

E 5: Betriebsbeschreibung

Ich, Renate Bergmair, bin 53 Jahre alt, seit 1994 Hauswirtschaftsmeisterin und habe seit Jahren den Traum in meinem Heimatort Steindorf ein eigenes Cafe mit Veranstaltungssaal zu bauen und zu betreiben. Durch meine langjährige Erfahrung und selbständige Tätigkeit im Betrieb von Landhandel und Landwirtschaft weiß ich, wie Großprojekte wirtschaftlich realisiert werden können. Mit im Boot ist meine Tochter, Christine Bergmair, 28 Jahre alt, Wirtschaftswissenschaftlerin und angehende Osteopathin. Wir beide würden uns freuen einen Raum für den Genuss, die Freude und die Gesundheit entwickeln zu können, an dem Menschen gerne zusammenkommen. Das Gesamtkonzept wollen wir benennen als „**Bergmair's i-Tüpfel**“.

Gemeinsam mit meiner Tochter und ihrem Know-How würde ich mich freuen, dass unser Projekt genehmigt und realisiert werden kann.

Gesamtensemble

Geländeübersicht s. Anlagen

Gesamtübersicht:

- 3 Gebäude:
 - (1) Gesundheitszentrum
 - (2) Gastronomie und Catering mit Veranstaltungssaal sowie Beherbergung
 - (3) Produktion und Veredelung landwirtschaftlicher Produkte, Beherbergung
- Zufahrten:
 - Parkplatz im Osten mit Zufahrt von Hausenerstraße
 - Anlieferungs-/Abholungsverkehr von Schulstraße
 - Praxis Anlieferung und Parken von Schulstraße
- Aufteilung:
 - Cafe im Nord-Westen
 - Praxis im Süd-Westen
 - Produktion im Nord-Osten
 - Parkplatz im Osten
- Begrünung:
 - Anlage soll sehr grün werden
 - Brunnen/Wasserspiel in der Mitte zwischen den Gebäuden

Bewusste Anordnung der Gebäude als Gesamtensemble in dieser Konstellation und Ausrichtung aufgrund Geländelage (Hang/Wind) sowie traumhaftem Ausblick Richtung Natur und Sonnenuntergang im Westen. Ort als Raum der Begegnung zwischen den Bereichen Genuss, Freude und Gesundheit mit einem zentralen Platz in der Mitte, der durch einen Brunnen / Wasserspiel einladen soll, in der Idylle gern zusammen zu kommen, zu verweilen und sich zu erholen.

Gebäude (1): Gesundheitszentrum

Lage:

- im Süd-Westen des Geländes
- dadurch Lärm- und Sichtschutz zwischen Wirtsgarten und Wohngebäuden

Gebäude:

- 2-stöckig
- 3 Geschosse: Keller, Erdgeschoss, 1. Stock
- mit Aufzug/barrierefrei

EG:

1) **Inhalt:**

Hier soll eine **Arztpraxis** für eine/n Allgemeinmediziner/in mit einem zusätzlichen Raum entstehen, der beispielsweise an eine/n Ergotherapeuten/in oder Logopäden/in vermietet werden kann. Das EG wird daher eine Mischform aus medizinischer Praxis mit zugehöriger Infrastruktur sowie einem Raum für eine/n Heilberufler/in.

- 2 Behandlungsräume
- 1 Sprechzimmer
- Toiletten
- Küche/Pausenraum
- Empfang
- Labor
- Raum unrein/rein
- Personalumkleide
- Lager
- Garderobe
- Wartebereich
- Raum für Heilberuf bspw. Ergotherapie/Logopädie

2) **Betriebszeiten:**

Von Montag bis Freitag ist ein maximaler Betrieb wie folgt vorgesehen:

Montag bis Freitag: 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Innerhalb der Nachtzeit von 22:00 – 06:00 Uhr finden keine Tätigkeiten statt.

Zwischen 07:30 Uhr und 08:00 Uhr und 20:00 Uhr und 20:30 Uhr finden eingeschränkte Tätigkeiten statt.

An Sonn- und Feiertagen finden keine Arbeiten statt. Ausnahme besteht bei Notfällen und Notdiensten.

1. Stock:

1) **Inhalt:**

Im Obergeschoss ist eine Therapiepraxis für Heilberufe geplant.

Hier entsteht eine **Osteopathiepraxis**, Praxis für Heilpraktiker und Therapeuten sowie Gruppentherapieangebot.

- 2 Praxisräume für Osteopathie / Therapie
- 1 großer Seminarraum für Gruppentherapie/-kurse // Abteilbar und nutzbar als 2 Therapieräume

- Toiletten
- Empfang
- Küche/Pausenraum
- Waschküche/Hygieneraum
- Lager
- Wartebereich
- Garderobe

2) Betriebszeiten:

Öffnungszeiten der Praxis von Montag – Sonntag (sowohl werk- als auch feiertags) zwischen 7 und 22 Uhr.

In der Regel dauert eine Osteopathiekonsultation min. 1 Std.

Die Gruppenseminare können zwischen 1 Std. und 10 Std. dauern.

Keller:

1) Inhalt:

Der Keller dient als **Stauraum**, es werden die technisch notwendigen Gerätschaften untergebracht. Zudem **Büro- und Aufenthaltsräume** geschaffen. Darüber hinaus besteht weiterhin die Möglichkeit von zusätzlichen **Therapieräumen** wie z.B. Malthherapie.

- Büroräume
- Aufenthalt
- Therapieräume
- Heizungsraum für Kessel der Hackschnitzelheizung
- Raum für Technik, Lüftungsanlage, Elektronik
- Lagerräume

2) Betriebszeiten:

Montag bis Freitag ist ein maximaler Betrieb wie folgt vorgesehen:

Montag bis Freitag: 8.00 Uhr bis 22 Uhr.

Kursveranstaltungen:

- Yoga/Meditationskurse finden gelegentlich zw. 10 und 21:45 Uhr im Freien statt

Betrieblicher Fahrverkehr

Folgende, maximale Kfz verteilen sich wie folgt:

betrieblicher Fahrverkehr	Fahrzeuge/Einwirkzeit in den Zeiträumen				
	6 - 7 Uhr	7 - 20 Uhr	20 - 22 Uhr	22 - 06 Uhr	lauteste Nachtstunde
Kleintransporter (< 3,5 t)	0	2	0	0	
Pkw- Mitarbeiter	2	5	5	0	0
Pkw- Besucher oder Kunden	0	40	10	0	0

Bis 22 Uhr haben alle Kunden/Patienten und Mitarbeiter das Gelände verlassen.

Zur Nachtzeit keine Aktivitäten vorhanden.

Stellplatz

- Anzahl: s. Stellplatznachweis
- Von der Schulstraße kommend extra Parkplatzbereich
- Nutzung des großen Parkplatzes zusätzlich möglich

Wertstoffentsorgung

Typischer Abfall von Restmüll, Papier, Plastik und Biotonne 14-tätig entsorgt.

Gebäude (2): Gastronomie mit Veranstaltungssaal und Beherbergung

Lage:

- im Nord-Westen des Geländes

Gebäude:

- 2-stöckig
- 3 Geschosse: 1. Stock, Erdgeschoss, Keller
- mit Aufzug/barrierefrei

EG:

1) Inhalt:

Geplant sind hier Gastronomie im Außen- und Innenbereich mit zugehöriger Infrastruktur. Die Gastronomie besteht im Wesentlichen aus Restaurant und Catering. Der Restaurantbetrieb ist mit Küche für Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Abendessen vorgesehen. Zudem soll eine warme und kalte Theke für Abholung und to-go, Cateringservice und Verköstigung für Feiern (Geburtstagsfeiern, Taufen, Vereinsfeiern, etc.) im Veranstaltungssaal inkl. Schankgenehmigung und Barbetrieb bestehen. Hier ist es uns wichtig, dass die Köstlichkeiten, die ich als Hauswirtschafterin in der Küche produziere, auch eine Vielfalt von ländlicher Küche bis Gourmet-Spezialitäten aufweisen.

Küche mit Spülküche, im Osten der Mülllagerplatz (außerhalb des Gebäudes, gekühlt). Im Gastraum soll ein „Shop-in-Shop“ Geschenkeladen integriert werden, in dem ich Produkte aus meiner Produktion und aus meiner Kreativwerkstatt (z.B. Töpfersachen, Kränze, jahreszeitliche Gestecke, Deko aus Naturmaterialien) anbiete. Ggf. Büroraum zur Verwaltung.

2) Betriebszeiten:

Von Montag bis Sonntag ist ein maximaler Betrieb wie folgt vorgesehen:

Montag bis Sonntag: 7:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Hotelgäste

Montag bis Sonntag: 7:30 Uhr bis 21:00 Uhr für to-go

Montag bis Sonntag: 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Wirtsgartengäste/Shop-in-Shop Geschenkeladen

Montag bis Sonntag: 9:00 Uhr bis 2:30 Uhr für Restaurant/Veranstaltungen/Veranstaltungssaal/geschlossene Gesellschaften

1. Stock:

1) Inhalt

Hier befinden sich der Veranstaltungssaal sowie die Hotelzimmer mit zugehöriger Infrastruktur. Dies ist wie folgt geplant:

Der große Saal dient für besondere Anlässe und zur Förderung von Kunst, Kultur und Zusammentreffen. Ob es sich um Veranstaltungen wie Kaffeefahrten, Vorträge, Kleinkunstabühne, Tanzveranstaltungen, Vereinsveranstaltungen, private Festivitäten, Geburtstage, Seminare, Tagungen usw. handelt, die Vielfalt ist uns wichtig.

Der andere Trakt des 1. Stocks ist ein Beherbergungsbetrieb mit Rezeption, Besprechungsraum und Büro. Dort entstehen Hotelzimmer für Durchreisende, Künstler und Urlauber in Bayern.

Keller:

- **Inhalt:**

Gästetoiletten, Lager- und Kühlräume, Aufenthaltsraum/Umkleide Personal, Wäskeller, Büro- und Verwaltungsräume, Technikraum.

Wirtsgarten:

- **Inhalt:**

Zum Innenhof des Restaurants gehört auch ein idyllischer Wirtsgarten, der ganzjährig bewirtet und evtl. durch Heizpilze gemütlich gemacht wird. Im Winter soll die Fläche mit ein paar kleinen Holzbuden für einen kleinen Weihnachtsmarkt genutzt werden, um auch hier die Möglichkeit zu haben, Kunst und Kultur anzubieten, bzw. weihnachtliche regionale Produkte aus der eigenen Produktion zu verkaufen. Jahreszeitlich nach alter bäuerlicher Tradition und neuzeitlichen Ideen sind veranstaltungsspezifische Nutzungen der Freifläche denkbar, wie beispielsweise Bazare, Töpfer-/Kunstmärkte, Schmankeermärkte, bei denen natürlich im Fokus steht, die eigenen Kunstwerke, Erzeugnisse und Produkte zu präsentieren, sowie Landwirtschaft, Natur und Lebensmittel erlebbar zu machen.

- **Betriebszeiten:**

Von Montag bis Sonntag ist ein maximaler Betrieb wie folgt vorgesehen:

Montag bis Sonntag: 7:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Veranstaltungen:

- Gastronomie EG

Musikveranstaltungen mit Kleinkunstabühne (nur innen)

- 3 x pro Monat
- 150 Personen
- Zw. 17 und 21:45 Uhr

- Gastronomie/Veranstaltungssaal OG

- Veranstaltungsarten s. oben
- Rundumbalkon betretbar bis 22 Uhr mit geöffneten Fenstern
- Ab 22 Uhr Nutzung der Terrasse im Westen (ortsabgewandt), zusätzlich Schallschutzmaßnahme auf dem Balkon Richtung Süden

- Wirtsgarten

- 199 Personen im Sommer
- Im Winter Nutzung gebäudenah unter Heizpilzen möglich

- Märkte

Weihnachtsmarkt

- 8 Buden im Freien, verteilt um die Wegführung und die Fläche des Wirtsgartens
- 1 x pro Jahr am Wochenende
- 500 Personen pro Tag bis 21:30 Uhr

Themenmärkte

- 8 Buden im Freien, verteilt um die Wegführung und die Fläche des Wirtsgartens
- 10 x pro Jahr am Wochenende
- 500 Personen pro Tag bis 21:30 Uhr

Betrieblicher Fahrverkehr

Folgende, maximale Kfz verteilen sich wie folgt:

betrieblicher Fahrverkehr	Fahrzeuge/Einwirkzeit in den Zeiträumen				
	6 - 7 Uhr	7 - 20 Uhr	20 - 22 Uhr	22 - 06 Uhr	lauteste Nachtstunde
Lkw > 105 kW	1	1	0	0	-
Bus	0	1	0	0	-
Pkw- Mitarbeiter	0	10	10		
Pkw- Besucher oder Kunden	0	200	50		

Die Mitarbeiter werden durch eine Betriebsanweisung zur Einhaltung der Öffnungszeiten angewiesen. Bis 22 Uhr muss der Wirtsgarten geräumt sein. Nach 22 Uhr darf nur noch die Straße im Norden als Wegführung zum Parkplatz genutzt werden.

Maschinen/Anlagen

- Dampfgarer
- Kochkessel
- Spülmaschine
- Dunstabzug
- Lüftungsanlage/Klimaanlage
- Kühl-/Gefrieranlage
- Musikanlage innerhalb des Gebäudes
- Reinigungsgeräte

Be- und Entladedauer Pro LKW

45 min. mit Hubwagen bzw. Rollwagen auf der Nordseite des Gebäudes

Stellplatz

- Anzahl: s. Stellplatznachweis
- Extra Zufahrtsbereich des Parkplatzes von der Hausenerstraße
- Zusätzlich Parkplätze von Westen kommend für Kurzparker/Abholer/Lieferung

Wertstoffentsorgung

Typischer Abfall von Restmüll, Papier, Plastik und Biotonne wöchentlich entsorgt.

Gebäude (3): Produktion und Veredelung von Lebensmitteln insbesondere von landwirtschaftlichen Produkten inkl. Catering, Beherbergungsbetrieb

Lage:

- im Nord-Osten des Geländes

Gebäude:

- 2-stöckig
- 3 Geschosse: 1. Stock, Erdgeschoss, Keller

EG:

- **Inhalt:**

Leise Produktion und Veredelung von Lebensmitteln, insbesondere landwirtschaftlichen Erzeugnissen: von Getreide bis zu Gewürzen, regionales Obst und Gemüse, z.B. Senf, Marmeladen, Pralinen, Soßen, Chutneys, Pesto, Öl, usw. Darüber hinaus sind Produkte unter dem Aspekt der Gesundheit geplant, die aus Kräutern und Naturprodukten entstehen (z.B. Kräutermischungen, Kräutersalze, Badezusätze, Getreidekissen usw.) Büro, WCs, Umkleiden für Personal. Vorzeigeproduktion mit anschließendem Verköstigungs- und Verkaufsraum mit kleiner Show-Küche für Veranstaltungen wie Kochkurse, Themenabende etc. Im Verkaufsraum sollen neben den eigenen Produkten aus der Produktion die Werke aus der Kreativwerkstatt sowie Fremdprodukte anderer überwiegend regional produzierter Lebensmittel verkauft werden. Lagerraum für fertiggestellte Produkte sowie Zubehör und Rohmaterialien (Zugang Anlieferung von Osten). Lagerhalle für Gerätschaften (Zugang Osten) und Technikraum/Büroraum. Außerdem möchten wir einen 24-h-Automat zur flexiblen Abholung von Erzeugnissen aufstellen.

- **Betriebszeiten:**

Von Montag bis Freitag ist ein maximaler Betrieb wie folgt vorgesehen:

Montag bis Freitag: 7.00 Uhr bis 20.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen sowie nachts finden in der Produktion keine Arbeiten statt.

1. Stock:

- **Inhalt:**

Beherbergungsbetrieb mit Hotelzimmern und zugehöriger Infrastruktur.

Darüber hinaus drei Wohnungen für Betriebsangehörige.

- **Betriebszeiten:**

Werktags ist ein maximaler Betrieb wie folgt vorgesehen:

Werktags: 7.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Keller:

- **Inhalt:**

Zusätzliche Büros, Verwaltungsräume, Lagerräume, Technik- und Hausanschlussraum.

- **Betriebszeiten:**

Von Montag bis Freitag ist ein maximaler Betrieb wie folgt vorgesehen:

Montag bis Freitag: 7.00 Uhr bis 20.00 Uhr
 An Sonn- und Feiertagen sowie nachts finden in der Produktion keine Arbeiten statt.

Veranstaltungen:

- Forum
 - Führungen*
 - 2 x pro Woche
 - 50 Personen
 - Zw. 10 und 20 Uhr
 - Vorträge*
 - 2 x pro Woche
 - 80 Personen
 - Zw. 14 und 21:45 Uhr
- Show-Küche (nur innen)
 - Regelmäßige Veranstaltungen (wie z.B. Kochkurse/-vorführungen)
 - Zw. 10 und 21:45 Uhr

Betrieblicher Fahrverkehr

Folgende, maximale Kfz verteilen sich wie folgt:

betrieblicher Fahrverkehr	Fahrzeuge/Einwirkzeit in den Zeiträumen				
	6 - 7 Uhr	7 - 20 Uhr	20 - 22 Uhr	22 - 06 Uhr	lauteste Nachtstunde
Lkw (≥ 7,5 t)	0	1	0	0	0
Kleintransporter (< 3,5 t)	0	1	0	0	0
Pkw- Mitarbeiter	2	5	5		
Pkw- Besucher oder Kunden	0	40	10	0	0
Gabelstapler	0,5 h/d Einsatz im Zeitraum von 07:00 Uhr bis 18:00 Uhr im Bereich Parkplatz, Nordseite Produktion			0	0

Bis 22 Uhr haben alle Kunden und Mitarbeiter das Gelände verlassen.
 Zur Nachtzeit keine Aktivitäten vorhanden.

Maschinen/Anlagen

- innerhalb der Halle:
 - Dampfgarer
 - Kochkessel
 - Dunstabzug
 - Abfüllmaschine
 - Ölpresse
 - Produktionsmaschinen
 - Anlagen für Lebensmittelcatering
 - Reinigungsmaschine
 - Kühlgeräte / Schockkühler
 - Backofen

Spülmaschine / Waschstraße

- außerhalb der Halle: Gabelstapler
Rasenmäher
Reinigungsmaschine

Be- und Entladedauer Pro LKW

1 Std, per Hand bzw. mit Stapler nach Tabelle „betrieblicher Fahrverkehr“

Stellplatz

- Anzahl: s. Stellplatznachweis
- Extra Bereich mit Zufahrt von Hausenerstraße
- Parklätze nur für Hotelgäste

Wertstoffentsorgung

Typischer Abfall von Restmüll, Papier, Plastik und Biotonne wird 14-tätig entsorgt.

Freiraumgestaltung (4): Naturnaher Park mit künstlerischem Ambiente

Wichtige Elemente

- Erschließung
 - Straße von der Schulstraße bis ca. zur Mitte als Einbahnstraßensystem, um Durchgangsverkehr zu vermeiden (Privatstraße!)
 - Extra Parkplatzererschließung
 - Zufahrt von der Hausenerstraße auf Erschließungsstraße nur bis zur Hälfte möglich, dann Wendepattform
- Fußwege
 - barrierefrei
- Forum
 - Steinstufen in der Süd-westlichen Ecke des Produktionsgebäudes
 - Zum Verweilen, für Vorträge, zum Versammeln von Gruppen
- Wasserstelle
 - Treffpunkt
- Spielmöglichkeiten
 - Mittig im Bereich des Wirtsgartens/Wasserspiels/Forum
- Ruheoase
 - Gesundheitselement neben dem Gesundheitszentrum
 - Platz zum Warten, Verweilen, Ausruhen mit einem Wassertisch
- Treffpunkt
 - Kleine Sitzgruppe als Zusatzmöglichkeit, beispielsweise in Vorträgen Gruppen dort zu versammeln, um Natur/Lebensmittel etc. zu veranschaulichen
- Lärmschutzmaßnahmen
 - Gäste dürfen nach 22 Uhr das Restaurant nur am nördlichen Ausgang verlassen
 - Nach 22 Uhr (durch Hinterausgang) ist es möglich, Gäste ortsabgewandt dem Parkplatz zuzuführen
 - Parkplatz wird durch einen 3 m hohen Carport zur Wohnbebauung hin abgeschirmt
 - Auf dem Balkon des Cafes wird Richtung Süden eine Lärmschutzmaßnahme angebracht, um den Balkon auch nach 22 Uhr Richtung Westen noch nutzen zu können

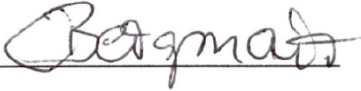
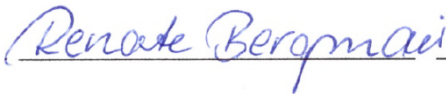
Energiekonzept:

- Photovoltaikanlage auf den Dächern zur Nutzung Erneuerbarer Energien
- Heizung durch Bezug von erzeugter Wärme durch Hackschnitzelanlage

Plan s. Freiflächenkonzept

Wir wünschen uns, dass das **Bergmair's i-Tüpfel** die Menschen innerlich wie äußerlich berührt. Im Mittelpunkt steht das Wohlfühlen durch Anwendungen als auch durch Produkte und Erzeugnisse. Dadurch, dass wir die einzelnen Bereiche durch ein Begrünungskonzept verbinden, wollen wir auch darstellen, wie sehr uns der Einklang und der ressourcenschonende Umgang mit der Natur am Herzen liegen.

Steindorf, 18.06.2021



Renate Bergmair

Christine Bergmair