
Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Schnitte Neubau

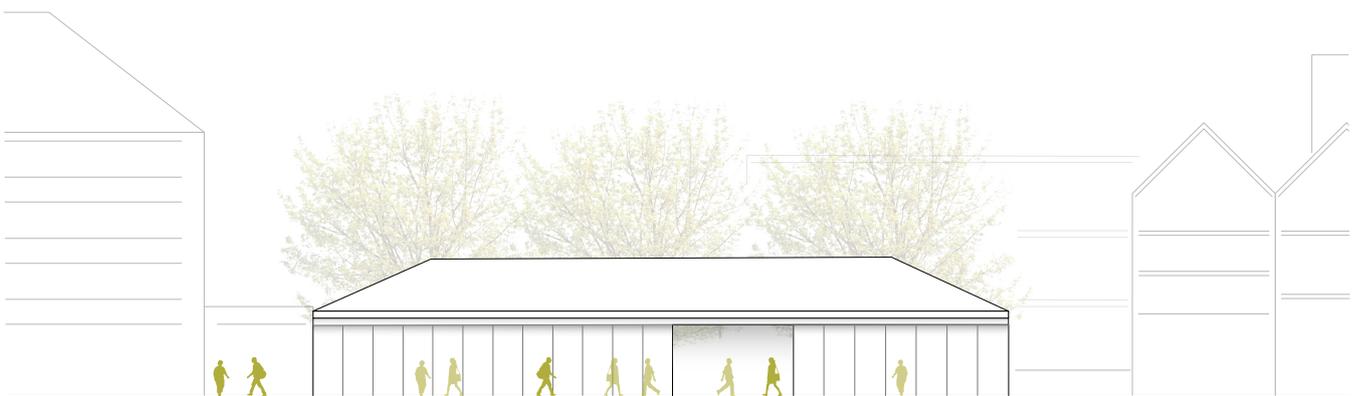


Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

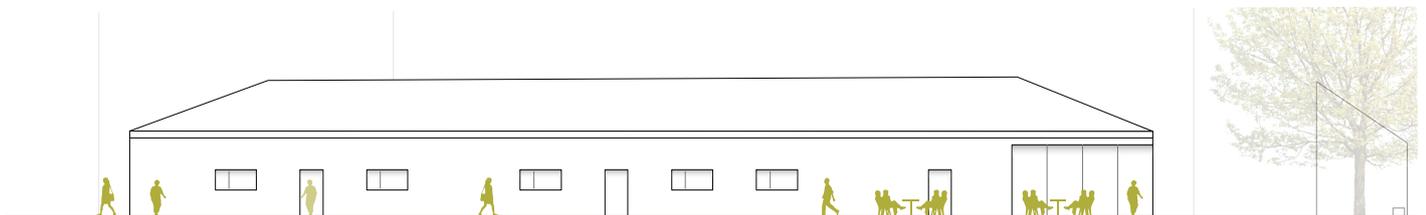
Ansichten Neubau



Ansicht Ost



Ansicht West



Ansicht Süd

Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

Gegenüberstellung

- Bestandflächen
- erforderliche Mindestflächen
- Planungsflächen/ mit MHM abgestimmtes Raumprogramm Sanierung und Neubau

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

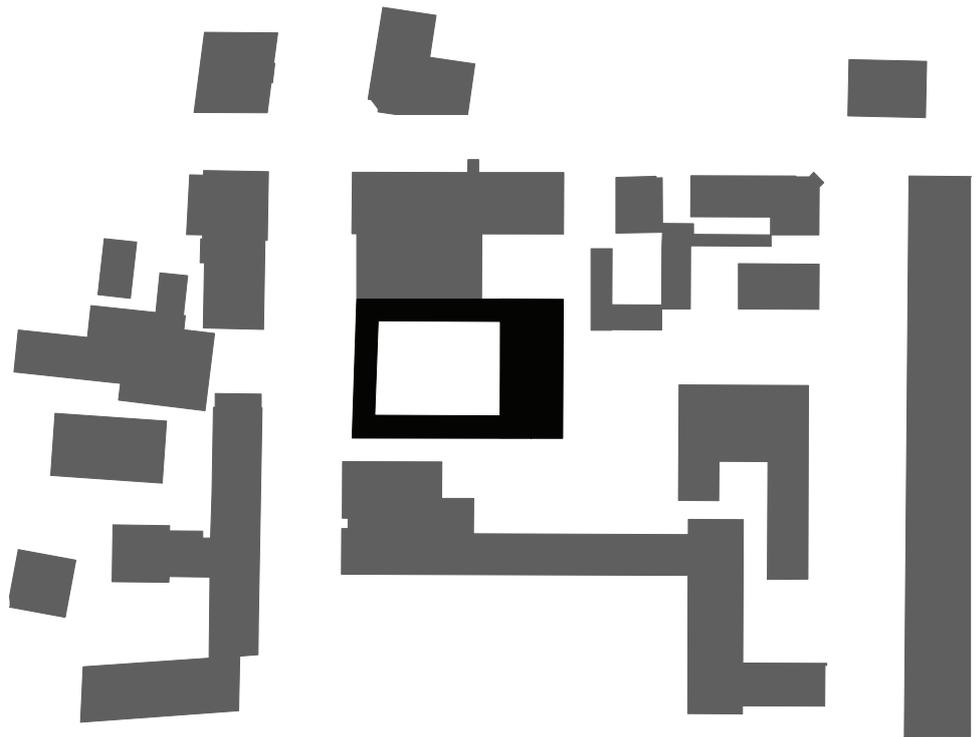
Sortiment	Standnr.	Gesamtflächen innen		Gesamtflächen innen MINDESTBEDARF		Gesamtflächen innen SANIERUNG		Gesamtflächen innen NEUBAU		Verkaufsflächen innen		Verkaufsflächen außen		Arbeitsflächen innen		Gastflächen innen		Gastflächen außen		Verkaufsflächen innen gesamt		Verkaufsflächen innen gesamt MINDESTBEDARF		Verkaufsflächen innen gesamt SANIERUNG		Verkaufsflächen innen gesamt NEUBAU		Lagerflächen innen		Lagerflächen extern privat		Flächen Umkleide / Büro		Nebenflächen innen gesamt		Nebenflächen innen gesamt MINDESTBEDARF		Nebenflächen innen gesamt SANIERUNG		Nebenflächen innen gesamt NEUBAU		Außenflächen gesamt		Außenflächen gesamt MINDESTBEDARF		Außenflächen gesamt SANIERUNG		Außenflächen gesamt NEUBAU		
		qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm	qm						
Käseladen	1/2	33,0	43,0	37,0	51,0	16,0	8,0	4,0	0,0	0,0	20,0	24,0	26,0	34,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	20,0	24,0	26,0	34,0	10,0	0,0	0,0	0,0	3,0	13,0	19,0	11,0	17,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	0,0	0,0							
Gemüse/Obst	3/4	16,0	38,0	17,0	54,0	0,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,0	29,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,0	29,0	8,0	0,0	0,0	8,0	16,0	23,0	17,0	25,0	40,0	25,0	40,0	40,0	15,0	25,0	40,0	15,0	25,0	40,0	15,0	25,0						
Gemüse/Obst	5/6	17,0	29,0	14,0	58,0	6,0	35,0	0,0	0,0	0,0	6,0	15,0	0,0	41,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	15,0	0,0	41,0	9,0	0,0	0,0	2,0	11,0	14,0	14,0	17,0	35,0	20,0	45,0	16,0	20,0	45,0	16,0	20,0	45,0	16,0	20,0	45,0	16,0	20,0				
Leer (wird Gastr.)	7/8/9	25,0	39,0	54,0	60,0	25,0	33,0	0,0	0,0	0,0	25,0	25,0	46,0	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0	25,0	46,0	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,0	8,0	10,0	33,0	33,0	30,0	30,0	33,0	33,0	30,0	30,0	33,0	33,0	30,0	30,0	33,0	33,0	30,0	30,0		
Fischhändler	10/14	100,0	114,0	92,0	101,0	100,0	15,0	0,0	0,0	0,0	100,0	90,0	69,0	72,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	90,0	69,0	72,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	23,0	29,0	15,0	0,0	30,0	30,0	15,0	0,0	30,0	30,0	15,0	0,0	30,0	30,0	15,0	0,0			
Metzgerei	11/12	50,0	54,0	54,0	59,0	27,0	0,0	8,0	0,0	0,0	35,0	35,0	29,0	45,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	35,0	35,0	29,0	45,0	15,0	0,0	0,0	0,0	15,0	19,0	25,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
Bäckerei	15	40,0	44,0	48,0	47,0	19,0	0,0	9,0	7,0	10,0	35,0	35,0	40,0	39,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	35,0	35,0	40,0	39,0	3,0	0,0	0,0	2,0	5,0	9,0	8,0	8,0	10,0	20,0	10,0	10,0	10,0	20,0	10,0	10,0	10,0	20,0	10,0	10,0	10,0	20,0	10,0	10,0		
Milchprodukte/Fleisch	16/17	34,0	44,0	56,0	59,0	31,0	0,0	0,0	0,0	0,0	31,0	35,0	41,0	40,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	31,0	35,0	41,0	40,0	3,0	0,0	0,0	0,0	3,0	9,0	15,0	19,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Gemüse/Obst/Pflanzen	18/19	12,0	25,0	11,0	48,0	0,0	65,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,0	36,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,0	36,0	12,0	0,0	0,0	0,0	12,0	10,0	11,0	12,0	65,0	35,0	66,0	35,0	65,0	35,0	66,0	35,0	65,0	35,0	66,0	35,0	65,0	35,0	66,0	35,0		
Gemüse/Obst/Pflanzen	21/23	13,0	50,0	23,0	47,0	0,0	75,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0	0,0	33,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0	0,0	33,0	13,0	0,0	0,0	0,0	13,0	10,0	23,0	14,0	75,0	75,0	53,0	54,0	75,0	75,0	53,0	54,0	75,0	75,0	53,0	54,0	75,0	75,0	53,0	54,0		
Gemüse/Obst	22	26,0	40,0	17,0	50,0	0,0	25,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,0	22,0	26,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	0,0	22,0	26,0	0,0	0,0	0,0	26,0	25,0	17,0	28,0	25,0	15,0	40,0	14,0	25,0	15,0	40,0	14,0	25,0	15,0	40,0	14,0	25,0	15,0	40,0	14,0	25,0	15,0
Eier/Geflügel	24	15,0	29,0	36,0	41,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	17,0	17,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	17,0	17,0	15,0	0,0	0,0	0,0	15,0	14,0	19,0	24,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe		381,0	549,0	459,0	675,0	224,0	311,0	21,0	7,0	10,0	252,0	359,0	268,0	458,0	114,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0	129,0	190,0	191,0	217,0	321,0	231,0	322,0	204,0																					
Nebenfläche allgemein																																																		
Müll		40,0	38,0	31,0	38,0																																													
Kunden-WCs		0,0	23,0	22,0	23,0																																													
Händler-WCs		15,0	20,0	20,0	20,0																																													
Summe		55,0	81,0	73,0	81,0																																													
NF gesamt		757,0	861,0	854,0	960,0																																													

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

Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

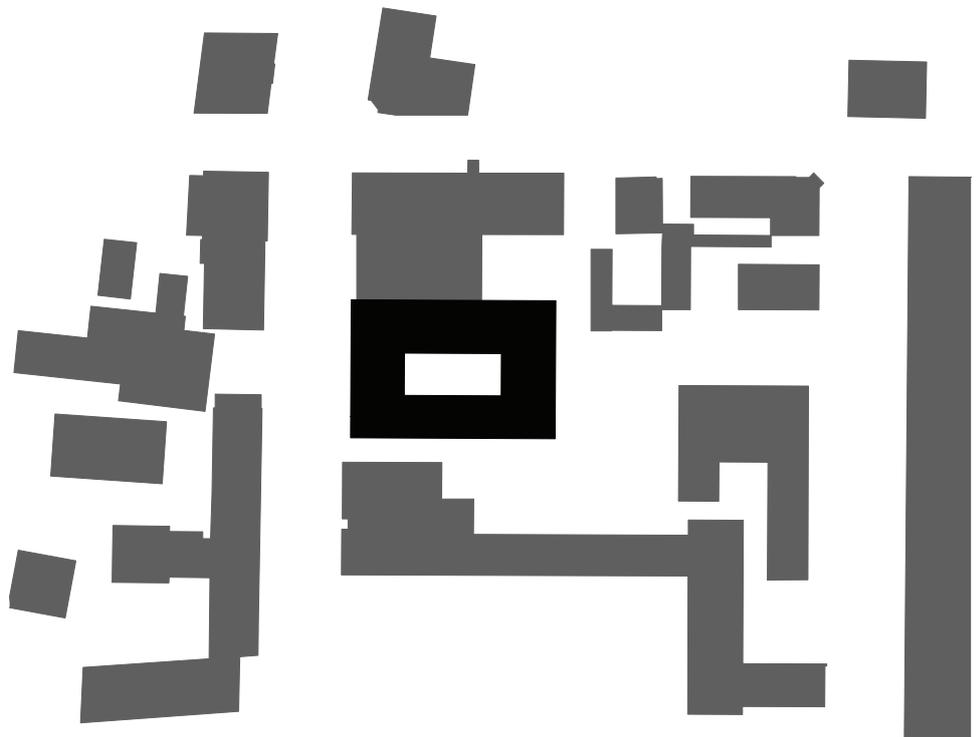
Vorteile / Nachteile Sanierung:

- + mehr Hoffläche
- + mehr Außenverkaufsfläche
- weniger Innenverkaufsfläche als Neubau
- weniger Lagerfläche als Neubau
- weniger Gesamtfläche (50qm) als Neubau
- nicht aktueller Stand der Technik durch Sanierung
- öffentliche Durchwegung nachts nicht möglich
- Verkauf zum Teil witterungsabhängig (Außenverkauf)
- Obst- und Gemüsehändler verkaufen weiterhin ganzjährig außerhalb des Gebäudes im Freien im Innenhof
- Baumaßnahme erfordert Interimsmarkt
- weniger Stellplätze als Bestand (3 statt 5)



Vorteile / Nachteile Neubau:

- + mehr Innenverkaufsfläche als bei Sanierung
- + mehr Lagerfläche als bei Sanierung
- + mehr Gesamtfläche (50 qm) als bei Sanierung
- + Neubau nach aktuellem Stand der Technik
- + öffentliche Durchwegung nachts möglich
- + Verkauf witterungsunabhängig
- + alle Händler erhalten gedämmte und klimatisierte Marktstände im Gebäude
- weniger Hoffläche als bei Sanierung
- weniger Außenverkaufsfläche als bei Sanierung
- Baumaßnahme erfordert Interimsmarkt
- weniger Stellplätze als Bestand (3 statt 5)



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Planungskonzept Sanierung mit Nutzung
Bestandskeller

Flächenverlust EG:
Stand 10/14: ca. 12qm (Lager+WC)

Flächengewinn UG:
Nutzflächen gesamt: ca. 254qm

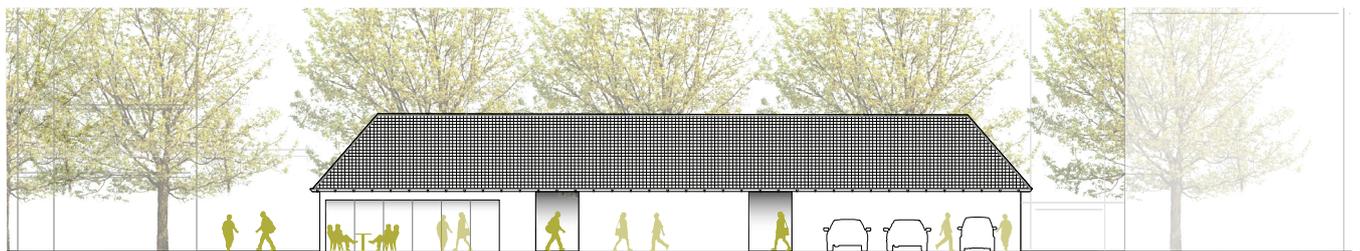
- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

Grundriss Sanierung
Erdgeschoss mit Zugang
Bestandskeller

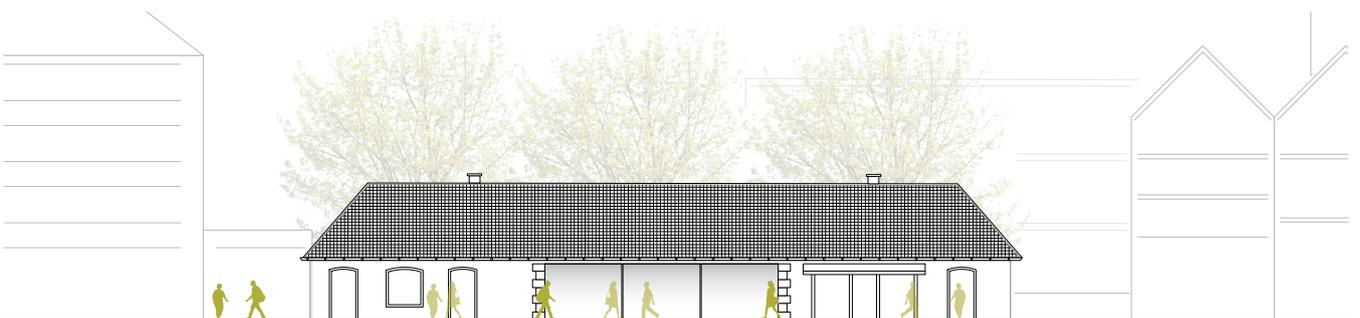


Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

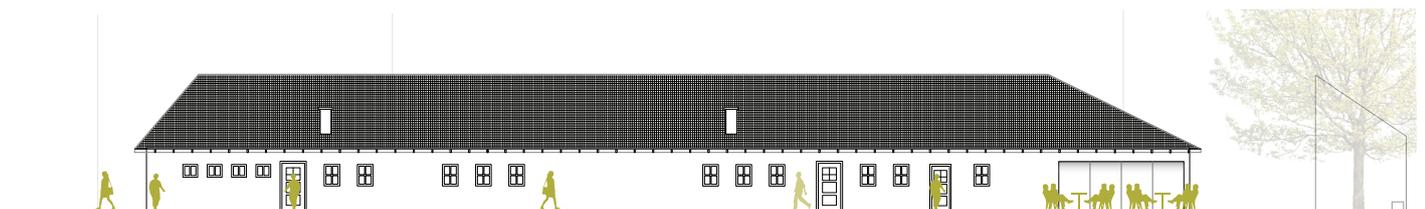
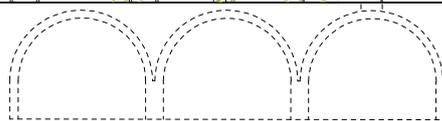
Ansichten Sanierung
mit Bestandskeller



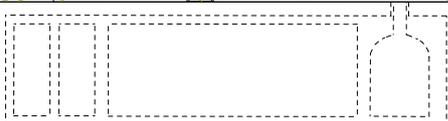
Ansicht Ost



Ansicht West



Ansicht Süd



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Planungskonzept Neubau mit Nutzung Bestandskeller

Flächenverlust EG:
Stand 10/14: ca. 30qm (größtenteils Lager)

Flächengewinn UG:
Nutzflächen gesamt: ca. 254qm

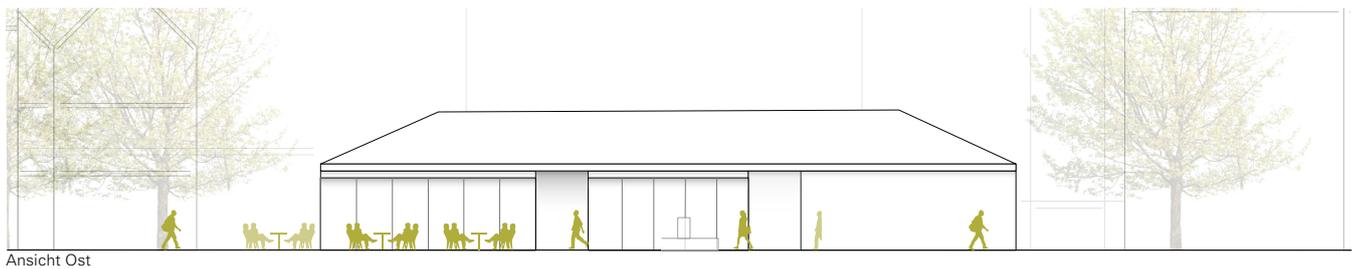
- Müllentsorgung
- Sanitärräume
- Verkaufsflächen/
Arbeitsflächen/
Kundenbereich
- Lagerflächen
- Außenverkaufsfläche

Grundriss Neubau
Erdgeschoss mit Zugang
Bestandskeller



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

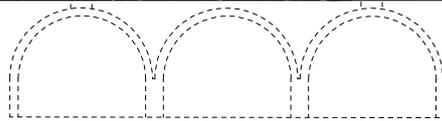
Ansichten Neubau
mit Bestandskeller



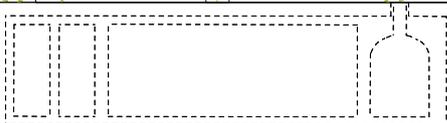
Ansicht Ost



Ansicht West



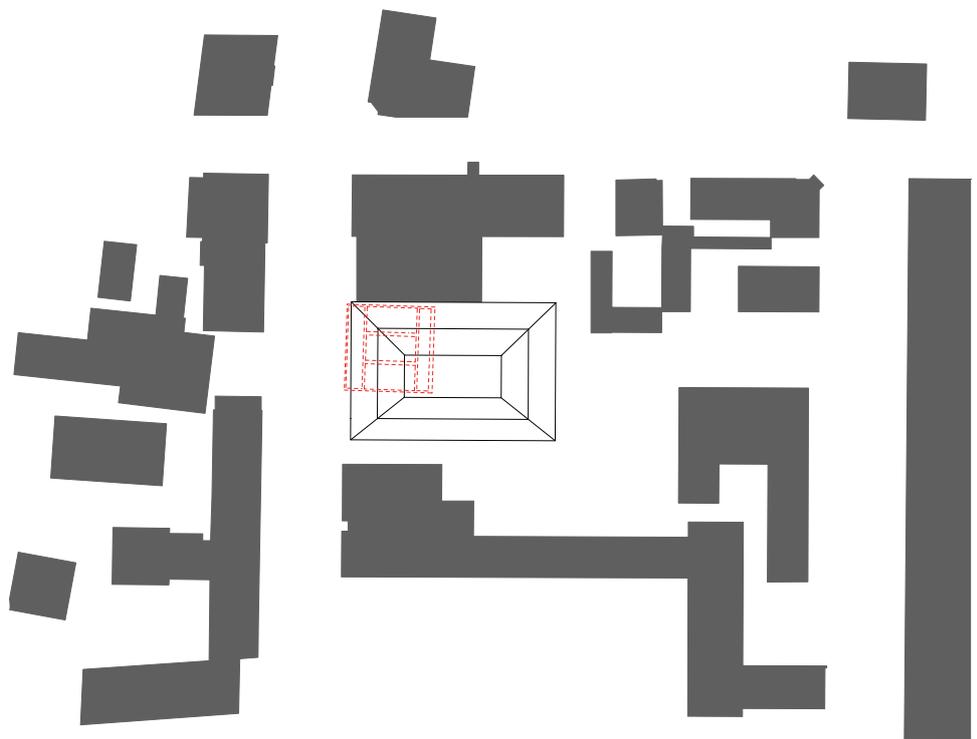
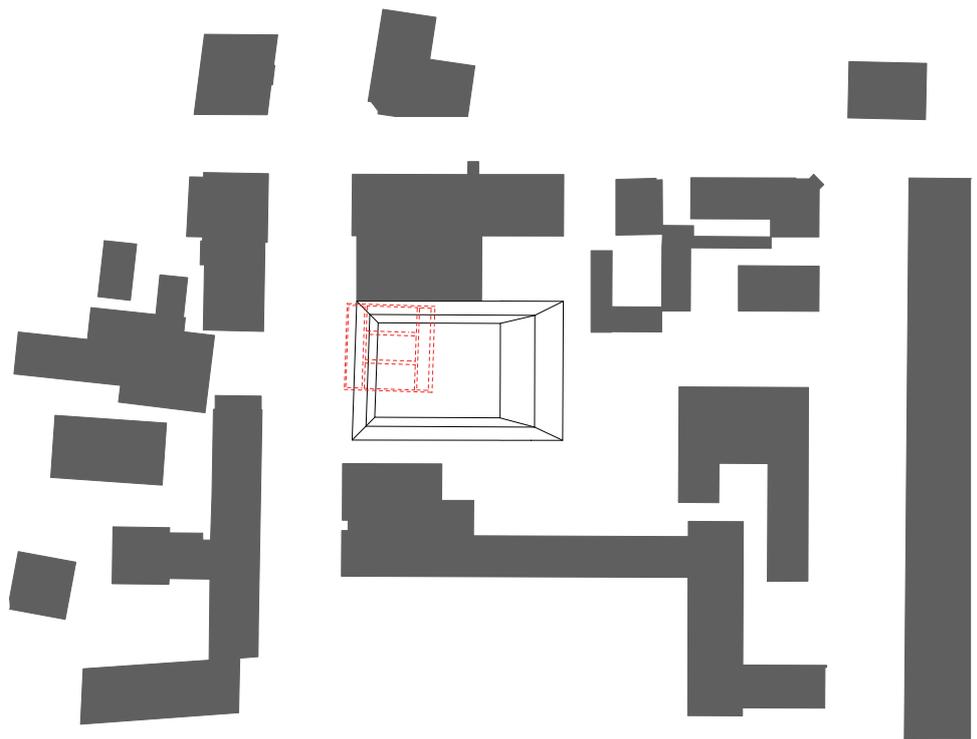
Ansicht Süd



Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Vorteile / Nachteile
Nutzung Bestandskeller:

- + mehr Lagerflächen
- Aufwand Gründung/Tragwerk
- Aufwand TGA
- Mehrkosten
- Flächenverlust EG



Darstellung der Ergebnisse Plandarstellung

Maßnahmen bei laufendem Betrieb

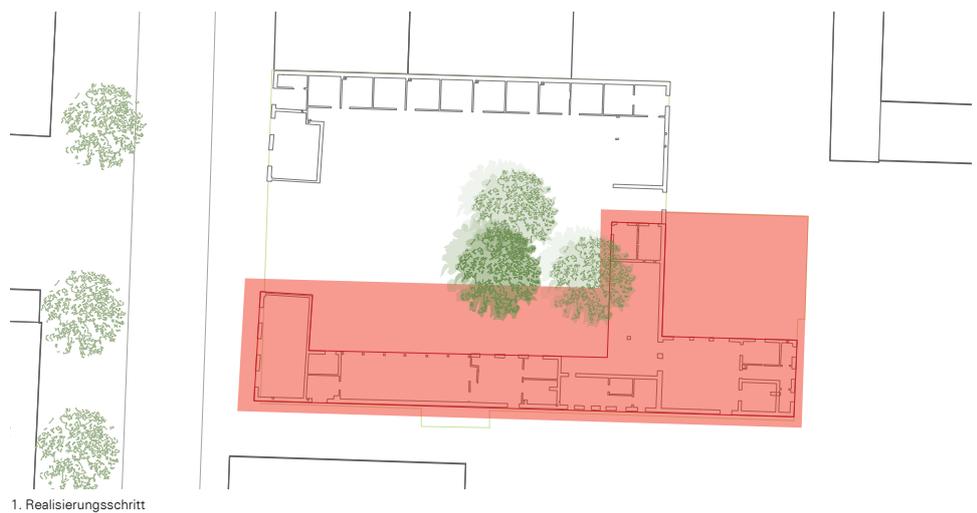
Die Sanierung des Marktes soll ohne Unterbrechung des laufenden Marktbetriebs erfolgen.

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

Sanierung in zwei Realisierungsschritten

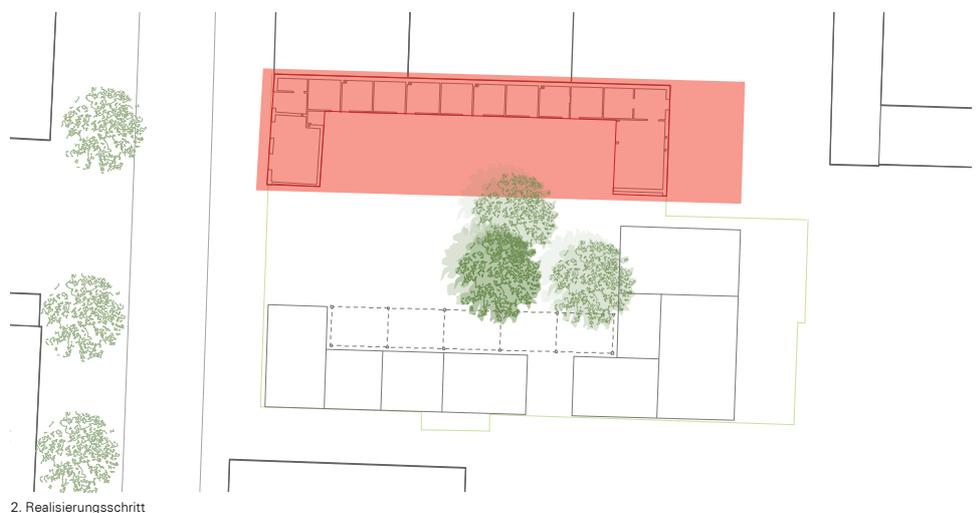
1. Realisierungsschritt

- Fläche Baustelle
- bestehende Standflächen
- ergibt ein Bedarf von
360 qm Ersatzflächen



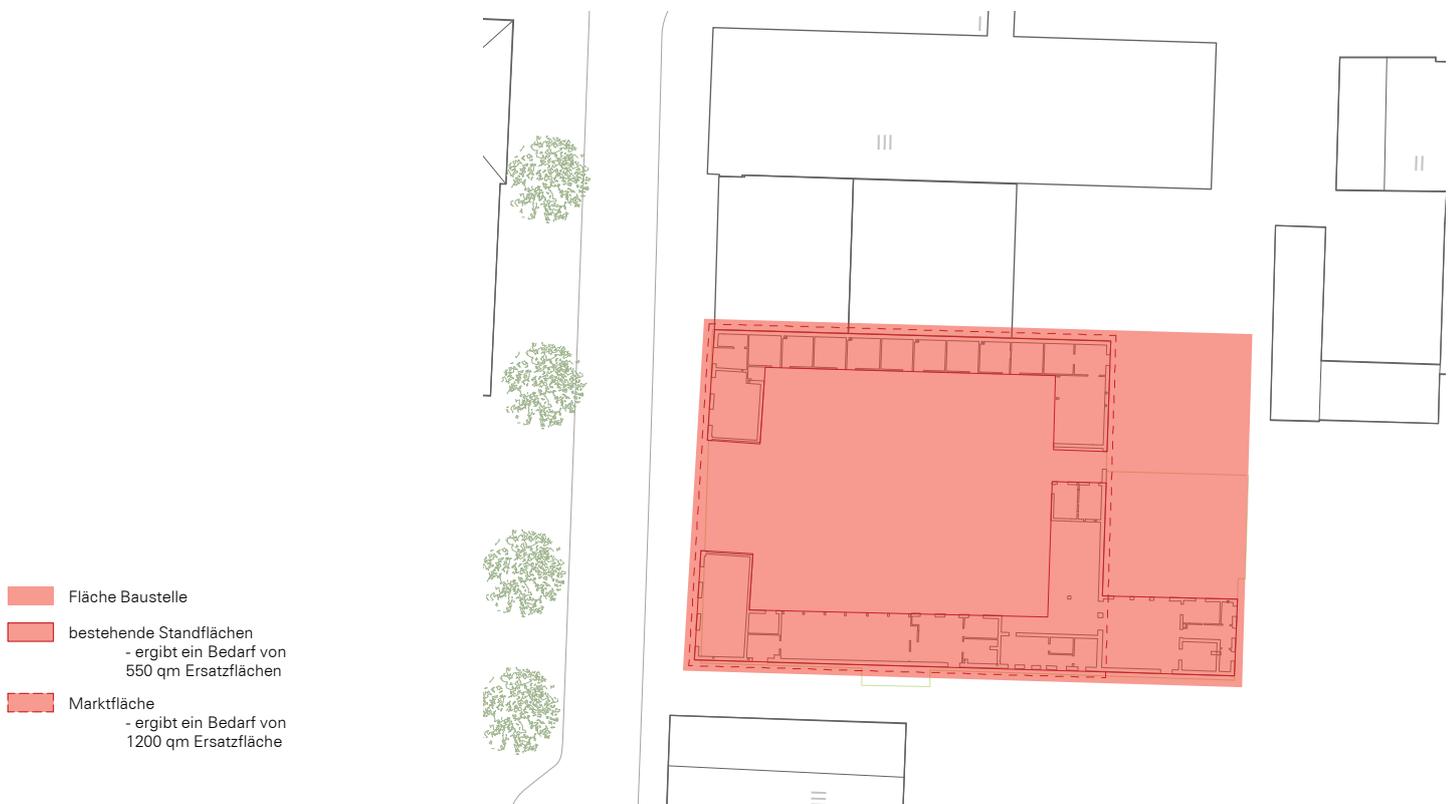
2. Realisierungsschritt

- Fläche Baustelle
- bestehende Standflächen
- ergibt ein Bedarf von
190 qm Ersatzflächen

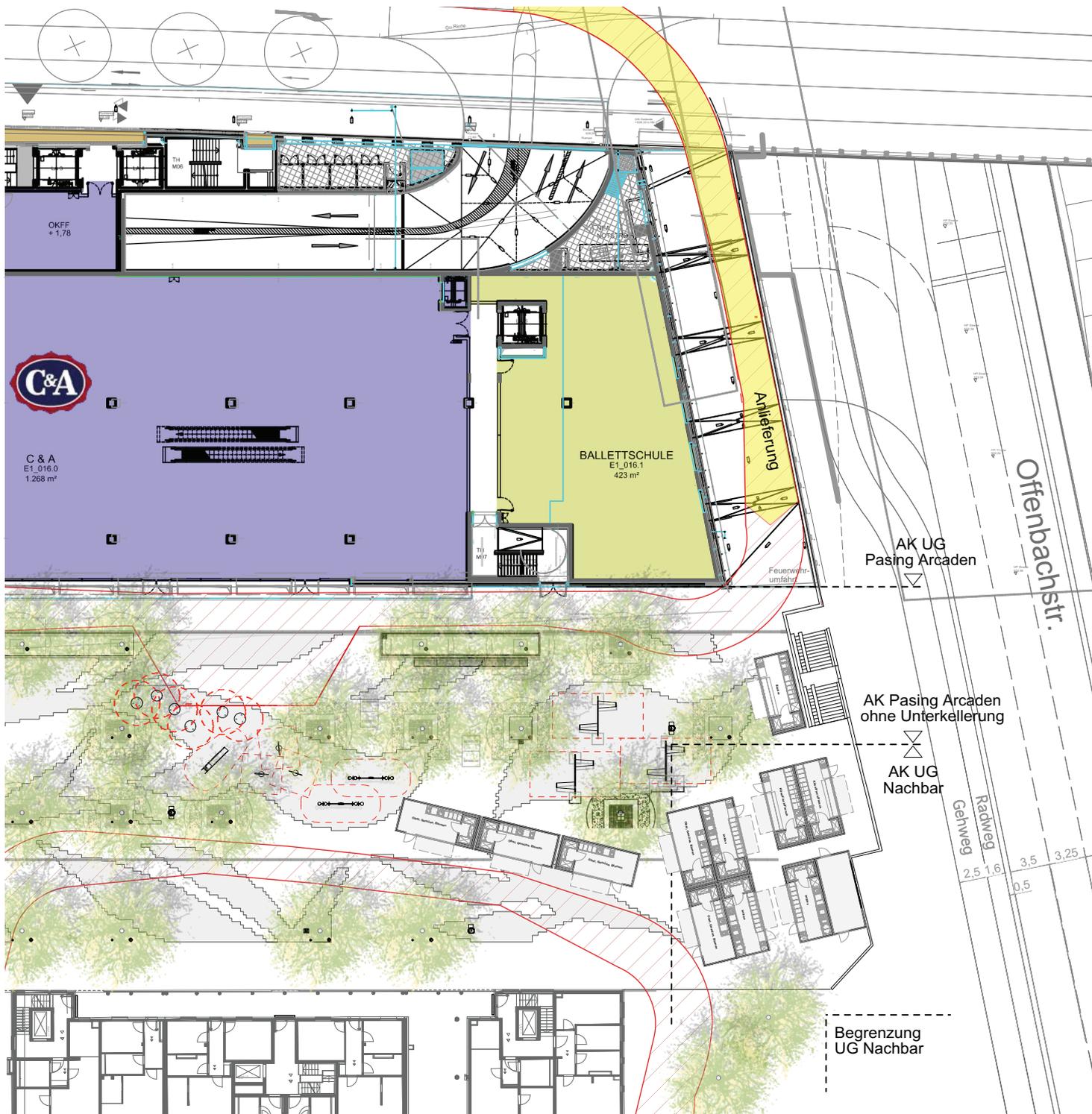


Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung

Sanierung in einem
Realisierungsschritt



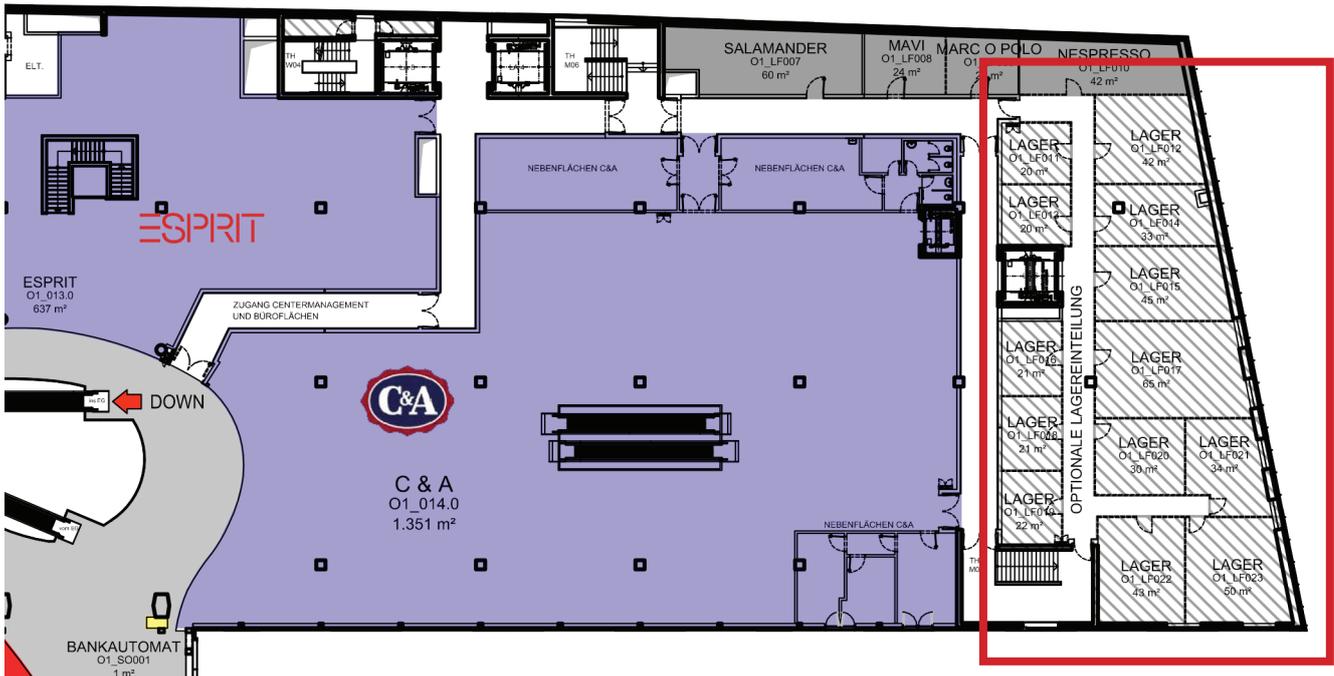
Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung



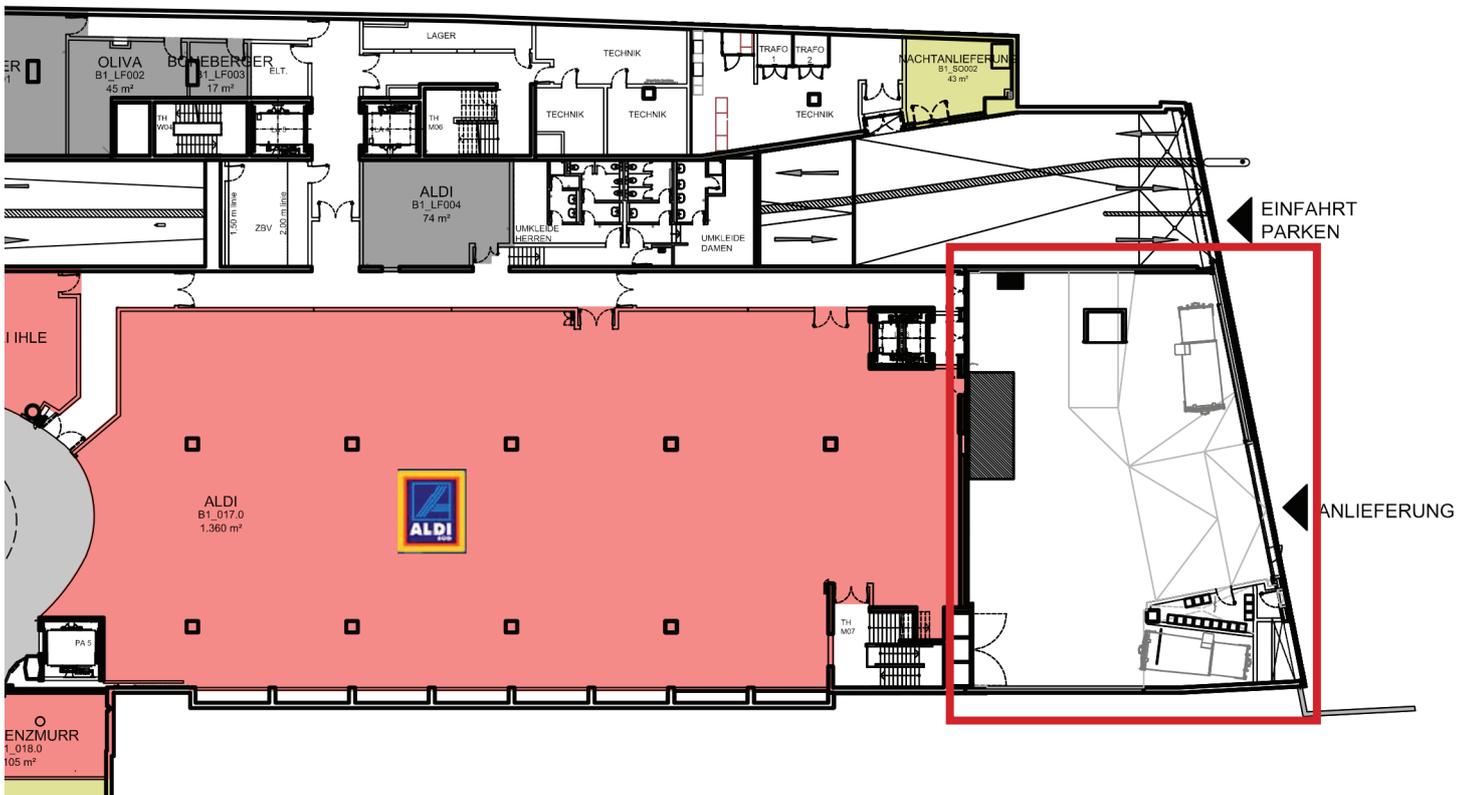
- Feuerwehrrufarten
- Sicherheitsabstand
- Bodeneinbauleuchte
- Elektroanschluss
- Bodensteckdose

Interimsmarkt Pasing Arcaden EG

Darstellung der Ergebnisse
Plandarstellung



Pasing Arcaden OG -
Nutzung Lagerflächen



Pasing Arcaden UG -
Nutzung Müllräume

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.

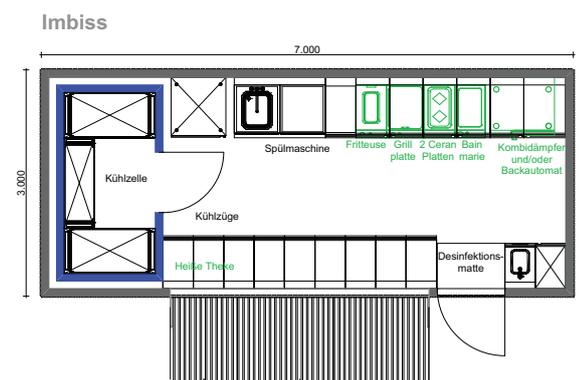
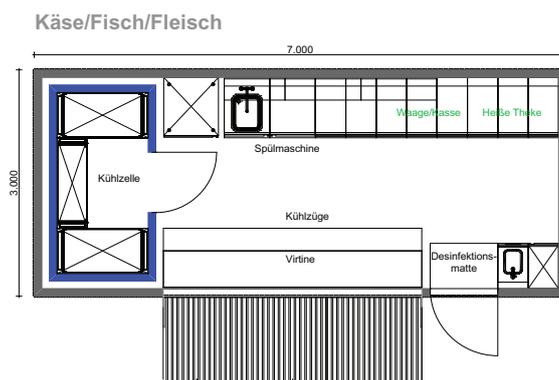
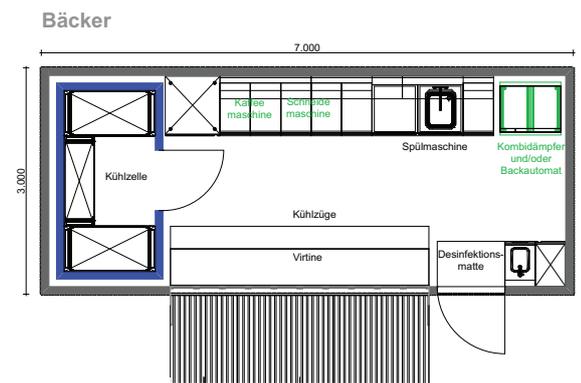
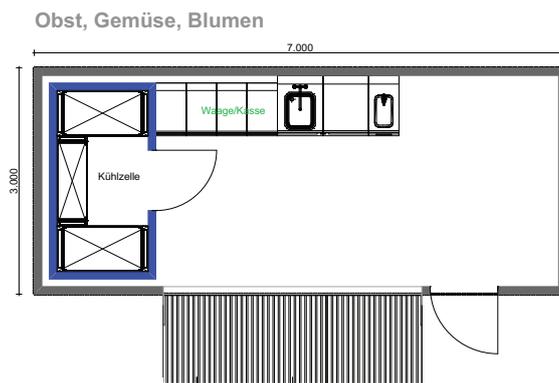
Auf dem Interimsmarkt können nicht die Nutzflächen realisiert werden, die der Planung des Dauermarktes zu Grunde liegen.

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.

Interimsmarkt Detailbetrachtung



Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Marktkonzept

Das Marktkonzept einer Hofstruktur unter freiem Himmel kann als Neubau oder weitgehender Bestandserhalt realisiert werden. Nach vertiefter Untersuchung mehrerer Varianten war zunächst die Entscheidung zugunsten von Neubauten gefallen. Eine Sanierungsoption wurde zusätzlich vertiefend betrachtet.

Die wichtigsten Argumente für eine Bestandssanierung sind:

- ein Bestandserhalt hat im allgemeinen eine hohe Akzeptanz in der Bevölkerung
- der Markt bleibt in seiner baulichen Form so erhalten wie er bekannt ist und geschätzt wird

Nachteile der Bestandssanierung gegenüber einer Neubauvariante sind:

- Händler müssen mit räumlichen Einschränkungen umgehen
- Personalbereiche stehen weiterhin nur in eingeschränktem Umfang zur Verfügung
- benötigte Lagerflächen für Händler können nicht in gleichem Maße wie bei einem Neubau realisiert werden
- die Ausstattung mit Personaltoiletten ist gegenüber den untersuchten Neubauvarianten nachteilig, weil teilweise weiter von Arbeitsplätzen entfernt
- Obst- und Gemüsehändler verbleiben mit ihren Ständen außerhalb des Gebäudes und verkaufen ganzjährig im Freien im Innenhof.

Stadträumliche Struktur

Die städtebauliche Struktur bleibt weitgehend unverändert bestehen.

Bauliche Struktur

Bleibt bei Neubau und Sanierung als Hof-typ erhalten.

Bauweisen werden denen des Bestands entsprechen (Massivbau, Ziegel).

Wärmedämmungen gemäß EnEV sind erforderlich.

Dachformen werden bei Neubau und Sanierung aus dem Bestand übernommen (geneigte Dächer). Dachdeckung ist generell in Ziegel geplant.

Innen sind alle Marktstände inklusive aller Oberflächen komplett zu sanieren.

Bei der Neubauvariante werden alle Stände innerhalb des Gebäudes untergebracht. Bei der Sanierungsvariante verbleiben die Obst- und Gemüsehändler außerhalb der Gebäude. Es werden neue Vordächer benötigt.

Projektziele

Zukunftssicherung Markthandel

- Dem Flächenbedarf der Händler wurde, wo möglich, entsprochen.
- Wege und Abläufe werden, wo möglich, optimiert.
- Die Mülllagerung und -trennung wird 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 auf dem Grundstück der Pasing Arcaden ohne Unterbrechung fortgesetzt.
- Erfüllung aktuell gültiger Gesetze und Standards.
- Die aktuell geltenden Gesetze werden mit der Planung erfüllt.
- Der Markt wird gemäß aktuell gültiger EnEV als teilweise niedrig temperiert geplant.

Umsetzung

Die Realisierung der Baumaßnahme erfolgt schrittweise gemäß Realisierungskonzept.

Darstellung der Ergebnisse Erläuterungsbericht zum Marktkonzept

Betriebsbeschreibung Dauermarkt

1. Art des Betriebes

Der Pasinger Viktualienmarkt ist seit 1930 am jetzigen Standort. Seine heutige, charakteristische Form als Markthalle hat er seit 1937. Der denkmalgeschützte Brunnen im Innenhof wurde 1938 aufgestellt.

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 12 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 Marktständen im Freien statt.

Erzeugnisse

Planung wie Bestand

5 Händler verkaufen ausschließlich Lebensmittel, 4 Händler verkaufen Lebensmittel (Obst, Gemüse, Backwaren, Fisch, Fleisch) und bieten in untergeordnetem Umgang Waren zum Sofortverzehr an, 2 Händler verkaufen Lebensmittel sowie Blumen und Pflanzen (Eigenerzeuger). Diese Sortimentsstruktur ist in eingeschränktem Umfang variabel.

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

Ergänzend soll ein gastronomischer Betrieb auf dem Markt eingerichtet werden.

Arbeitsabläufe

Wie Bestand. Der Markt dient der Versorgung durch Einzelhandelsgeschäfte.

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

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

2. Betriebszeiten

Planung wie Bestand.

Die Öffnungszeiten sämtlicher Stände richten sich nach den in Bayern geltenden Ladenöffnungszeiten; dies gilt ausdrücklich auch für den neu zu schaffenden Gastronomiebetrieb.

Anlieferung

Die Anlieferungen verteilen sich über den Zeitraum von vor 06:00 und 20:00 Uhr.

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

Die Anlieferung erfolgt ebenerdig über die Bäckerstraße und Am Schützeneck. (Konzeptabhängig)

Hier werden Kurzzeitparkflächen für die Händler eingerichtet (siehe auch Händlerstellplätze)

3. Zahl der Beschäftigten

Planung wie Bestand insgesamt max. 24 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 zum Teil von mehreren Ständen gemeinsam genutzt.

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

6. Stellplätze

Kundenstellplätze

Planung wie Bestand

Stellplätze für Kunden sind keine vorgesehen. Der Markt ist durch den ÖPNV für Kunden gut erschlossen.

Händlerstellplätze

Planung weniger als im Bestand 3 Stellplätze (5 STP im 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. Die Anlieferfahrzeuge erfüllen 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), Betrieb der Abfallpresse, durch Kühlgeräte.

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

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

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

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

Der Transport zwischen Lieferfahrzeug und Verkaufstand erfolgt durch gummibereifte Rollwagen und gummibereifte Sackkarren. Die zu wählende Oberflächenbeschaffenheit der Freiflächen sollen die Lärmreduzierung unterstützen (z.B. keine Kopfsteinpflaster)

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

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 1 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

5 Händler verkaufen ausschließlich Lebensmittel, 4 Händler verkaufen Lebensmittel (Obst, Gemüse, Backwaren, Fisch, Fleisch) und bieten in untergeordnetem Umgang Waren zum Sofortverzehr an, 2 Händler verkaufen Lebensmittel sowie Blumen und Pflanzen (Eigenerzeuger). 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).

Ergänzend soll ein gastronomischer Betrieb auf dem Markt eingerichtet werden.

Arbeitsabläufe

Planung wie Bestand.

Der Markt dient der Versorgung durch Einzelhandelsgeschäfte.

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

Maschinen, Apparate

Planung wie Bestand.

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

2. Betriebszeiten

Planung wie Bestand.

Die Öffnungszeiten sämtlicher Stände richten sich nach den in Bayern geltenden Ladenöffnungszeiten; dies gilt ausdrücklich auch für den neu zu schaffenden Gastronomiebetrieb.

Anlieferung

Die Anlieferungen verteilen sich über den Zeitraum von vor 06:00 und 20:00 Uhr.

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

Die Anlieferung erfolgt ebenerdig über die Bäckerstraße und Am Schützeneck. (Konzeptabhängig)

Hier werden Kurzzeitparkflächen für die Händler eingerichtet (siehe auch Händlerstellplätze)

3. Zahl der Beschäftigten

Planung wie Bestand insgesamt max. 24 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 in den Gebäuden der Pasing Arcaden zur Verfügung.

Büro, Umkleide / Spind, Pausenbereich direkt im Container, bzw. in Räumen der Pasing Arcaden

5. Sanitärräume

Mitarbeiter und Kunden erhalten Zugang zu Toilettenanlagen der Pasing Arcaden.

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 im Müllraum der Pasing Arcaden 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.