



6 . Gewerberunde 2018

Montag, 16.04.2018 von 14.00 – 16.00 Uhr
La Plume, Warthestrasse 60, 12051 Berlin

1. Teilnehmende

An der 6. Gewerberunde 2018 nahmen teil: Stefanie Raab, Marvin Heimann, Duygu Örs, André Batz und Jakob Mai [coopolis GmbH](#), Raven Moliki [Bezirksamt Neukölln](#), Una Heinemann [Apotheke am Herfurthplatz](#), Domenico Richichi [Erste Sahne und La Gatto](#), Oliver Heimes [QM Schillerpromenade](#), Christine Hamon und Sally Fahlenkamp [Stiftung Naturschutz Berlin](#), Charlotte Wetischereck [Sprachcafé Plume](#), Jana Schallau [Café Lux](#), Esra Akkaya [CRCLR](#), Eva Hein [Nachhaltigkeitsbeauftragte BA Neukölln](#)

Raven Moliki ist Praktikantin beim Bezirksamt Neukölln.

Una Heinemann führt die Apotheke am Herfurthplatz, die ein breites Spektrum an klassischen Arzneimitteln, Naturheilmitteln Nahrungsergänzungsmitteln und Mikronährstoffen anbieten. Sie setzt sich auch für einen sauberen Schillerkiez ein, indem sie z.B. Plastiktüten durch Jutebeutel ersetzt haben.

<http://apotheke-am-herrfurthplatz.de/>

Domenico Richichi betreibt das *Eiscafé Erste Sahne* in der Kienitzer Straße. Man findet hier hausgemachtes Eis und Gebäck.

<http://www.otivm.de/>

Oliver Heimes vertritt das Quartiersmanagement Schillerpromenade (Bürgerbeteiligung und Projektmanagement).

<http://www.schillerpromenade-quartier.de/>

Christine Hamon arbeitet für die *Stiftung Naturschutz Berlin* und wurde zur Gewerberunde eingeladen, da sie sich mit dem Thema Müllvermeidung und Nachhaltigkeit gut auskennt. Sie informierte die Gewerbetreibenden zum Projekt *Better World Cup*.

<http://www.stiftung-naturschutz.de/>

Sally Fahlenkamp s.o.

Charlotte Wetischereck betreibt das Sprachcafé Plume. Wie der Name schon sagt treffen sich hier Sprachschule und Gastronomie. In einer gemütlichen und kulinarischen Atmosphäre werden hier verschiedene Sprachkurse angeboten. Sie bietet keinerlei Einweg to go Becher aus Überzeugung an.

http://www.cafeplume.de/?page_id=298

Jana Schallau vom *Café Lux* nutzt derzeit schon das Pfandsystem von Recup und Better World Cup. Sie erklärte die Vor- und Nachteile des Systems in der Praxis.

<http://cafelux.berlin/>

Esra Akkaya arbeitet für das *CRCLR Economy House*, welches sich mit dem Thema zirkuläres Wirtschaften auseinandersetzt.

<https://crclr.org/>

Eva Hein ist *Nachhaltigkeitsbeauftragte* im Bezirksamt Neukölln. Sie wurde ebenfalls als Expertin zum Thema eingeladen.

<http://schoen-wie-wir.de/>

2. Begrüßung

Zu Beginn der Veranstaltung begrüßte André Batz die anwesenden Teilnehmer*innen. Er erläuterte kurz das Projekt *Gewerbeplattform Schillerkiez* und fasste zusammen, was in den letzten Monaten gelaufen ist. Unter Anderem, wurde abgestimmt, sich des Themas Müllvermeidung zu widmen, was heute geschieht. Insbesondere zur Problematik der Einweg ‚Coffee to go‘ Becher und ob es möglich ist, ein einheitliches Pfandsystem für den Schillerkiez, oder gar ganz Neukölln zu etablieren, wurde von einem Gastronomen erfragt und durch das Gewerbenetz aufgegriffen.

3. Müllvermeidung und - Reduzierung im Kiez

Oliver Heimes vom *QM Schillerkiez* erläutert die Problematik der Vermüllung des Kiezes, insbesondere wegen der starken Frequentierung des Tempelhofer Feldes bei gutem Wetter, vor allem von unachtsamen Touristen*innen. Als besonders kritischer Bereich sind hier die Warthestrasse und die Herfurthstrasse zu nennen. Eine Erhöhung der Anzahl der *Abfalleimer* zeige nur eine geringfügige Wirkung. Oft sind Öffnungen und Fassungsvermögen der Abfalleimer zu klein, gerade für Pizzakartons etc. Der Quartiersrat legt einen Schwerpunkt auf die *Entmüllung* des Kiezes. Eine Öffentlichkeitskampagne um das Problem anzugehen sei bisher wirkungslos, gerade im Bezug auf die Touristen*innen. Ein weiteres Problem, welches von Frau Wetischereck angesprochen wurde, sei der *Sperrmüll* der regelmäßig illegal auf die Straße gestellt wird. Sie stellte die Frage, warum es nicht die Möglichkeit gäbe einen Sperrmülltag einzurichten. Es sei von Vorteil für die BSR und die Anwohner*innen, da sich so jeder am Sperrmüll der anderen bereichern könne. In anderen Städten sei dies auch schon ein erfolgreiches Modell. Außerdem thematisierte sie das Problem des *Hundekots* auf Gehwegen und Baumscheiben. Für die *Baumscheiben* sei die *Bepflanzung* mit Insektenfreundlichen Pflanzen und Blumen wünschenswert, insbesondere für Bienen. Hier könnten Kinder mit einbezogen werden, da sie oft eine motivierende Wirkung auf andere Anwohner*innen des Kiezes hätten. Frau Wetischereck stellt weiter die Frage, warum es nicht möglich sei, dass Berlin eine Vorbildfunktion europaweit einnehme und Einweg ‚Coffee to go‘ Becher verbiete und ein einheitliches Pfandbechersystem einführe. Frau Fahlenkamp wies darauf hin, dass die öffentliche Hand, also Berlin als Stadt immer eine *Produktneutrale* Position einnehmen müsse. Daher ist die einheitliche Einführung EINES Pfandbechersystems für ganz Berlin nur unter strengen wettbewerbsrechtlichen Auflagen möglich. Und ebenso ist das Verbot von Einweggeschirr aus demselben Grund (Wettbewerbsverzerrung) kaum durchsetzbar. Aber wer weiss? Eventuell geht von der Initiative im Schillerkiez ja die Chance auf Vernetzung aller Gastronomen*innen Berlinweit für ein einheitliches Pfandsystem aus?!

4. Das Projekt ‚Schön wie wir‘

Anschließend wurde das Projekt ‚Schön wie wir‘ von Frau Raab und Frau Örs vorgestellt und wie es mit zu einer Müllreduzierung im Schillerkiez beitragen könnte. Ziel des Projektes sei es, ein Bewusstsein für die Sauberkeit im Kiez zu schaffen. Hierbei spielen Aktionen wie die aktive Unterstützung der Anwohner*innen, die Sensibilisierung der Kinder und Jugendlichen, Spielplatz-Patenschaften, die Bepflanzung von Baumscheiben, die Beteiligung der Wirtschaft, das Bemalen von Stromkästen und das kehren vor der eigenen Haustür eine tragende Rolle.

Weitere Infos und Beteiligungsmöglichkeiten unter: www.schoen-wie-wir.de

5. Pfandbechersysteme in Berlin: ‚Better World Cup‘ und ‚ReCup‘

Frau Hamon und Frau Fahlenkamp informieren über die aktuellen Handlungsmöglichkeiten für umweltfreundlichere 2go- Kaffeebecher: Aktuell gibt es zahlreiche verschiedene Pfandbechersysteme, zwei davon werden nun vorgestellt, es gibt aber auch weitere. Aber irgendwo muss man anfangen, sich zu informieren, darum wurden diese beiden Systeme herausgepickt um sie hier vorzustellen: Der ‚Better World Cup‘ und ‚ReCup‘.

‚Better World Cup‘ ist ein System, welches die Kaffeekonsumenten dazu anregen soll, ihr eigenes Behältnis mitzubringen, das dann mit Kaffee befüllt wird. Hierzu werden Infomaterialien für Verbraucher, Gastronomen und verschiedene Materialien um das Projekt zu bewerben bereitgestellt.

‚ReCup‘ ist ein Mehrwegpfandbecher, der bei jedem Partner-Café mitgenommen und zurückgegeben werden kann für 1 € Pfand. Für einen Kaffee im ‚ReCup‘ zahlt man weniger als für einen Kaffee im Einwegbecher. Der ‚ReCup‘ wandert nicht in den Müll, sondern zurück zu einem teilnehmenden ‚ReCup‘-Partner in der Nähe. Nach der Rückgabe übernimmt der Partner die Reinigung.

Weitere Infos unter: <http://betterworldcup.de/berlin/>
<https://recup.de/>

6. Ökologisch abbaubare Einwegbecher

Nach Meinung aller Teilnehmenden sind diese nur eine sehr suboptimale Lösung, also eigentlich keine gute Alternative, weil sie oft einfach weggeworfen würden und somit zu einem vermüllten Straßenbild beitragen. Der Verrottungsprozess dauert zu lang und es entsteht ein Dominoeffekt, sodass auch anderer nicht abbaubarer Müll schnell dazu geworfen wird. Zudem besteht der Deckel der Becher aus Plastik, welches nicht ökologisch abbaubar ist.

7. Umsetzung im Schillerkiez und Problematiken

Einige Gastronomen*innen weigern sich Einweg ‚Coffe to go‘ Becher herauszugeben, aus Überzeugung und mit dem Willen der ‚Entschleunigung‘ (Frau Wetischereck). Dies hat allerdings Umsatzeinbußen zur Folge. Für die beiden alternativen Bechersysteme ‚Better World Cup‘ und ‚ReCup‘ gibt es noch einige Hindernisse, die es zu bewältigen gilt.

Der ‚ReCup‘ ist zwar logistisch gesehen von Vorteil, da er stapelbar und genormt ist, also wird beim Gastronomen mit dem Platzbedarf ökonomisch umgegangen. Allerdings ist es für den Nutzer*in ebenso wichtig eine ausreichende Anzahl an teilnehmenden Gastronomen*innen zu haben, sodass der ‚ReCup‘ innerhalb der nächsten paar hundert Metern nach Gebrauch abgeben werden kann, da der Transport nicht wünschenswert ist. Zumal der Deckel des gebrauchten ReCups nicht ganz dicht ist. Hier wurde auch das Bedürfnis geäußert, dass man auch in U-Bahnhöfen die Möglichkeit haben sollte den ‚ReCup‘ abzugeben. Den anwesenden Gastronomen*innen zur Folge, seien Kunden*innen dem System zwar positiv gegenüber eingestellt, erwägen die Inanspruchnahme des Systems allerdings oft erst beim nächsten Besuch, vermutlich aus Zeitmangel, oder dem Unwillen den einen Euro zu bezahlen. Des Weiteren wurde das besondere Bedürfnis einer ‚ReCup‘-Rücknahmestelle am Tempelhofer Feld geäußert.

Der ‚Better World Cup‘ zeichnet sich dadurch aus, dass jeder Kunde*in sein eigenes Behältnis für seinen Kaffee mitbringen kann. Sei es nun ein Marmeladenglas, die eigene Lieblingstasse, einem Thermobecher etc. Eine Herausforderung ist es hier die strengen **Hygienebestimmungen** der Gastronomie einzuhalten. Auch ist es den Gastronomen*innen freigestellt eine Befüllung des mitgebrachten Behältnisses abzulehnen, im Falle das die Hygienebestimmungen nicht eingehalten werden können (verschmutzter Becher), die Befürchtung von schädlichen Materialien (Phthalaten/Weichmachern), oder Materialien die den Geschmack des Kaffees beeinflussen könnten. Hierzu gibt es einen Flyer von der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz (http://betterworldcup.de/wp-content/uploads/2017/07/Flyer_Mehrwegbecher_170705_OK.pdf). Frau Schallau schlug hierzu vor, die mitgebrachten Behältnisse mit einer in der Gastro zum Milch aufschäumen gebräuchlichen separaten **Edelstahlkanne** zu befüllen, somit komme man den Hygienevorschriften am besten und unkompliziertesten nach. Um dieses Pfandbechersystem zu fördern erhalten die Kaffeeconsumenten entweder einen kleinen **Rabatt** (10 Cent), einen Keks oder ähnliches. Der Rabatt kann auf einem Sticker, den **die Stiftung Naturschutz Berlin allen teilnehmenden Gastronomen*innen und** Kleingewerbetreibenden kostenlos zur Verfügung stellt, notiert werden, welcher dann gut sichtbar im Fenster des teilnehmenden Gewerbes ausgestellt werden soll. Weiteres **Infomaterial** wie Aufsteller, Flyer und Poster werden auch kostenlos durch die Stiftung Naturschutz Berlin zur Verfügung gestellt.



8. Weitere Ideen der Gewerberunde

Essentiell für ein funktionierendes Pfandbechersystem ist die **Einheitlichkeit** des Pfandsystems. Hierfür könnte z. B. eine Karte, online und analog, aller teilnehmenden Gewerbe gestaltet werden. Auch wurde der Wunsch geäußert, dass nicht nur Gastronomen*innen an dem Projekt teilnehmen können, sondern auch andere Gewerbe z. B. Apotheken, Buchhandlungen etc. Im Zuge dessen wurde vorgeschlagen eine **Stempelkarte** einzuführen, damit man nach z. B. 10 erhaltenen Stempeln in einem der teilnehmenden Gewerbe ein Rabatt auf ein Produkt erhält. Einen dauerhaften Rabatt von 10 Cent auf jeden Kaffee mit dem Pfandbechersystem zu erhalten wurde als bedenklich geäußert, aufgrund der Umsatzeinbußen.

Den Becher mit einem Kiezeigenen Design zu gestalten, wurde als unsinnig erkannt und verworfen. Denn dann könnte man sie ja nicht irgendwo in der Stadt wieder abgeben. Trotzdem soll eine Identifikation mit dem Kiez stattfinden können, darum wurde vorgeschlagen, eine spezielle Schillerkiez- / Schön Wie Wir- **Bechertasche** für den Transport zu entwerfen. Hier könnte man die Kreativen im Schillerkiez mit einbeziehen. Sei es nun ein Jutebeutel mit zusätzlichem Becherhalter, ein Behälter für den Fahrradlenker, ein Anbringer für die Aktentasche o. ä.

Um ein funktionierendes Pfandbechersystem zu etablieren ist auch eine gezielte **Werbung** von Nöten. Darum sind an diesem Punkt Kooperationen mit dem Projekt „Schön wie wir“, dem **Netzwerk** der Gewerbe im Kiez, und der Stiftung Naturschutz Berlin (Frau Hamon und Frau Fahlenkamp) sinnvoll. Diese bieten das Infomaterial um die Idee des ‚Better World Cup‘ zu bewerben.

9. Nächste Schritte und Umsetzung

Es wurde entschieden, dass solange kein einheitliches Pfandbechersystem vorhanden ist, die anwesenden Gewerbebetreibenden am ‚Better World Cup‘ Projekt teilnehmen. Café Plume, Café Lux, Café ErsteSahne und die Apotheke am Herfurthplatz stimmten diesem Vorschlag zu. Coopolis GmbH hat in der Zwischenzeit die Aufgabe verschiedene Pfandbechersysteme zu analysieren und ein geeignetes für den Schillerkiez/Neukölln ausfindig zu machen. Wichtig ist dieser erste Schritt als Vorbildfunktion für die ca. 70 Gastronomen*innen im Schillerkiez, sodass hoffentlich bald andere Gewerbebetreibende folgen und die Einwegbecher möglichst schnell aus dem Straßenbild des Schillerkiez verschwinden. Von großer Bedeutung ist auch hier die Einbeziehung der Bäckereien im Kiez. Um eine eventuelle Berlinweite Einheitlichkeit des Pfandsystems zu erlangen, ist es notwendig auch in anderen Stadtteilen Berlins zu ermitteln ob sie ein Pfandbechersystem verwenden und wenn ja welches. Außerdem sollten noch andere Gewerbebetreibende ermittelt werden, die am ‚Better World Cup‘ Projekt teilnehmen, um so eine Karte zu erstellen mit den teilnehmenden Gewerben.

10. Sonstiges und Termine

Coopolis GmbH und ‚Better World Cup‘, vertreten durch die Stiftung Naturschutz Berlin, ziehen in Erwägung ein Pilotprojekt zur Förderung des ‚Better World Cup‘ Projektes in die Wege zu leiten. Die Stiftung Naturschutz Berlin fördert Projekte zur Müllreduzierung in ganz Berlin.

Am 9. Mai 2018 wird das Projekt ‚Schön wie wir‘ im ‚Klunkerkranich‘ der Presse vorgestellt. Hierfür erklären sich Domenico Richichi von ‚ErsteSahne‘ und Jana Schallau vom ‚Café Lux‘ bereit, für die Gastronomen aus dem Schillerkiez daran teilzunehmen. Scherzhaft stritten beide, wer das bessere Waffelrezept habe, was zu dem Vorschlag führte, beim Schillerkiez-Fest einen Waffel-Contest auszutragen.

Wir danken allen für die Teilnahme, und das Interesse an nachhaltigen Ideen für den Schillerkiez!