

Gemeinde Aumühle

Beschlussvorlage 12/059/2017	AZ: 19.04.2017	
Status voraussichtlich: öffentlich Sichtbarkeit im Internet: öffentlich	Federführend: Fachdienst II,3 - Planung und Bauen	
Bau- und Grundstücksangelegenheiten Nutzungsänderung/Nutzungserweiterung und Werbeumrüstung der Aral-Tankstelle Schönningstedter Straße 1		
Beratungsfolge:		
Datum	Gremium	Zuständigkeit
02.05.2017	Bauausschuss der Gemeinde Aumühle	Entscheidung

Sachverhalt:

Gestellt wird ein Antrag auf die Nutzungsänderung und Erweiterung sowie die Werbeumrüstung für die Aral-Tankstelle auf dem Grundstück „Schönningstedter Straße 1. Das Grundstück befindet sich im Geltungsbereich des Bebauungsplanes Nr. 12. Die Veränderungssperre ist nicht mehr rechtskräftig.

Finanzielle Auswirkungen: Nein

Beschlussvorschlag:

Der Bauausschuss der Gemeinde Aumühle erteilt sein gemeindliches Einvernehmen nach § 36 i.V.m. § 34 BauGB für die Nutzungsänderung und Erweiterung sowie die Werbeumrüstung für die Aral-Tankstelle auf dem Grundstück „Schönningstedter Straße 1.

Anmerkung:

Aufgrund des § 22 GO war Frau Herr von der Beratung und Abstimmung ausgeschlossen; sie/er war weder bei der Beratung noch Abstimmung anwesend.

Anlage/n:

Datum:	Unterschrift:
--------	---------------

Baubeschreibung

Im Verkehrsraum der genannten Aral Tankstelle soll eine Convenience Store mit Außerhausverkauf und Verzehrmöglichkeiten an Stehtischen eingebaut werden. Dort sollen sowohl heiße als auch kalte Speisen, sowie frische fertig verpackte Convenience Produkte angeboten werden.

Der vorhandene Shop der ARAL Tankstelle soll im Bestand der Tankstelle umgerüstet werden. Die Gebäudeabmessungen werden im Zuge der Maßnahme nicht verändert. Vorhandene tragende Wände werden ebenfalls nicht verändert. Wenn erforderlich, werden neue TK- und NK-Zellen mit leichten Trennwänden errichtet. **Vorhandene 1. und 2. Rettungswege bleiben bestehen.**

Der Convenience Store hat ein kleines Sortiment auf kleiner Fläche, das nur einen geringen Bedarf von Kunden deckt und zwar den Reisebedarf - Neu-Deutsch „to Go“. Aus diesem Grund nennt sich das Konzept REWE To Go und nicht REWE Markt. REWE beschreibt das To Go Konzept als ein Format, das sich an Menschen richtet, die unterwegs sind und den Snack für zwischendurch suchen, den spontanen kleinen Einkauf auf dem Nachhauseweg machen möchten, weil für das Abendessen der Einkauf oder die Idee fehlt etwas zu kochen - oder auf dem Weg ins Büro, das Frühstück, oder in der Pause der Salat, das Sandwich für zwischendurch. REWE errichtet ihre eigenen To Go Stores nur in hochfrequentierten Fußgängerzonen, Bahnhöfen, S-Bahn-Stationen oder zukünftig auch an Flughäfen für den Reisebedarf. Zukünftig hat ARAL mit REWE To GO ca. 1.000- 1.200 Artikel im Shop. Bislang hat ein Aral Store ca. 1.800 bis 2.500. Im Gegensatz zu ca. 9.000 Artikeln bei einem kleinen Supermarkt ist das Sortiment demnach deutlich gekürzt. Aral mit REWE To Go hat ca. 200 Artikel mehr als ein reiner REWE To Go Convenience Store, weil ARAL deutlich mehr Tabakartikel und die Car Care und Aral Artikel im Sortiment hat.

Allgemeine Betriebsbeschreibung

1	Nutzung	
1.1	Art der gewerblichen Tätigkeit	Verkauf von - Kraftstoffen - Schmier- und Pflegemitteln - Autozubehör- u. Verschleißteilen sowie allgemeiner Reisebedarf
1.2	Betriebszeiten	Tankgeschäft: 24 Stunden-Dienst
1.3	Verwendete Rohstoffe	Unterirdische Lagerung von Kraftstoffen der Gefahrenklasse „hochentzündlich“ A I und „entzündlich“ A III
1.4	Erzeugnisse	Keine
1.5	Arbeitsablauf	Tankdienst und Anlieferung von Kraftstoffen im üblichen Umfang
1.6	Maschinen, Apparate	- Kompressor zur Luftherzeugung - Bürstenwaschanlage in Waschkabine Sämtliche Geräte sind mit den notwendigen Sicherheitsvorschriften ausgerüstet.

1.7	Lagerung feuergefährlicher Stoffe	60.000l Hochentzündlich 30.000l Entzündlich
1.8	Lager-Verkauf	Lagerung der Waren, die zum Verkauf im Shop vorgesehen sind. Vorgefertigte und verpackte Food- und Non- Food- Artikel. Keine Lagerung von gesundheitsgefährdenden Stoffen.
1.9	Betriebstechnische Ausstattung	Feuerlöscher an sämtlichen Zapfinseln, im Verkaufsraum und Heizraum gem. Vorschriften.
2	Zahl der Beschäftigten	Max. 5 Beschäftigte
3	Arbeitsräume	
3.1	Belichtung	Sämtliche Aufenthalts- und Arbeitsräume haben mind. 1/10 der Raumgrundfläche als Belichtungsfläche, Hallentore haben großflächige Glasfelder.
3.2	Lüftung	Sämtliche Arbeitsräume werden ausreichend be- und entlüftet (durch zu öffnende Fenster), Sanitärräume werden mechanisch ausreichend be- und entlüftet.
3.3	Raumtemperatur	Die Mindestraumtemperatur beträgt in – Arbeitsräumen 17°C – Sanitärräumen 21°C – Pausenräumen 21°C – Verkaufsräumen 19°C
3.4	Gase, Dämpfe, Staub	Keine
3.5	Lärm am Arbeitsplatz	Keinen
3.6	Sonstige unzutragliche Einwirkungen	Keine
4	Sozialräume	
4.1	Pausenräume	Personalraum 6,43 m ²
4.2	Pausenräume Jugendliche	Nicht erforderlich
4.3	Sanitätsräume	Nicht erforderlich
4.4	Liegeräume für Frauen	Nicht erforderlich
4.5	Umkleieräume	Nicht erforderlich
4.6	Waschräume	Nicht erforderlich
4.7	Toilettenräume	- 1 WC mit Handwaschbecken für Kunden (von außen erschlossen) - 2 WC's mit Handwaschbecken für Personal (von innen erschlossen)

5	Besondere Verfahren	Sind für den Bau und Betrieb einer Tankstelle nur für die Lagerung von Kraftstoffen notwendig. Genehmigte Tanktechnik wird nicht verändert.
6	Umweltschutz	
6.1	Luftverunreinigungen	Entstehen nicht, da beim Befüllen der Lagerbehälter das Gas-Pendel-Verfahren und beim Betanken der Fahrzeuge die Gasrückführung angewendet wird. Die Feuerungsanlagen werden durch eine Fachfirma überwacht und halten die zulässigen Emissionswerte ein.
6.2	Geräusche	Fahrzeugverkehr auf dem Grundstück
6.3	Erschütterungen	Nicht vorhanden, Kompressor ist elastisch gelagert
6.4	betriebliche Abfallstoffe	Verpackungsmaterial wird gesammelt und durch eine Fachfirma entsorgt, Öldosen werden in gesonderten Behältern gesammelt und ebenfalls fachgerecht entsorgt.
6.5	besondere betriebliche Abwässer	Behandlung der Abwässer des Niederschlagwassers der Abfüllplätze durch Abscheideeinrichtungen nach DIN 1999
7	Sonstige Angaben und Hinweise	Planung, Ausführung u. Betrieb der TST-Anlage auf Grund der "Verordnung über brennbare Flüssigkeiten(VbF)", der "Technischen Regeln für brennbare Flüssigkeiten(TRbF)", der "Richtlinie für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit auf Tankstellen(ZH1/292)u. ergänz. DIN-Vorschriften

Ergänzende Betriebsbeschreibung

Die Einrichtung besteht aus:

- 1) Einem Rückbereich mit zwei übereinander installierten Kombidämpfern, einem High Speed Grill sowie einer Kaffeestation mit ein bis zwei Kaffeemaschinen. Unter den Kaffeemaschinen wird ein Unterschrank mit Becherspendern installiert. Des Weiteren gibt es Unterbauschränke als Stauräume sowie einen Gittermülleimer, Unterbaukühlschränke und einer Unterbauspülmaschine. Außerdem sind ein Spülbecken und ein Handwaschbecken mit Trennung von einander vorhanden. Unter dem Handwaschbecken ist ein Mülleimer installiert. Die Belegflächen sind im Rückbereich vorhanden.
- 2) Einem Vorderbereich, bestehend aus einer Heihaltevitrine („heiße Theke“) und einer Khlvitrine („kalte Theke“) sowie einem Würstchen-Steamer und einem Selbstbedienungs-Back-Regal. Dieser Bereich wird auch als Verkaufstheke genutzt.
- 3) Einem im Shop-Bereich angesiedelten Kondimenttisch für den Inhouse-Verzehr.
- 4) Einer TK-Zelle oder ein TK-Schränken mit < -18°C, in der TK-Backwaren, TK-Fleischprodukte (Schnitzel), Speiseeis und TK-Fertiggerichte gelagert werden.
- 5) Ggf. Einer NK-Zelle oder Lagerkhltschrnken mit <= 7°C für die Lagerung von frischen Convenience Produkten sowie Obst und Gemüse als auch Molkereiprodukten.
- 6) Einem Khltschrank mit max. + 2°C für die Lagerung von Eiern, rohen Hackfleischprodukten und rohem Geflügel.
- 7) Einem Trockenlager für nichtkhlungspflichtige Produkte
- 8) Mittelraumgondeln und Wandregalen zur Platzierung der Verkaufsartikel

- 9) Einer Kühlung zur Platzierung von gekühlter Ware sowie in den meistens Shops einem TK-Schrank.

Ablaufbeschreibung im Food-Bereich:

In Sachen Lebensmittel achten wir auf höchste HQM-Anforderungen, weshalb im Folgenden dieser Bereich näher dargestellt wird:

Es werden sowohl Kaltgetränke als auch Heißgetränke (Kaffee- und Kakaoprodukte sowie Tee) angeboten.

Ergänzend dazu werden an der kalten Theke belegte Baguettes, belegte Brote, Bagels und andere Backwaren und an der heißen Theke heiße Snacks, wie z.B. Hähnchenschenkel, Frikadellen, Fleischkäse und Schöpferichte offeriert. Bockwürstchen werden in einem separaten Würstchensteamer angeboten.

Die tiefgekühlten Backwaren werden vor Ort je nach Bedarf in einem vierseitig geschlossenen Stikkenwagen aufgetaut oder aufgebacken. Nach dem Backvorgang werden die Backwaren zunächst zum Abkühlen in einem Stikkenwagen zwischengelagert. Danach werden die Produkte entweder in den SB-Backregalen präsentiert oder frisch an der Belegstation zubereitet und in der kalten Theke bei einer Temperatur von 7 °C angeboten.

Geschlossene Ware befindet sich in den Lagerkühlschränken oder TK-Kühlschränken bzw. in der TK- und NK-Zelle.

Belegzutaten oder TK-Waren aus den (Tief-)Kühlmöglichkeiten werden in geschlossenen Behältnissen oder im Stikkenwagen ins Bistro transportiert.

Im Spülbecken werden frische pflanzliche Belegzutaten (z. B. Paprika, Gurke, Tomate) gewaschen. Der Salat wird verzehrfertig angeliefert. Danach werden diese Zutaten auf einem grünen Schneidebrett verarbeitet und in die gekühlte Belegstation gefüllt.

Die gekühlte Belegstation enthält den Tagesbedarf an frischen, pflanzlichen Belegprodukten. Alle Zutaten werden am Ende des Tages komplett entsorgt. Hierdurch fällt die Standzeiterfassung weg. Angebrochene Ware wird in den 7 °C Unterbaukühlschränken im Bistrobereich gelagert. Ware, die sich nicht in wiederverschließbaren Behältnissen findet (z. B. Mozzarella), wird in Frischhalteboxen umgefüllt. Die Produkte werden mit einem MHD-Aufkleber zur Kontrolle der Restlaufzeit gekennzeichnet.

Die belegten Brote werden frisch angeliefert, in der Mitte zerteilt und ebenfalls bei 7 °C in der kalten Theke angeboten.

Das SB-Backwarenregal ist ungekühlt. Es wird entweder von vorne oder von hinten bestückt. Die Standzeiten der Backwaren variieren und werden entweder durch Standzeitenlisten oder -kenner festgehalten. Der Kunde kann sich mit einer Greifzange selbst bedienen. Die Öffnungsklappen schließen automatisch.

Die gekühlt angelieferten Bockwürste werden in dem auf der Theke, neben der Theke oder im Rückbereich platzierten Steamer mit Glasaufsatz auf eine Kerntemperatur von 65 °C erhitzt bzw. warmgehalten und daraus ab verkauft.

In der heißen Theke werden Schweineschnitzel, Schweine- und Putenfrikadellen, Fleischkäse, Hähnchenschenkel und ein Tagesgericht angeboten. Diese werden in Kombidämpfern, die mit Kerntemperatur-Messgeräten ausgestattet sind, zubereitet und anschließend in der Vitrine zum Verkauf offeriert.

Die Schnitzel, Frikadellen und das Tagesgerichte werden vorgegart und tiefgekühlt angeliefert, anschließend im Ofen gebacken und zum Verkauf angeboten.

Rohe, marinierte Hähnchenschenkel und Fleischkäse werden vakuumiert verpackt, bei max. 2 °C angeliefert und direkt in den dafür vorgesehenen Kühlschrank (2 °C) verräumt. Die Produktion findet im Bistro im reinen Bereich statt, d. heißt: Verpackung wird geöffnet, Produkte werden mit Hilfsmittel einer Zange aus der Verpackung genommen und einmal auf ein davor gesehenes GN Blech gelegt. Die Produkte werden mithilfe eines Ofenfühlers im Kombidämpfer so lange gegart bis eine Kerntemperatur von 82 °C gegeben ist. Die Produkte werden sofort nach Beendigung des Garprogramms in die Heiße Theke oder Heißhalte-Schublade gelegt. Alle Hilfsmittel, wie Zange, GN Behälter, u.s.w. werden in der Industriespülmaschine (80 Grad) gereinigt. Generell wird das gesamte Bistrozubehör, welches mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, in der Spülmaschine gespült.

Bei der heißen Theke handelt es sich um eine Heißhaltevitrine, die eine Warmhaltung der Speisen bei einer Kerntemperatur von 65 °C über 3 Stunden gewährleistet. Nach Zubereitung im Kombidämpfer muss die Temperatur der Produkte mind. 75 °C betragen. Bei einer zweiten Messung nach zwei Stunden Standzeit muss die Kerntemperatur mind. 65 °C betragen. Für die Produkte aus der heißen Theke können zusätzlich Warmhalteschubladen zur Warmhaltung genutzt werden, diese gewährleisten ebenfalls eine Kerntemperatur von 65 °C.

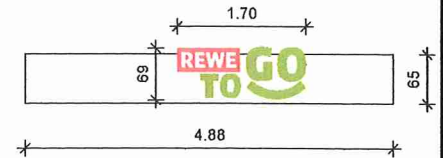
Die Bistromitarbeiter entnehmen mit Sahnepapier die Produkte aus der kalten und heißen Vitrine und geben sie in der entsprechenden Verpackung oder bei Vorort-Verzehr auf einem Teller aus. Einige Produkte aus der kalten Theke werden nach Entnahme in dem High Speed Grill erhitzt. Hierzu werden spezielle hitzebeständige Handschuhe getragen. Andere Produkte (z. B. der Leberkäse) werden mit einer Fleischgabel oder –zange aus der heißen Theke entnommen.

Zu dem Bistrosortiment gibt es ein Ultra-Frische-Sortiment im Shop, das Salate, frisches geschnittenes Obst, Sushi, Suppen und Ähnliches beinhaltet. Diese sind bereits vom Lieferanten in passenden Portionen fertig verpackt in der Kühlung bei max. 7 °C gelagert. Der Kunde kann sich hier selbst bedienen.

LEGENDE WERBUNG

W1

Austausch:
Eingangelement mit REWE TO GO -Logo
beleuchtet

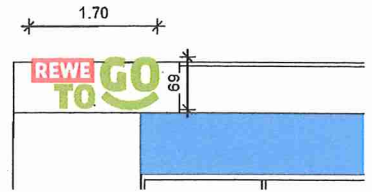


Bestand:
Eingangelement mit ARAL und
PETIT BISTRO beleuchtet

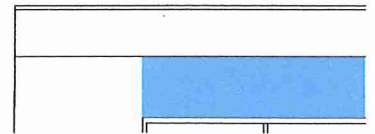


W2

Austausch:
REWE TO GO - Logo
an Sigmakontur

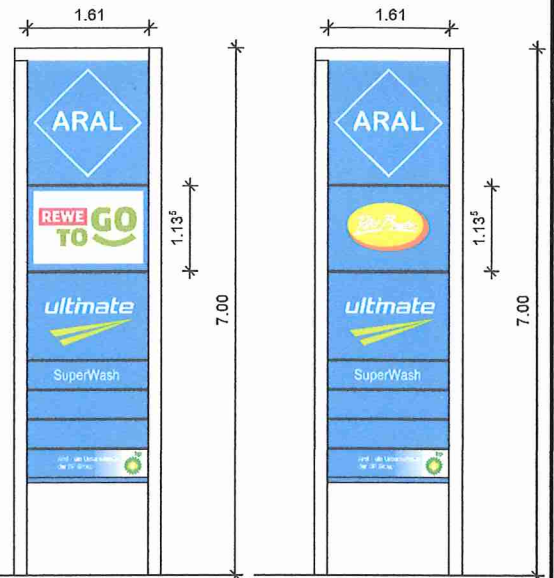


Bestand:
Sigmakontur
beleuchtet



W3

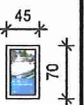
Austausch:
beleuchtete Schale
im vorhandenen
Aktivitätentransparent,
beidseitig
H= ca. 1,14 m,
B = 1,61 m



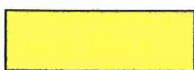
Bestand rechts:
Aktivitätentransparent mit
PETIT BISTRO

W4

Errichtung:
Plakatvitrine
beleuchtet, wandhängend



LEGENDE



Abbruch



Neu / Austausch

Grundstück: Schoeningstedter Str. 1

Gemarkung: Sachsenwald

Flur: 48

Flurstücke: 14/6, 154/3

Gesamtgrundriss erstellt auf Grundlage von Bestandsplänen, die graphisch
übernommen wurden. Alle Angaben sind eigenverantwortlich zu prüfen.

Bauvorhaben:



Umrüstung Shopeinrichtung und Werbeanlagen

(TSTNR 28101800)

Schoeningstedter Straße 1

Bezeichnung der Werbeanlagen

W1	Eingangselement, beleuchtet	1 Stück
W2	REWE To Go-Logo an Sigmakontur, beleuchtet	2 Stück
W3	Schale in Aktivitätentransparent, beleuchtet	2 Stück
W4	Plakatvitrine, wandhängend	1 Stück

Maße der Werbeanlagen (Umrüstung)

W1	Eingangselement, beleuchtet	1 Stück
	Lichte Höhe über Gelände	2,30 m
	Größte Auskragung	0,20 m
	Abstand von der Straßenkante	13,98 m
	Größe der Anlage: 4,88 x 0,69m	3,37 m ²
	Farbangaben: weiß RAL 9006 und Röhm WH72, REWE rot 3M 2330-48, grün Röhm GS 6H02	
W2	REWE to go-Logo an Sigmakontur, beleuchtet	2 Stück
	Lichte Höhe über Gelände	3,00 m
	Größte Auskragung	0,00 m
	Größe der Anlage: 1,70x0,69m	1,17 m ² x 2 Stück
	Farbangaben: weiß RAL 9006 und Röhm WH72, REWE rot 3M 2330-48, grün Röhm GS 6H02	
W3	Schale in Aktivitätentransparent, beleuchtet	2 Stück
	Höhe des Transparentes	7,00 m
	Lichte Höhe über Gelände	1,22 m
	Abstand von der Straßenkante	3,96 m
	Größe der Schalen: 1,14x1,61 m	1,84 m ² x 2 Stück
	Größe der Transparentes: 7,00x 1,61 m x 2 Seiten	22,54 m ²
	Farbangaben: weiß Röhm WH72, Aralblau 3M 3630-H8006 REWE rot 3M 2330-48, grün 3M 3630-106	
W4	Plakatvitrine, wandhängend beleuchtet	1 Stück
	Höhe des Plakatvitrine	1,75 m
	Lichte Höhe über Gelände	0,60 m
	Abstand von der Straßenkante	13,60 m
	Größe: 0,45 x 0,70m	2,07 m ²

Kosten der Werbemittel (Umrüstung)

W1	Eingangselement, beleuchtet 1 Stück x 1600,00 €/Stück	1.600,00 €
W2	REWE to go-Logo an Sigmakontur, beleuchtet 2 Stück x 1646,00€/Stück	3.292,00€
W3	Schale in Aktivitätentransparent, beleuchtet 2 Stück x 231,00€/Stück	462,00 €
W4	Plakatvitrine, wandhängend beleuchtet 1 Stück x 900,00€/Stück	900,00 €
		<hr/> <u>6.254,00€</u>

BAUBESCHREIBUNG WERBEANLAGEN

BAUVORHABEN: Umrüstung der Werbeanlagen
an einer bestehenden ARAL Tankstelle

BAUGRUNDSTÜCK: Schoeningstedter Straße 1, 21521 Aumühle
Gemarkung: Sachsenwald
Flur: 48
Flurstücke:14(6, 154/3

BAUHERR:

ARCHITEKT:

Baubeschreibung der Werbeanlagen:

Maßgebend sind die beigefügten Unterlagen!

W1 Eingangselement, Austausch:

Über dem Eingangsbereich des Shops ist ein beleuchtetes Eingangs-Signet mit ARAL-Diamant und dem Schriftzug "Petit Bistro" angebracht. Die Elemente „ARAL“ und „Petit Bistro“ werden durch ein neues Signet mit dem Schriftzug „**REWE TO GO**“ ersetzt. Das Signet ist beleuchtet und besteht aus Plexiglasblenden und Alu-Grundkörpern (Gehäuse). Die 0,69 m hohe Plexiglasblende ist weiß und wird mit einzelnen, farbigen Buchstaben / Zeichen besetzt. Das Element hat eine Gesamtbreite von 4,88 m, wobei der Schriftzug „**REWE TO GO**“ eine Breite von ca 1,70 m einnimmt.

W2 REWE to go-Logo an Sigmakontur, Erweiterung Schriftzüge:

Die vorhandene, unbeleuchtete Sigma-Gebäudekontur wird im Eckbereich verändert. Die blaue Blende wird mit Folie in weiß und hellblau abgeklebt. Zusätzlich wird eine neues beleuchtetes Alu-Element einschließlich Schale mit dem Schriftzug „**REWE TO GO**“ angebracht. Der Schriftzug hat eine Breite von ca. 1,70 m.

W3 Schalen in Aktivitätentransparent, Austausch :

Das vorhandene Aktivitätentransparent wird nicht verändert, lediglich 2 Werbeschalen werden ausgetauscht. Das Aktivitätentransparent hat jeweils 2-seitig beleuchtete Werbeaussagen. Es ist 1,61 m breit, 7,00 m hoch und beginnt 1,22 m über der Geländeoberkante des Aufstellortes. Die auszutauschenden Schalen haben eine Breite von 1,61 m und eine Höhe von 1,14 m.

W4 Plakatvitrine wandhängend, Errichtung:

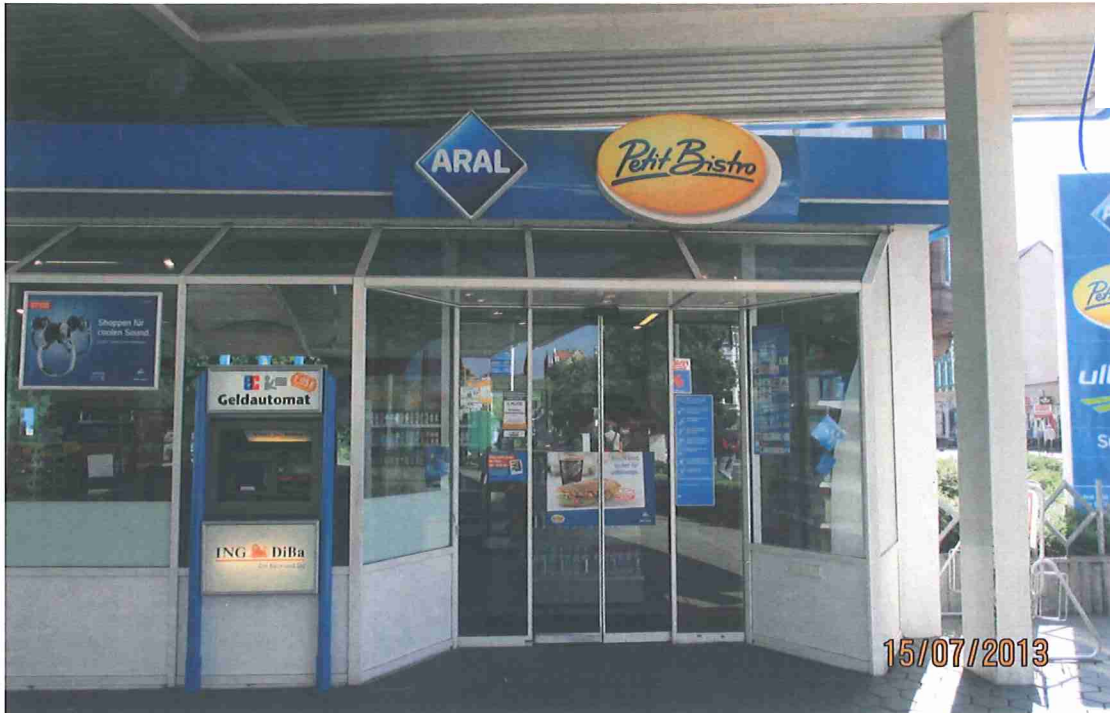
Die neue Plakatvitrine hat eine Größe von 0,45 x 0,70 und wird ca. 0,6 m über dem Gelände befestigt.



[Anlage

Gegenüberstellung Umrüstung

1 Umrüstung Eingangelement mit ARAL und PETIT BIRSTO in REWE TO GO



exemplar. Beispiel vorh. Eingangelement mit ARAL und PETIT Bistro



exemplar. Beispiel Eingangelement mit REWE TO GO nach Umrüstung

2 Umrüstung Sigma-Kontur mit REWE TO GO



exemplar. Beispiel vorh. Sigma-Kontur



exemplar. Beispiel Sigma-Kontur mit REWE TO GO nach Umrüstung

3 Umrüstung Aktivitätentransparent mit PETIT BISTRO in REWE TO GO



exemplar. Beispiel vorh. Aktivitätentransparent mit PETIT BISTRO



exemplar. Beispiel Aktivitätentransparent mit REWE TO GO nach Umrüstung

4 Errichtung Plakatvitrine



exempl. Beispiel: Waschhalle mit Plakatvitrine

Auszug aus dem Liegenschaftskataster

Liegenschaftskarte 1:1000

Erstellt am 21.11.2016

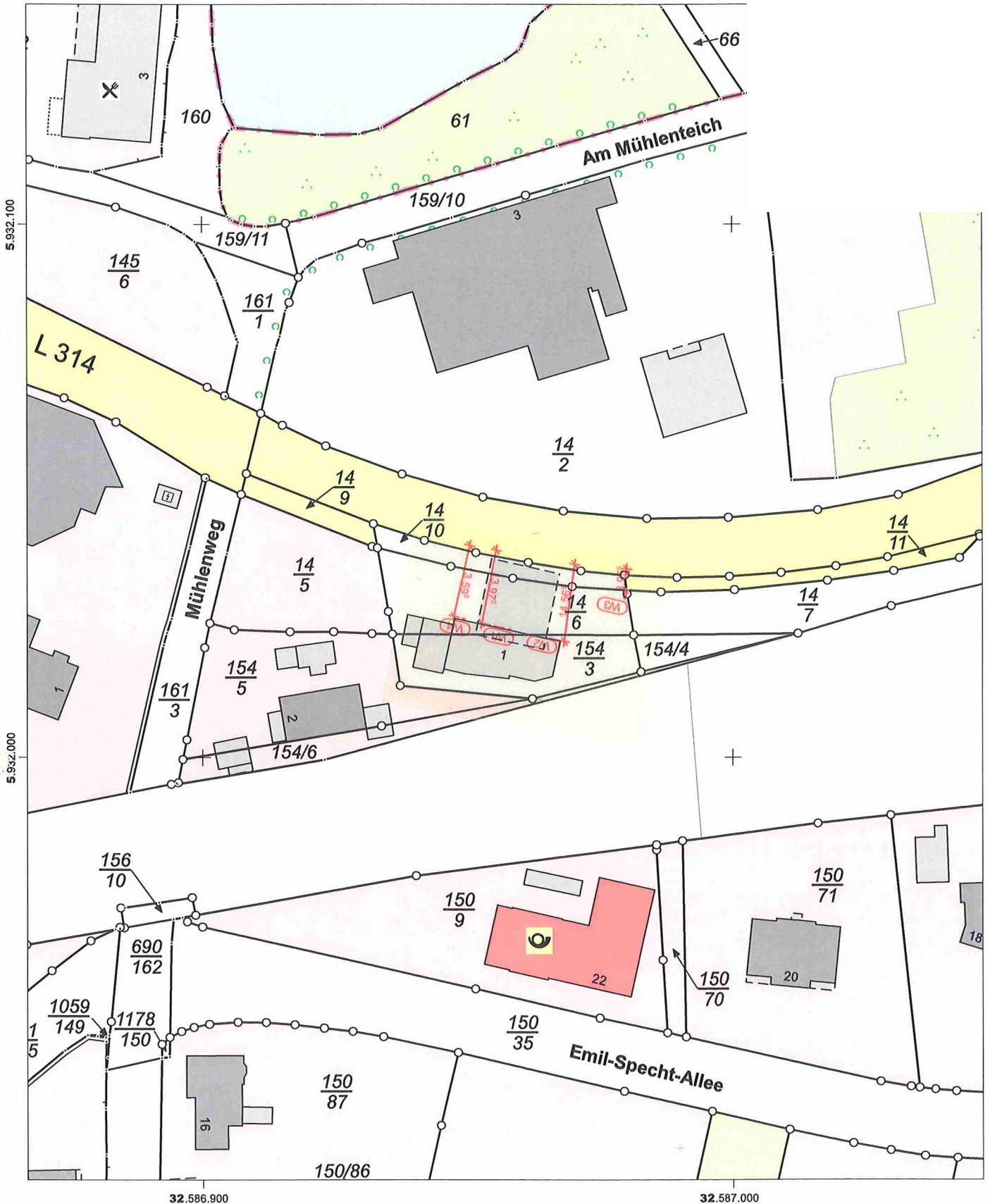
Flurstück: 14/6
Flur: 48
Gemarkung: Sachsenwald

Gemeinde: Aumühle
Kreis: Herzogtum Lauenburg



Erteilende Stelle: Katasteramt
Brolingstr. 53 b-d
23554 Lübeck
Telefon: 0451-30090-0

E-Mail: Poststelle-L



Maßstab: 1:1000 0 10 20 30 Meter

Für den Maßstab dieses Auszugs aus dem Liegenschaftskataster ist der ausgedruckte Maßstabsbalken maßgebend. Dieser Auszug ist maschinell erstellt und wird nicht unterschrieben. Vervielfältigung, Umarbeitung, Veröffentlichung und Weitergabe an Dritte nur mit Zustimmung des Landesamtes für Vermessung und Geoinformation Schleswig-Holstein oder zum eigenen Gebrauch (§9 Vermessungs- und Katastergesetz i.d.F. vom 12.05.2004, geändert durch Gesetz vom 15.12.2010).