

Anlage 3 zum AN 041/2020

Beantwortung der im Hauptausschuss am 12.10.2020 durch Herrn Molks aufgeworfenen Fragen.

1. *Dürfen wir das Objekt konform dem Fördermittelbescheid vermieten? Ja, Nein.
Wenn ja, ist die Vermietung zweckgebunden oder nicht?*
2. *Dürfen wir das Objekt verkaufen? Ja, Nein.
Wenn ja, ist es an eine bestimmte Zweckbindung gebunden?*
3. *Müssen wir, gemäß des Fördermittelbescheids Arbeitsplätze schaffen? Ja, Nein.
Wenn ja, wie viele?*
4. *Welche Voraussetzungen müssen wir noch schaffen, um den Fördermittelbescheid zu erfüllen?*
5. *Kann das Objekt eine Betriebserlaubnis als Gaststätte erhalten?*

Zu 1.

Der Fördermittelbescheid lässt eine Vermietung zu. Eine Vermietung oder Verpachtung ist nicht förderschädlich. Die Förderung bezieht sich auf die denkmalgerechte Sanierung der Gebäudehülle sowie die Nutzung von Bauteil E.

Die Lokale Aktionsgruppe Märkische Seen e.V. (LAG) hatte zu prüfen, ob das Vorhaben die Inhalte des LEADER Förderprogramms erfüllt. Dazu wurde eine Ausnahmegenehmigung erteilt, da mit der Sanierung des Kaiserbahnhofs und der geplanten Nutzung des Bauteils E eine deutliche Verbesserung der Servicequalität durch die Einrichtung eines Kioskes mit Presse- und Imbissangeboten, eines öffentlichen WCs sowie einer Touristeninformation für zahlreiche Berufspendler, Schüler und Tagesgäste entsteht. Gemäß Kriterienkatalog hatte die LAG eine Bewertung vorzunehmen. Dabei waren die Querschnittsthemen Nachhaltigkeit, Gleichstellung, Anpassung an den Klimawandel und demografischer Wandel zu berücksichtigen. Im Ergebnis der Bewertung wurden 28 Punkte ermittelt, die Mindestpunktzahl beträgt 15 Punkte.

Die Vermietung, außer Bauteil E, ist nicht zweckgebunden. Die Bewertung des Vorhabens konzentrierte sich gemäß Förderprogramm und aufgrund der konkreten Zielsetzung auf folgende Schwerpunkte:

- Beitrag zur Daseinsvorsorge und Belebung der Räume und Orte
- Ökonomische Entwicklung und Tragfähigkeit
- Lebenslanges Lernen und Stärkung gesellschaftlichen Engagements
- Umwelt- und Klimaschutz
- Qualität des Projektes

Im Mittelpunkt der Maßnahmebeschreibung und der Bewertung standen zwei Zielsetzungen:

- Die Sanierung der Gebäudehülle als kulturelles Erbe und
- die Erzielung von Effekten für die R e g i o n gemäß Beschreibung für die Nutzung des Gebäudeteils E

Zu 2.

Entscheidet sich die Gemeinde Hoppegarten zum Verkauf des Gebäudes, geht die Zweckbindung (Nutzung v.a. Gebäudeteil E) an den Käufer über.

Zu 3.

In der Bewertung ist eine Arbeitsstelle mit einem Punkt in die Gesamtbewertung eingeflossen.

Änderungen sind auf Antragstellung bei der Fördermittelstelle möglich, bedingen eine Reduzierung um diesen Punkt.

Eine Arbeitsplatzsicherung ist nicht zwingend erforderlich. In der Bewertung der Maßnahme wirkte sich dieses Ziel positiv aus. Bestehen aktuelle andere Gegebenheiten, muss die Bewertung geprüft und entschieden werden, ob die Gesamtbewertung des Vorhabens noch ausreichend ist. Sprich, entsprechen die aktuellen Zielsetzungen und Maßnahmen noch den Förderkriterien.

Zu 4.

Die Förderfähigkeit begründet sich aus zwei Schwerpunkten:

1. Die denkmalgerechte Instandsetzung des Gebäudes.
2. Die Verbesserung der Servicequalität im Rahmen der Daseinsvorsorge für Berufspendler, Schüler und Tagesgäste.

Dazu gehört die Schaffung eines Imbissangebots, eines öffentlichen WC`S, sowie die Einrichtung einer Touristinformation. Diese Kriterien sind b i n d e n d.

Über die eigentliche Investition hinaus muss die Region vom Engagement der Gemeinde profitieren. Nur dadurch konnten Mittel, die zur Entwicklung des ländlichen Raumes vorgesehen waren, für Hoppegarten bewilligt werden.

Zu 5.

Der Betreiber einer gastronomischen Einrichtung hat beim zuständigen Gewerbeamt gem. Brandenburgisches Gaststättengesetz (BbgGastG) eine Gaststättenerlaubnis einzuholen. Das Gewerbeamt beteiligt daraufhin die unterschiedlichen Träger öffentlicher Belange, insbesondere auch das Gesundheitsamt und setzt damit unterschiedliche Prüfungen in Gang.

So hat der Gastronom je nach Angebot entsprechende Hygieneregeln der Gemeinschaftsgastronomie zu beachten. Dazu gibt es umfangreiche Regeln und Richtlinien, welche u.a. vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ergangen sind. Im Zusammenhang mit der Einhaltung der Lebensmittelhygiene gibt es Kriterien zur Trennung reiner und unreiner Arbeiten. In Erläuterungen der BfR wird z.B. davon

gesprochen, dass eine Trennung durch zeitliche oder räumliche Trennung der Speisenausgabe und der Geschirrrückgabe erfolgen kann.

Die Baugenehmigung wurde für den Betrieb eines Restaurants erteilt. Während der Bauphase gab es mehrere Begehungen mit unterschiedlichen Fachleuten und praktizierenden, erfahrenen Gastronomen. Wenn auch die zu organisierenden Abläufe gut durchdacht werden müssen, so schloss keiner der Fachleute und Interessenten eine Nutzung aus.

Letztendlich wird die Gaststättenerlaubnis vom konkreten Speisenangebot, der Kapazität, organisatorischer Abläufe und dem Gesamtkonzept abhängig sein. Erst wenn der Betreiber dieses bei den zuständigen Behörden vorgelegt hat, kann entschieden werden. Nach den vor Ort geführten Gesprächen mit den Fachleuten der IHK und nach Austausch mit dem DEHOGA Brandenburg e.V. während der baulichen Fertigstellung sind bisher keine Hindernisse für eine Gaststättenerlaubnis zu erkennen.

Anlage 3.1 Erläuterung LAG

Sven Siebert