

Wortprotokoll

Öffentliche Sitzung

Ausschuss für Umwelt, Verbraucher- und Klimaschutz

14. Sitzung
24. November 2022

Beginn: 09.02 Uhr
Schluss: 12.01 Uhr
Vorsitz: Dr. Turgut Altuğ (GRÜNE)

Vor Eintritt in die Tagesordnung

Siehe Beschlussprotokoll.

Punkt 1 der Tagesordnung

Aktuelle Viertelstunde

Siehe Inhaltsprotokoll.

Punkt 2 der Tagesordnung

Bericht aus der Senatsverwaltung

Siehe Inhaltsprotokoll.

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Wir kommen zu

Punkt 3 der Tagesordnung

Besprechung gemäß § 21 Abs. 3 GO Abghs [0033](#)
Ist die Berliner Gastronomie auf die Einführung der UVK
Mehrwegpflicht in 2023 vorbereitet?
(auf Antrag der Fraktion der FDP)

Hierzu: Anhörung

Zu diesem Tagesordnungspunkt ist uns Frau Tamara Fischer von der zuständigen Senatsverwaltung digital zugeschaltet. Als Anzuhörende begrüße ich nochmals ganz herzlich Herrn Jörn Peter Brinkmann, Herrn Andreas Thürmer und Herrn Christian Kraus. Ich habe vorhin gefragt, ob die Anzuhörenden mit der Liveübertragung der Sitzung einverstanden sind. Ich habe vorhin Kopfnicken gesehen, und jetzt sehe ich weiterhin Kopfnicken. Ich begrüße noch einmal Herrn Wenz, der digital per Smartphone zugeschaltet ist. Er ist Amtsleiter beim Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg für das Ordnungsamt. Ihnen auch ein herzliches Willkommen! – Die Begründung des Besprechungsbedarfs zu Tagesordnungspunkt 3 gibt es durch die FDP-Fraktion. Herr Reifschneider hat das Wort. – Bitte schön!

Felix Reifschneider (FDP): Herzlichen Dank, Herr Vorsitzender! – Herzliches Willkommen an alle, die sich als Expertinnen und Experten zur Verfügung stellen! Als FDP-Fraktion begrüßen wir Initiativen, die zu mehr Nachhaltigkeit führen. Wir wollen in der Abfallpolitik Projekte zur Abfallvermeidung und Verwertung anstoßen und mit der Berliner Industrie Cradle-to-Cradle-Ansätze, also eine vollständige Kreislaufwirtschaft, entwickeln.

Wir wollen mit dem angemeldeten Besprechungspunkt herausfinden, wie sich Berlin auf die neue Rechtslage vorbereitet hat. Unsere Vermutung dabei ist, dass bislang noch nicht viel passiert ist. Viel wichtiger ist für uns die Frage, wie die Lage der Gastronomiebetriebe aktuell aussieht, wie die sich angesichts der Energiekrise, Personalmangel seit Corona, Inflation usw. auf die Pflicht zum Angebot von Mehrwegverpackungen in bestimmten Fällen vorbereitet haben, wie die Ordnungsämter dafür vorbereitet sind und wie viel Personal dafür vorgehalten wird. Wir hätten in den nächsten Monaten sicher andere Prioritäten als die neue Regelung zu kontrollieren. – Danke!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Reifschneider! – Ist eine einleitende Stellungnahme des Senats gewünscht? – Dann machen wir das im Anschluss. Ich würde jetzt das Wort Herrn Wenz vom Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg erteilen und danach mit der Anhörung beginnen.

Joachim Wenz (Ordnungsamt Friedrichshain-Kreuzberg) [zugeschaltet]: Prima, vielen Dank! – Vorweg schicken möchte ich, dass wir uns zwischen den Ordnungsämtern zu der Thematik in Vorbereitung dieses Termins ausgetauscht haben. Ich gebe hier Eindrücke bzw. Einschätzungen wider, die von den meisten Ordnungsämtern geteilt werden.

Zu der Frage, ob die Berliner Gastronomie vorbereitet ist: Einerseits gab es Werbung und auch diverse Informationsveranstaltungen unterschiedlicher Institutionen, von der Sen-

UMVK, andererseits auch von Institutionen wie der IHK, DEHOGA und Initiativen der BSR und Formaten wie Better World Cup, Trendstadt Berlin usw. Es kann wohl davon ausgegangen werden, dass sich viele Betreiber darauf eingestellt und entsprechend eingerichtet haben. Das betrifft etwa Filialisten, die logistisch in größer angelegter Form für alle ihre Betriebe gleiche bzw. ähnliche Vorkehrungen getroffen haben, aber auch viele singuläre Betriebe, die vielleicht schon seit geraumer Zeit von sich aus, weil sie prinzipiell umweltbewusst agieren, Mehrwegverpackungen anbieten. Es dürften aber auch viele, in erster Linie singuläre Betreiber, durch das Raster fallen, die, sagen wir mal, kleine Flächen haben, jedenfalls auch wenig Mitarbeitende und eventuell noch Schwierigkeiten haben, das zu organisieren, oder jene, bei denen die Informationen noch nicht oder noch nicht gänzlich angekommen sind. Das ist unser Eindruck, den wir in verschiedenen Stichproben gewonnen haben.

Die Regelung ist auch recht differenziert ausgestaltet, dass zum Beispiel Pizzabäcker nicht darunterfallen, die in Pappkartons verkaufen. Es geht nur um Letztvertreiber, die Einwegverpackungen, die aus Kunststoff bestehen bzw. Kunststoffanteile besitzen, anbieten, dass die verpflichtet sind, jetzt auch Mehrwegoptionen anzubieten. Es gibt auch andere Differenzierungen, dass bei kleiner Fläche unter 80 Quadratmeter und bei weniger als fünf Mitarbeitenden nur die Pflicht besteht, die Waren in Verpackungen, die von den Gästen mitgebracht wurden, abzugeben, und weitere Differenzierungen, die nicht für jeden sofort ersichtlich und einfach zu organisieren sind.

Ich möchte aber, wenn Sie mir das gestatten, auf einen anderen Punkt hinweisen, der in der Frage schon anklang. Die Frage lautete, ob die Gastronomie vorbereitet ist, aber sie sollte auch lauten, ob die Verwaltung vorbereitet ist. Das ist sie nämlich nach unserer Auffassung nicht. Es gibt zum Beispiel keine Zuständigkeitszuweisung an die Ordnungsämter. Es gibt eine Verteilung der Zuständigkeiten zwischen SenUMVK und den Bezirksämtern, aber wer in den Bezirken tätig werden soll, ist fraglich. Der Berliner Zuständigkeitskatalog nimmt nur eine Politikfeldzuordnung vor und keine Zuständigkeitsregelung in den Bezirksämtern. Das heißt, die Bezirksämter müssten selbst eine Geschäftsbereichszuordnung vornehmen. Das haben sie nicht getan, auch weil eigentlich klar ist, dass weder die Umweltämter – ich bin als Vertreter der Ordnungsämter hier, aber gegebenenfalls auch für die Umweltämter, die sind auch involviert – noch die Ordnungsämter kapazitär dazu in der Lage sind, Kontrollen und Verfahren durchzuführen. Es geht einerseits um Kontrollen und andererseits um das, was aus den Ergebnissen der Kontrollen wird, nämlich gegebenenfalls Bußgeldverfahren. Das können sie nicht durchführen, jedenfalls nicht systematisch.

Das ist der Grund, warum in den Vorgesprächen, die die Bezirke mit der Senatsverwaltung geführt haben, immer angeklungen ist, dass es wichtig wäre, eine zentrale Marktüberwachungsbehörde einzurichten. Soweit wir wissen, plädiert die Senatsverwaltung auch dafür, das einzurichten. Die Frage ist nur, wann das passieren wird. Das wird sicherlich nicht zum 1. Januar 2023 eingerichtet sein, sondern später. Das heißt, wir werden in der Zeit mindestens eine Vollzugslücke haben. Es ist auch gesagt worden, dass anheimgestellt wird, dass bis zur Einrichtung einer zentralen Marktüberwachungsbehörde eine bezirkliche Behörde regionalisiert diese Aufgaben für alle wahrnimmt – die Bezirke organisieren das nicht selbst, jedenfalls machen sie es bis jetzt nicht; vielleicht werden sie es dann noch tun.

Eigentlich ist das nach unserer Auffassung aber auch die Sache – es war schon sehr frühzeitig erkennbar war, dass das die Bezirksämter nicht leisten können –, dass das in der Regelung im

ASOG, im Zuständigkeitskatalog, hätte mit angedacht worden müssen, dass dafür eine Regionalisierung der Zuständigkeiten und Bündelung der Expertisen dazu durchgeführt wird. Das hätte auch viele Vorteile, dass Abstimmungen zwischen den Bezirken untereinander entfallen würden – Wie legt man die Regelung aus? Wie konsequent vollzieht man sie? –, dass es vielleicht in einem Bezirk intensiver erfolgt als in anderen Bezirken. Es wäre ein einheitlicher Vollzug möglich. Insbesondere gegenüber den Handelsketten, die überregional in mehreren Bezirken dieselben Produkte vertreiben, wäre das von Vorteil. Die Regelung war absolut sinnvoll und gut gedacht, aber der Vollzug ist aus unserer Sicht problematisch. – Zunächst vielen Dank!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Vielen Dank, Herr Wenz! – Ich habe vorhin nicht erwähnt, dass eine Zustimmung zur Anfertigung eines Wortprotokolls nicht infrage gestellt wird. – Ja, wie immer. Danke, dann machen wir es so. Wir machen mit unseren Anzuhörenden nach der alphabetischen Reihenfolge weiter. Zuerst hat Herr Brinkmann von DEHOGA Berlin das Wort. Sie haben fünf Minuten Zeit, und anschließend gibt es Fragen, für deren Beantwortung Sie auch Zeit haben. – Bitte schön!

Jörn Peter Brinkmann (DEHOGA Berlin): Vielen Dank! – Guten Tag! Ich glaube nicht, dass ich fünf Minuten brauche. Bis jetzt ist auch noch keine Frage direkt an mich gestellt worden. Von der DEHOGA aus kann ich sagen, dass wir für die Mitglieder Informationen bereitgestellt haben. Wir haben verschiedene Veranstaltungen durchgeführt, haben den Partner reCup an unserer Seite und haben insofern als Verband, was mein Einblick ist – was ich als ehrenamtlicher Vizepräsident sagen kann, das ist auch nicht mein Hauptjob bei der DEHOGA – unseren Job getan.

Wenn ich als Gastronom spreche und höre, was Kollegen und Kolleginnen in der Gastronomie sagen, die nicht in der DEHOGA aktiv sind oder die Informationen nicht haben, haben es viele nicht auf den Schirm. Wir haben, was Sie, Herr Reifschneider, eben schon richtig gesagt haben, aktuell auch viele andere Herausforderungen nach Corona. Mit dem Restart im Mai ist es ein tolles Jahr gewesen, ein sehr arbeitsreiches Jahr, weil die Stadt – wie man weiß, wenn man die touristischen Zahlen kennt – wirklich super lief. Dann kommt die Energiekrise, die Inflationskrise, der Mindestlohn. Wir haben also ziemlich viel auf der Agenda. Nichtsdestotrotz finde ich es persönlich als Bürger und als Familienvater sehr wichtig, dass wir bei dem Thema Mehrweg etwas machen.

Was ich total unverständlich finde, ist, dass die kleinen Betriebe rausgenommen wurden. Gefühlt sind es doch die Spätis und die Bäcker, die die To-go-Becher verkaufen. Wenn ich mir vorstelle, dass wir 157 000 To-go-Becher am Tag an Müll produzieren, weiß ich von meinen gastronomischen Kolleginnen und Kollegen, die größere Gastronomien haben – ich verkaufe nicht einen am Tag. Ich bin heute am Potsdamer Platz ausgestiegen und an den ganzen Spätis und Bäckereien vorbei, die alle unter 80 Quadratmeter sind. Die verkaufen dieses To-go-Material. Da hätte ich mir gewünscht, dass man das flächendeckend macht. Es ist in meinen Augen auch ein Gesetz mit viel Wenn und Aber. Ich muss nicht, ich kann, ich soll, ich dürfte. Wenn ich Sie, Frau Jarasch, wiederholen darf: „Radikal“ ist das nicht, und ich finde, auch nicht an der Wurzel. Ich verstehe oft nicht – das ist das Wort eines Bürgers –, warum Gesetze so schwammig gemacht werden. Sicherlich haben Sie als verschiedene Parteien verschiedene Interessen, das verstehe ich auch, aber bei so einem Punkt ist es nicht so schwer, eine Lösung zu finden. Frau Jarasch, klar, Sie haben richtig gesagt, dass der Bürger mitma-

chen muss. Das würde ich mir auch wünschen, aber manchmal muss man den Bürger auch zu seinem Glück und zur Nachhaltigkeit zwingen.

Abschließend, wenn Sie später noch Fragen haben, würde ich mir wünschen, kleine Betriebe mit einzubinden. Dann hatte ich als Thema eigentlich auch, dass ich mir wünschen würde, dass die Ordnungsämter, wenn es denn losgeht, ein bisschen sensibilisiert den Gastronomen gegenüber treten und nicht sofort die Bußgeldkeule rausholen. Wenn ich aber die Ausführungen von gerade höre, dann haben wir gar keine Kontrollen zu befürchten, was erst einmal auch positiv ist, weil man auch ein bisschen Zeit braucht, sich der Sache anzunehmen. Das war es erst einmal von meiner Seite.

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Brinkmann! – Diese fünf Minuten Redezeitbegrenzung gilt für alle Anzuhörenden. Herr Kraus macht weiter. Er ist uns digital zugeschaltet. – Bitte!

Christian Kraus (reCup GmbH) [zugeschaltet]: Herzlichen Dank und danke für die Einladung! – Ich wäre gerne persönlich vorstellig geworden, aber eine Erkältung hat mir einen Strich durch die Rechnung gemacht. Ich bitte um Nachsicht. Ich würde gerne meine Perspektive teilen. Ich teile sie auch mit Blick auf die Anfrage, durchaus auch mit einem unternehmerischen Blick. Ich bin selbst Unternehmer und habe selbst Erfahrungen in der Gastronomie. Wir von reCup betreiben das größte Mehrwegsystem in Deutschland, im Zuge der Einführung der Mehrwegpflicht im kommenden Jahr über 20 000 Ausgabestellen im Bundesgebiet. Wir betreiben das Geschäft seit gut sechs Jahren.

Die Fragestellung lautet ja, ob die Berliner Gastronomie auf die Einführung der Mehrwegpflicht 2023 vorbereitet ist. Manche Punkte wurden schon genannt, die möchte ich nicht wiederholen. Ich möchte das grundsätzlich mit einem Ja beantworten. In meinen Augen müssen wir vor allem die Chancen für das gastronomische Gewerbe erkennen. Ich würde kurz aufgreifen wollen, woher die Einführung der gesetzlichen Regelung rührt. Es ist Konsens, wie wir alle wissen, dass Berlin unter der Flut an Einwegmüll leidet. Die Beseitigung davon ist auch sehr kostenintensiv. Im Zuge der Pandemie ist das To-go- und Take-away-Geschäft noch größer geworden. Gut für einige Betriebe, aber schlecht für die Umwelt, die Verbraucher und Verbraucherinnen und für die Gastronomie.

Warum? – In meinen Augen – und das bekommen wir täglich mit; ich spreche selbst mit sehr vielen – ist durch die enormen Preissteigerungen und dem allgemeinen Kostendruck auf das gastronomische Gewerbe der Einsatz von Einweggeschirr wirtschaftlich gesehen ein wirklich ernst zu nehmender Faktor in der Bilanz geworden. Anders ausgedrückt: Einweg ist teuer. Wir reden bei einem Einwegbecher von 10 bis 12 Cent und bei einer Schale von 35 bis 55 Cent. Das heißt, Mehrweg wiederum entlastet die Umwelt und kann ganz eindeutig den Geldbeutel des Gastronomen entlasten. Das würde ich kurz ein bisschen ausführen wollen.

Ich möchte ein Beispiel nennen, das ist ein reales Gespräch sehr kurz zusammengefasst: Kleiner Gastronom, in dem Fall vier Mitarbeiter – würde noch nicht einmal unter die Pflicht fallen, aber sei es drum –, Mittagstisch, Abendbetrieb, ganz klassisch. Der hat am Tag gut 100 Take-away-Essen. Um die Rechnung zu machen, nehme ich einfache Zahlen, also nehmen wir 100, er hat fünf Tage die Woche offen. Das sind in der Woche 500 und im Monat 2 000. Um es uns da einfach zu machen – er hat auch Urlaub, vielleicht auch Krankheit, Win-

terloch – nehmen wir zehn Monate im Jahr. Das heißt, er hat 20 000 Take-away-Essen pro Jahr. Ich habe ihn gefragt, was sein aktueller Preis für das Behältnis ist, sei es beschichtetes Papier oder Alu: 40 Cent. Das heißt, wir reden von 8 000 Euro für Einweg, die dieser kleine Betrieb hat. Jetzt wird der niemals 100 Prozent Mehrweg haben, das wissen wir. Sagen wir mal 30 Prozent. Das sind 2 400 Euro für Einweg, die er sich sparen kann. Er zahlt für die Lösung, die wir ihm bieten fix pro Jahr 370 Euro. Es bleiben also 2 000 Euro. Das ist richtig viel Geld für einen kleinen Gastronomen. Selbst wenn wir das alles noch einmal halbieren würden, wären es 1 000 Euro.

Was ich sagen will: Die Mehrwegpflicht ist nicht nur mit Blick auf Umweltaspekte in meinen Augen absolut notwendig – endlich, sozusagen –, aber es ist auch unternehmerisch eine echte Chance. In Berlin denken wir – das ist sehr schwer zu erfahren; vielleicht kann es mir jemand sagen, wie viele Betriebe es exakt sind, die darunter fallen, ob es 6 000, 7 000 oder 8 000 sind –, dass etwa 20 Prozent der Betriebe bereits eine Lösung haben. Etwa 1 000 Standorte durch unser System, und die übrigen von denen wir wissen, verteilen sich auf andere Anbieter. Wir haben in Berlin bereits ein Netz, und wir können sehen, dass es täglich mehr werden.

Wie kommen wir in die Vorbereitung? – Ich sehe da drei Punkte: Die Kolleginnen und Kollegen von der DEHOGA, Partner der Innungen usw. machen sehr viele Runde Tische, Veranstaltungen und Empfehlungen. Der zweite Punkt ist: Wir von reCup als größter Anbieter wie auch unsere Mitbewerber – relevant sind die Firmen Relevo und Vytal – sind auf der Straße, unterstützen mit Onlinematerial, mit Promotoren, mit Flyern, um dazu beizutragen, dass die Branche gut vorbereitet ist. In der Praxis ist es auch sehr wichtig zu wissen, dass es wirklich sehr einfach und unspektakulär ist. Bei uns kann ein Partner innerhalb von 48 Stunden seine Mehrweglösung im Einsatz haben und die gesetzliche Pflicht ist erfüllt, fertig, und ab Tag eins kann er Kosten sparen.

Wichtig ist, und damit komme ich zum Schluss, bei mir klingelt die Uhr, dass wir vor allem Chancen sehen. Ich möchte gerne eine Frage stellen und ein kleines Plädoyer halten, nämlich die Ansprache – das wurde vorhin schon von Frau Senatorin als Spoiler unabgestimmt gesagt –: Das eine ist die Werbung bei den Konsumentinnen und Konsumenten für das Thema, um die Nachfrage zu steigern. Ich wünsche mir sehr eine Kampagne in Berlin: Berlin geht den Mehrweg, geh doch auch du mit! – Das Zweite ist die Unterstützung durch Investitionen. Es gibt viele gute Beispiele wie Städte mit einem Unterstützungsfonds, zum Beispiel 500 Euro pro Gastronom für die Einführung einer Mehrweglösung viel bewirkt haben. Wir haben selbst über 50 Städtepartnerschaften und wenn gewünscht, teilen wir sehr gerne unsere Erfahrungen. Ansonsten schließe ich damit, dass wir die Chancen ergreifen und die Pflicht nicht als Bürde sehen sollten und die, die es brauchen, unterstützen, und die Konsumentinnen und Konsumenten bewegen, die Mehrweglösung entsprechend einzufordern. – Herzlichen Dank!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Kraus! – Jetzt ist Herr Thürmer an der Reihe. – Bitte schön!

Andreas Thürmer (BSR): Guten Morgen und vielen Dank für die Einladung! – Ich freue mich, dass ich wieder einmal für die BSR hier zu einem Thema berichten darf. Ich habe heute keine Präsentation mitgebracht, und ich hoffe, dass ich dieses Mal die fünf Minuten besser einhalte als bei der letzten Anhörung, wo ich da war. Die zentrale Frage, die Sie gestellt ha-

ben, ist, ob die Berliner Gastronomie auf die Einführung der Mehrwegpflicht in 2023 vorbereitet ist. Ich würde – so, wie es die Frau Senatorin vorhin gesagt hat – die Frage gerne erweitern, wie gut die Menschen in Berlin darauf vorbereitet sind, dass es so eine Pflicht gibt oder dass man es stärker nutzt. Ich denke, man muss von vornherein immer beides im Blick haben, weil die eine Seite ist das Angebot, das wir haben, und die andere Seite ist, wie das genutzt wird. Das sehen wir in der Abfallwirtschaft an ganz vielen Stellen, dass die Verhaltensänderung die schwierigste Hürde ist, die man da mit bearbeiten muss. Das müssen wir im Blick behalten.

Ich fange damit an, wie wir im Moment die Situation in Bezug auf Einwegverpackungen und To-go-Verpackungen wahrnehmen. Wir müssen feststellen, dass speziell seit Beginn der Pandemie, aber auch schon vorher, die Menge an Einwegverpackungen in diesem Bereich in den letzten Jahren deutlich gestiegen ist. Das sehen wir sowohl in den Papierkorbmengen im öffentlichen Straßenland, die wir haben, als auch in den Mengen in der Wertstofftonne, die wir auch anteilig entsorgen. Wir können feststellen, dass sogar in den Zeiten der Hochphase der Pandemie, wo überhaupt keine Touristen hier waren, die Verpackungsmengen im öffentlichen Straßenland nicht zurückgegangen, sondern eher gleich sind, wenn nicht sogar mehr geworden sind. Ganz zu schweigen von den Pizzaschachteltürmen, die wir in den Parks in den Hochphasen der Pandemie zu entsorgen hatten.

Es gibt jede Menge Handlungsbedarf, und er ist in meiner Wahrnehmung in den letzten Jahren eher gestiegen als weniger geworden, auch wenn es schon gute Angebote gibt. Deswegen sind wir schon seit vielen Jahren engagiert, dagegen etwas zu tun. Die wichtigste Initiative in dem Bereich ist die Initiative Better World Cup, die wir gemeinsam mit der Senatsumweltverwaltung und mit Wirtschaftsverbänden 2017 gestartet haben. Das hat mit dem Thema angefangen, Mehrwegbecher zu befördern. Über 1 000 Betriebe sind mittlerweile in Berlin dabei. Das ist sicherlich eine gute Initiative. Wir haben speziell in diesem Jahr gemeinsam sehr viele Anstrengungen unternommen, um die Betriebe entsprechend mit Informationsflyern zu informieren. Es gibt eine Aktualisierung des Hygieneleitfadens, der entsprechende Informationen weitergibt, wie man das mit Lebensmitteln macht. Es geht nicht nur um Getränkebecher, sondern es geht vor allem auch um das ganze Thema To-go-Essen, das Sich-liefern-lassen. Da sind die Mengen sehr stark gewachsen. Auf der entsprechenden Webseite stehen mit FAQs usw. die Informationen zur Verfügung. Daneben gab es Veranstaltungen. Wir haben mit verschiedenen Initiativen kooperiert, die sich auch um das Thema kümmern, beispielsweise die Becherheld-Initiative, Mehrweg-to-go, oder „Einmal ohne, bitte“, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Es gab dort viele Veranstaltungen, um dort entsprechend zu informieren.

Was aus dem Bereich der Information nicht vergessen werden sollte: Großveranstaltungen sind ein großes Thema in Bezug auf Einwegverpackungen. Wir haben jedes Jahr 1 600 Tonnen Abfall bei Großveranstaltungen, davon ist der größte Anteil Einwegverpackungen. Wir haben gemeinsam mit der Senatsverwaltung einen Leitfaden für abfallarme Großveranstaltungen. Der ist seit Kurzem online. Darauf muss man auch das entsprechende Augenmerk legen. Nicht zu Letzt haben wir schon seit vielen Jahren den Bürger, die Bürgerin, die Nutzer der Stadt im Blick, beispielsweise mit der Trennstadt Initiative, um die Menschen dafür zu sensibilisieren, dass sie diesen Weg in die Richtung weitergehen. Es ist einfach nicht schön anzuschauen und auch nicht gut für die Umwelt, wenn wir in der Richtung der Einwegverpackungen nichts dagegen tun können.

Unser Fazit aus der bisherigen Arbeit ist, dass es tatsächlich viele Akteure und Initiativen gibt, mit denen wir das Thema in Berlin gemeinsam begleiten und vorantreiben. Das geschieht auf Infoveranstaltungen, aber es gab auch Direktberatungen in Betrieben, um das ganze Thema zu befördern. Wir wissen aus Rückmeldungen dieser einzelnen Initiativen, dass das Interesse bisher eher gering war. Sie hatten es vorhin angesprochen, dass es viele andere Themen gibt, die die Gastronomie im Moment umtreiben. Da ist es sicherlich nicht ganz vorne auf der Agenda, was diese Klientel angeht. Es zeigt aber auch, dass es bezüglich der Ausnahmeregelungen eine gewisse Unklarheit da ist, wofür das eigentlich gilt und wofür es nicht gilt. Wenn ich das mal persönlich sagen darf, ist diese ganze Regelung eine sehr defensive Regelung. Es wird nur gesagt, ihr müsst neben Einwegverpackungen auch Mehrwegverpackungen anbieten, und sie darf nicht schlechter gestellt werden. Im Sinne der Radikalität, was wir vorhin gehört haben, kann man da noch ein bisschen nachlegen. Eigentlich müsste es umgekehrt sein, dass man sagt, dass man stärker befördern muss, dass die Mehrwegbehälter auch genutzt werden und das andere sanktionieren. Davon sind wir noch ein Stück weg. Gerade die kleinen Betriebe sind auch die, die wesentlich dazu beitragen, dass solche Abfallmengen entstehen.

Wir sehen also weiterhin Aufklärungsbedarf, und den werden wir selbstverständlich weiter unterstützen. Ich denke, es wird im nächsten Jahr auch wichtig sein, das Thema gut zu monitoren. Meinem Wissen nach gibt es bislang keine wirklichen Statistiken darüber, wie es in der Gastronomie in Berlin aussieht, wie groß der Anteil derer ist, die bereits Mehrweglösungen anbieten. Es wird wichtig sein, neue praktikable Lösungen für Mehrweg weiter zu befördern. Ich denke, für Getränkebecher gibt es schon sehr gute Lösungen, aber ich denke noch einmal an die Pizzaschachteltürme. Das sind ganz andere Abfallmengen, die entstehen, und auch dafür brauchen wir Lösungen, die am Markt funktionieren. Darauf würde ich setzen. Letztendlich werden wir weiter an der Verhaltensänderung der Menschen arbeiten müssen. Alle Erfahrungen aus der Abfallwirtschaft zeigen, dass, wenn man diese Verhaltensänderung möchte, es letztendlich ein dickes Brett ist. Es ist ein langer Weg, den man geht und den man kontinuierlich weiter befördern muss. – Danke schön!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Vielen Dank, Herr Thürmer! – Wir kommen jetzt zur Aussprache, zu den Fragen der Ausschussmitglieder und der Beantwortung durch die Anzuhörenden. Dann hat der Senat die Möglichkeit, eine Stellungnahme abzugeben, bzw. dann kann auch Herr Wenz Fragen beantworten. – Herr Lux, Sie haben das Wort!

Benedikt Lux (GRÜNE): Vielen Dank, Herr Vorsitzender! – Vielen Dank, liebe Anzuhörende! Ich finde gut, dass wir uns hier um diese Frage kümmern, trotz vieler anderen Herausforderungen, insbesondere für die Gastronomie. Sie haben es genannt. Ich kann verstehen, dass die Energie- und Inflationsfrage gerade viel höher gerankt ist. Trotzdem haben wir ein Bundesgesetz, das ein Kompromiss ist und das wir umsetzen müssen. Uns interessiert es schon, weil die Frage der Sauberkeit in den Parks, auf den Straßen, Rohstoff, Wiederverwendung und Abfallvermeidung welche sind, die in der Stadt durchaus wahrgenommen werden. Ich erinnere mich noch an Zeiten, als es gar keine To-go-Becher gab, Anfang der 2000er Jahre, und auf einmal waren sie überall.

Nun ist es an der Zeit, glaube ich, durch Anreize, aber genauso durch rechtliche Rahmenbedingungen das wieder wegzubekommen. Ein Beispiel: Bei den Kunststoffverpackungen, bei Einkaufstüten, aber auch beim Plastikbesteck hat es auch ganz gut geklappt. Ich würde be-

haupte, dass es beim Besteck, diese Plastikpieker bei der Currywurst und so, rein gesetzlich war. Da war klar, dass wir diesen Kunststoff verbieten. Dann gibt es irgendwelche Papp- oder Zuckerrohralternativen – ich kenne mich da nicht so aus –, und das läuft zu 80, 90 Prozent. Okay, es gibt einen Schwarzmarkt dafür, aber das ist schon ein Beispiel, wo man sagen kann, dass ein gesetzlicher Rahmen und ein gewisser Vollzug, aber auch die Aufklärung und Information durch die Verbände, Begleitung durch unsere Stadtreinigung dazu führen, dass es dort erhebliche Einsparungen gab.

Deswegen ein paar Fragen – Herr Thürmer, Sie haben das auch adressiert und da würde mich von der Senatsverwaltung interessieren –: Wir haben bei den Abfallberichten sehr umfangreiche, gerade stoffliche, Auskünfte, aber die Frage, wo der Abfall herkommt, bzw. was das für ein Abfall ist, die Herr Thürmer gerade adressiert hat, würde mich auch interessieren. Ich habe nur etwas vom NABU für ganz Deutschland gefunden, der hochrechnet, dass das Abfallaufkommen in Deutschland 346 000 Tonnen beim Mehrweg ist und davon 58 Prozent im Bereich Teller, Boxen, Schalen und Ähnliches für Speisen und in Anführungszeichen nur 20 Prozent bei Bechern. Ich will damit sagen, dass die Pizzakartons und auch andere Verpackungen die große Herausforderung sind.

Da wäre meine Frage an reCup: Gibt es die Möglichkeit, die klassischen Gerichte wie Pizza, aber auch Döner, Currywurst, Pommes usw. auf Mehrwegverpackungen umzustellen? Ich traue den Berliner Konsumentinnen und Konsumenten viel zu, aber dass sie so eine Bowl nehmen und dort ihre Pommes und Currywurst reinschmeißen und von der Bude abholen – – Schwierig! Schaffen Sie es, ein Mehrwegsystem auch für Pizza, Sushi, Döner, Currywurst und Pommes zu entwickeln? Welche Voraussetzungen bräuchten wir? Gäbe es dafür einen Markt, oder müsste man mehr dazu aufrufen, eine Bowl zu nehmen? Sind Sie in Gesprächen, um ab nächstem Jahr das Pfandsystem, gerade bei den Mehrwegverpackungen, Teller, Boxen, Schalen etc. massiv zu erweitern? Das müsste ja massiv erweitert werden, damit wir dem gesetzlichen Auftrag ein bisschen nachkommen können. Das wären meine Hauptfragen an Sie.

An die BSR die Frage, auch im Zusammenhang mit der Zero-Waste-Agentur: Wir freuen uns wirklich, dass die Anfang nächsten Jahres an den Start geht, und Sie haben da den Schwerpunkt auf Gastronomie und wollen sich die Stakeholder anschauen. Wenn ich richtig informiert bin, haben Sie auch noch eine Riesenherausforderung bei den Speiseabfällen, dass die nicht ordentlich getrennt werden, dass es da kaum Vollzug gibt, dass da auch viele gute Gespräche nicht unbedingt helfen. Da drängt sich doch fast auf, dass man vielleicht an der Kante DEHOGA/BSR noch einmal intensiver reingeht.

Meine Frage an Sie, Herr Brinkmann, ist, wie viele Sie erreichen – von Ihren Mitgliedern werden Sie viele oder alle erreichen, aber von den anderen, die gastronomisch unterwegs sind. Was würden Sie uns raten, um mit der Gastronomie ins Gespräch zu gehen? Wären das die Bezirksämter, die im Rahmen von Touren der Ordnungs- oder Gewerbeämter auf die Gastro zugehen und über das neue Gesetz informieren, oder was wären gute Möglichkeiten, um auch die zu erreichen, die gerade ganz andere Probleme haben, die schauen, wie sie überleben, dass ihre Stammkundschaft nicht wegbricht? Die Informationen, auch die ökonomischen, die von reCup genannt worden sind, mit 8 000 Euro pro Jahr für Einwegverpackungen, sind durchaus interessant. Da würde mich eine Aktion, wie man die Gastro gut erreicht, auch über Kundinnen und Kunden, interessieren.

Letzter Punkt zur Zuständigkeit: Mein Informationsstand war – vielleicht kann die Senatsverwaltung noch etwas dazu sagen –, dass die Ordnungsämter am Ende schon zuständig sind. Nach dem Zuständigkeitskatalog sind zumindest die Bezirke – § 32 Verpackungsgesetz, da steht das auch mit den Hinweispflichten –, zuständig, oder soll das noch klargestellt werden? Ich stelle mir das als Laie – sorry, ich will nicht zu oberflächlich und zu einfach sein – so vor, dass die Ordnungsämter draußen sind und sowieso Jugendschutz, also kein harter Alkohol für unter 18-Jährige, Hygiene etc. in der Gastro kontrollieren, die auch mal ein freundliches Gespräch führen und auf die Pflicht zum Mehrwegangebot und bei den kleineren gastronomischen Angeboten auf die Pflicht hinweisen können, Essen und Trinken in mitgebrachte Mehrwegbehälter abgeben zu müssen. Das ist ziemlich künstlich und wird nicht die ganze Bandbreite treffen, aber so ist das nun einmal bei Gesetzen und Kompromissen. Es muss durch die Kundinnen und Kunden nachgefragt werden. Deswegen machen wir hier diese Runde, um mehr Öffentlichkeit dafür zu schaffen und zu schauen, wie wir im nächsten Jahr die eine oder andere Kontrolle oder Information rausgeben. Das wäre meine Frage an den Kollegen vom Ordnungsamt, inwiefern das vorbereitet wird, dass die Ordnungsämter bei ihren regelmäßigen Touren auch auf die Frage des Verpackungsgesetzes hinweisen können.

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Lux! – Herr Reifschneider, bitte!

Felix Reifschneider (FDP): Vielen Dank, Herr Vorsitzender! – Vielen Dank an die Anzuhörenden für die Informationen! An den Senat gerichtet: Könnten Sie bitte Ihre Pläne für die zentrale Marktüberwachungsbehörde darlegen, die angesprochen wurde? Ist es tatsächlich so, dass nach der Einschätzung des Senats in den Bezirken nicht klar geregelt ist, wer für die Überwachung zuständig ist, oder ist es eher ein Problem, dass zwar die Bezirke und dort spezifische Stellen zuständig sind, aber zusätzliches Personal fehlt und man einfach de facto keine Überwachung durchführt? Welche Pläne oder welche Prozesse gibt es, um bei den kleineren Betrieben zu prüfen, ob die bereit und in der Lage sind, Getränke und Essen in mitgebrachten Mehrwegbehältern auszugeben? Gibt es da gegebenenfalls Konflikte mit dem Gesundheitsschutz oder Hygienevorschriften? Es ist bislang eher eine schwierige Sache, wenn ich meine mitgebrachten Sachen über den Tresen reiche und damit in den Lebensmittelbereich reingebe.

Mich würde noch freuen, wenn der Senat uns ein paar Zahlen geben könnte: Wie viel Letztvertreiber mit mehr als 80 Quadratmeter und fünf Beschäftigten gibt es in Berlin? Vielleicht wissen Sie das und können es für die einzelnen Bezirke aufschlüsseln.

Am ehesten an das Bezirksamt oder auch an die DEHOGA gerichtet: Welche Dokumentationspflichten ergeben sich für die gastronomischen Betriebe aus der neuen Rechtslage? Was muss in dem Zeitraum protokolliert werden? Gibt es da irgendetwas, oder reicht es, wenn irgendwo ein Mehrwegbehälter im Regal herumsteht? Das würde ich gerne wissen. – Herzlichen Dank!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Reifschneider! – Frau Seidel, Sie haben das Wort.

Katrin Seidel (LINKE): Vielen Dank! – Meine Frage geht in die ähnliche Richtung wie die, die Herr Lux und Herr Reifschneider gestellt haben. Das ist ein Bundesgesetz, das hat Frau Jarasch nicht zu verantworten; wir sind einfach in der Situation, es umsetzen zu müssen und das so gut wie möglich. Ich sehe auch, dass das dickste Brett die Verhaltensänderung ist. Ich habe selbst lange Jahre in der Gastronomie gearbeitet und habe im Vorfeld der Ausschusssitzung bei Bekannten herumgefragt, und da war es tatsächlich auch noch nicht durchgedrungen. Es wird noch eine Weile dauern. Es ist oft üblich, dass das eine Weile braucht, um bei den in dem Fall Betroffenen, sage ich mal, anzukommen. Ich sehe auch eine Chance darin, wie es Herr Kraus geschildert hat, aber ich glaube, dass es noch eine Weile dauern wird.

Der große Knackpunkt ist für mich an der Stelle auch die Ausnahme der kleineren Betriebe, also sämtliche Imbissbuden oder kleinere Essensverkäuferinnen. Die, die ich im Umfeld kenne, sind alles diese kleineren Betriebe. Im Verkauf meiner asiatische Köchin wird auf zwei Quadratmeter gekocht und verkauft und alles gemacht, in Alu-Assietten und dann noch in einen Plastebeutel rein und noch Besteck, also am Tag bestimmt so 200 bis 300 Gerichte. Gerade die fallen nicht darunter, genauso wie die Spätis und die Bäcker. Da ist meine Frage in Richtung Senat: Haben Sie gehört, ob da noch Möglichkeiten der Nachschärfung auf der Bundesebene sind?

Auf der anderen Seite sehe ich auch die Zwickmühle, in der die kleinen Betriebe sind, weil das Mehrweggeschirr auch irgendwo aufbewahrt und hygienegerecht gereinigt werden muss,

gegebenenfalls vor Ort. Ansonsten gibt es da wirklich, wie Herr Reifschneider sagt, vielleicht irgendwann einen Konflikt mit dem Gesundheitsamt oder dergleichen. Das Mehrweggeschirr muss auch ordnungsgemäß gereinigt werden. Dann habe ich gehört, dass es Anforderungen – das ist die Frage an Herrn Kraus und reCup – gibt, dass das Geschirr mikrowellen-, tiefkühl- und für die Gastronomie geschirrspülautomatengeeignet sein muss. Das ist gar nicht so einfach, gerade für die Kleinen nicht; vielleicht hat man sie deshalb rausgelassen. Das ist wirklich eine Frage, über die wir diskutieren müssen, wenn das alles angelaufen ist. Ich sehe, dass das für die Gastronomiebetriebe eine große Belastung ist. Dann kommt neben den anderen Anforderungen, die Sie, Herr Brinkmann, geschildert haben, auch noch das Saubere-Küchen-Gesetz im Januar 2023, das in Kraft tritt, wo auch die Ordnungsämter zuständig sind. Ich glaube, wir müssen alle miteinander geduldig sein. Nichtsdestotrotz ist das meines Wissens der richtige Weg. Die Frage in Richtung in Senat: War die zentrale Marktüberwachungsbehörde schon einmal im Gespräch, und wie stehen Sie dazu? Ich habe es heute zugegebenermaßen zum ersten Mal gehört. – Danke schön!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Frau Seidel! – Frau Haußdörfer ist an der Reihe.

Ellen Haußdörfer (SPD): Vielen herzlichen Dank! – In Vorbereitung der Sitzung bin ich mal durch meine Küchenschränke gegangen und habe festgestellt, dass ich Behältnisse von sechs verschiedenen Pfand- und Leihsystemen im Küchenschrank, auch im Kühlfach habe. Es ist wie eine kleine schwarze Kasse für schlimme Zeiten. Ich kann mich ehrlicherweise nicht mehr daran erinnern, wo ich welches System eigentlich bekommen habe. Ich finde es immer noch sehr gut. Zumindest zu meinen Schulzeiten gab es Thermoskannen und Stullenboxen. Das Thema, dass man Essen aus der eigenen Küche mitnimmt oder aus der Schulcafeteria, ist mir ehrlicherweise nicht ganz so neu. Es ist in den 2000ern irgendwie ein bisschen abhandengekommen, um jetzt wiederzukommen. Das finde ich auch super und finde, dass man das auch unterstützen muss.

Da wäre für mich die Frage nach den vielen Varianten. An meiner ehemaligen Arbeitsstätte gibt es auch ein schönes Pfandsystem. Da gibt es runde Bowls, da gibt es eckige Kisten mit Unterteilung. Ich glaube, ob Pommes, Sushi usw. bekomme ich alles schon gut voneinander getrennt, aber die Fragen, die Frau Seidel in Bezug auf die Hygienevorschriften aufgeworfen hat, sind: Wie gebe ich das ab? Wie wird das gespült? – Ich spüle es zu Hause, dann bringe ich es wieder zurück, will mein Pfand wiederhaben. Die spülen es wahrscheinlich noch einmal, weil sie nicht wissen können, ob die Haußdörfer so ordentlich abwäscht. Da ist für mich die Frage, wie man diese Mehrwegsysteme etwas vereinfachen kann. Mir fällt das in den großen Einkaufszentren auf, wo es die sogenannten Food Courts gibt. Da sind ein, zwei Ablagestellen und alle – ob das nun Kartoffeln, Asiatisch, Döner und sonst was sind – stellen ihre Systeme, ihre Teller, ihre tiefen Teller usw. da rein. Da ist die Frage nach der Müllvermeidung, wenn man es sich to go bestellt, sich dann aber doch hinsetzt. Dann habe ich weder das normale Geschirr noch das Pfandsystem verwendet.

Ich bin keine große Freundin von Sanktionen, das sage ich ganz ehrlich, auch als Verbraucherin profitiere ich immer mehr davon, wenn ich einen Bonus habe. Ich kann nur sagen, dass es am Südkreuz einen jungen Mann gibt, der ganz fantastischen Latte Macchiato machen kann, der meinen Cup annimmt. Das ist ein großer Verdienst, weil das in Coronazeiten nicht möglich war. Bis heute gibt es Kollegen und Kollegen, die mir sagen, dass sie meinen Mehrwegbecher aus hygienischen Gründen oder was auch immer, was vor Corona möglich war, nicht

annehmen, aber die Ersparnis von 10, 20 Cent ist für mich als Verbraucherin ein Bonus: Mensch, ich werde auf jeden Fall unterwegs etwas trinken, ich nehme mal meine Tasse mit. Kann ja nicht schaden! –, auch, und das finde ich bemerkenswert, weil die Einwegmaterialien – Herr Lux hat das auch schon gesagt, Holzlöffel oder beschichtetes Papier oder Karton – nicht so wunderbar sind. Wenn das umfällt, läuft trotzdem alles raus.

Da habe ich die Frage an die BSR: Die Entsorgung dieser beschichteten Materialien ist auch nicht ganz unproblematisch. Ist das etwas, was sich in den letzten Jahren oder von Ihrem Sammelvolumen geändert hat? Können Sie das sagen? Ich glaube, es gibt schon einen Haufen Diskussionen um die Entsorgung. – Ich habe hier keine Mehrwegverpackung mit, aber hier reiße ich auch den Papierstreifen ab, das müsste ich eigentlich machen, das Papier vom Plastik trennen und auch den Deckel abziehen. Ich weiß nicht, wie viele das wirklich machen, zumal auf den Müllbehältern auf den meisten Bahnhöfen nur Abfall- oder Papier steht. Da steht gar nicht Plastik oder Sonstiges, sondern da gibt es diese zwei Varianten.

Ich habe eine Frage die DEHOGA, auch in Bezug auf die kleinen Unternehmen. Ich gehe auch regelmäßig Essen, weil das für mich durchaus auch Genuss ist. Mein Italiener ist sehr klein. Er sagt mir aber, wenn mein Sohn den Mund zu voll genommen hat und seine Pizza nicht schafft, dass er kein Pfandsystem oder etwas anderes anbieten kann, und ich kann die Reste beispielsweise gar nicht mitnehmen, oder aber ich muss es bestellen, dann bekomme ich es je nachdem, was ich bestelle, in so einer Pappschachtel oder in der Assiette. Da ist die Frage, wie man das positiver formulieren kann. Ich habe auch gefragt: Na ja, aber früher habe ich auch einfach den Teller mitbekommen; ich wohne um die Ecke. Ich gehe nach Hause und bringe den Teller wieder zurück. Das ist linke Tasche, rechte Tasche –, aber er hat mir gesagt, dass es eine neue Gesetzgebung ist, dass er gar keine To-go-Verpackungen oder irgendetwas mehr anbieten darf. Das ist sicherlich auch Unwissenheit, das ist gar nicht negativ gemeint. Die Frage ist, was ich neben diesen Informationsveranstaltungen, die Sie angeboten haben, den Tagungen und Flyern noch tun kann, damit es einen positiven Anreiz gibt, ein Pfandsystem, gerade für den Kiez drum herum, einzurichten.

Ich finde, was wirklich sehr bemerkenswert ist, dass es mittlerweile kein einziges Bezirksparlament oder einen Bezirk gibt, wo nicht darauf hingewiesen wird, wenn der Bezirk bezirkliche Feste organisiert, dass man Mehrwegsysteme nehmen soll, also kein Plastikgeschirr beispielsweise, egal ob das der Weihnachtsmarkt oder das Winzerfest ist. Das ist etwas, was ich sehr positiv finde, dass sich die Bezirke als auch die Bezirksverordnetenversammlungen mit diesem Thema auseinandergesetzt haben. Häufig geht es auch mit dieser Fair-Trade-Town-Initiative zusammen, da voranzugehen, gerade auch bezirkliche Feste, zu sagen, dass wir Mehrweg machen, dass wir keine Einwegverpackungen mehr nutzen. Deshalb würde mich interessieren, ob geplant ist, einen Bonus für besonders gut gelungene Konzepte bei diesen Festen zu diskutieren. Ich glaube, bei vielen wäre es hilfreich, wenn man mal eine Best-Practice-Sammlung hätte, um zu sagen: Okay, das, was in Köpenick funktioniert, muss vielleicht nicht in Spandau funktionieren, aber wir könnten mal darüber nachdenken, das eine oder andere anzuwenden. – Danke schön!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Frau Haußdörfer! – Frau Lerch, bitte!

Nina Lerch (SPD): Vielen Dank, Herr Vorsitzender! – Ich kann es auch kürzer machen, weil einiges schon genannt wurde. Ich habe eine ganz konkrete Frage an reCup, weil mich das

immer schon interessiert hat: Man kann die Becher im Pfandsystem leihen, aber die Deckel nicht. Ich war einmal in Hannover in einem genossenschaftlichen Café, und die haben die Deckel mitverliehen, das war super. Da ist die Frage, woher das kommt. Ich muss dann immer an meinen Deckel denken, und das mache ich im Zweifel auch nicht.

Gleichzeitig ist auch die Frage, ob das ein Anschubgesetz ist, um Mehrwegunternehmer und Ideen im Mehrwegbereich zu beflügeln, dass das für Gastronomen und die Verbraucher einfacher wird, Mehrwegsysteme zu nutzen, weil es irgendwie eine Art stadtweites Mehrwegsystem gibt, dass ich es quasi überall zurückbringen kann und nicht zu den ein, zwei Läden muss, wo ich es her habe. Ruckelt sich das Ihrer Meinung nach im Zeitverlauf zurecht, oder braucht es mehr Anschub aus der Stadt heraus? Das waren meine zwei Fragen, die sich ergeben haben. – Danke!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Frau Lerch! – Jetzt bin ich dran und möchte meine Rolle als Vorsitzender zu meiner Rolle als Sprecher für Naturschutz der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen wechseln.

Dr. Turgut Altuğ (GRÜNE): Ich habe fünf kurze Anmerkungen – keine Sorge, die werden nicht lange dauern – und eine Frage. Erste Anmerkung: Wie wäre es, wenn wir einen Systemwechsel herbeiführen würden, nämlich dass wir entschleunigen, dass sich die Esskultur ändert? Ich finde, es wäre falsch, wenn man ständig noch mehr Müll produziert und dann versucht, diese Erzeugung von Müll anderweitig zu organisieren oder zu kanalisieren. Ich weiß, dass man das nicht immer haben kann, aber es wäre gut, wenn man reduzieren würde, dass man es nicht ständig als Normalität begreift, dass man mit Kaffeebechern durch die Gegend geht, aber auch nicht, dass man ein schlechtes Gewissen hat, weil man einmal, zweimal im Monat mit einem Kaffeebecher unterwegs ist. Es gibt leider auch solche Extreme. Das muss nicht absolut sein, finde ich.

Der zweite Punkt: Durch Corona haben sich die Geschäfte der Lieferdienste deutlich verstärkt. Wir reden bei diesen Firmen über Umweltaspekte, aber es gibt auch menschenrechtliche bzw. arbeitsrechtliche Aspekte. Bei einigen dieser Lieferdienste – das stand auch in den Medien – ist Ausbeutung zur Sprache gebracht worden. Ich denke, das wäre auch ein Aspekt, dass wir nicht nur über den Umweltschutz oder Naturschutz sprechen, sondern auch über Menschenrechte reden müssen, auch in unserem Land, auch in unserer Stadt.

Dritter Punkt: Ich war ja Verbraucherschutzpolitischer Sprecher meiner Fraktion. Wir haben in der letzten Legislaturperiode mit Herrn Georg Kössler, der war grüner Abgeordneter und Sprecher für Umweltschutz, die Becherheld-Kampagne gemeinsam mit der Verwaltung ins Leben gerufen. Es läuft aber. Das sind kleine Schritte, die wichtig sind, die aber nicht die alleinige Lösung sein können.

Vierter Punkt: Wie ich vorhin gesagt habe, können wir nicht alles auf einmal ändern. Ich finde, das wäre eine Utopie – das heißt nicht, dass man nicht dafür kämpfen sollte –, aber ich finde es gut, wie es reCup macht – Danke dafür! –, dass man die Menschen, Gastronomen und Gastronominnen bzw. auch die Konsumentinnen und Konsumenten mitnimmt, mit dem Anspruch, in der Zukunft davon noch mehr zu haben. Das heißt, wenn wir 10, 20 oder 30 Prozent der Gastronomen und Gastronominnen mitnehmen, wäre das ein großer Schritt.

Daher ist es wichtig, dass Firmen wie reCup arbeiten. An dieser Stelle danke für Ihre Arbeit und auch an alle anderen, die in diesem Bereich arbeiten!

Der fünfte Punkt ist ein Aspekt – ich weiß, nicht ob Sie das wissen –, dass manche Vogelarten Plastik für ihren Nestbau nutzen. Das ist nicht irgendetwas.

Meine Frage ist, wie es mit den Festivals und Großveranstaltungen ist. Frau Haußdörfer hat es kurz angesprochen. Gibt es da Angebote seitens reCup bzw. BSR oder des Senats? Das sind in unserer Stadt auch nicht wenige. Es gibt unzählige Großveranstaltungen. – Danke schön!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Ich wechsele wieder meine Rolle zum Ausschussvorsitzenden. Wir sind mit der Redeliste durch. Wir machen mit der Beantwortung der Fragen weiter. Dieses Mal würde ich mit dem Senat bzw. mit Herrn Wenz anfangen. Der Senat hat das Wort. – Frau Senatorin Jarasch, bitte!

Bürgermeisterin Bettina Jarasch (SenUMVK): Vielen Dank! – Ich würde dann Tamara Fischer bitten, die extra zugeschaltet ist, alles zu ergänzen, was ich nicht beantwortete, was sich aber an den Senat gerichtet hat. Zuerst einmal freue ich mich, dass Sie die „Radikalität“ selbst aufgegriffen haben und vermissen, dass auch die Wirtschaft hier Radikalität vermisst. Entschuldigung, Herr Freymark! Es stimmt, ganz konsequent – wir haben uns ja auf „konsequent“ geeinigt – ist dieses Gesetz nicht. Das wird sicher ein politisches Thema bleiben, wird auch auf der Agenda bleiben müssen. Frau Seidel hat schon einige Gründe genannt, die vermutlich auch auf der Bundesebene diskutiert wurden, warum die Kleinbetriebe ausgenommen worden sind. Das ist bei vielen Gesetzgebungsverfahren auf Bundesebene so, dass man eine Untergrenze bei einer bestimmten Betriebsgröße einzieht, weil die sich mit manchen Dingen bei der Umsetzung schwerer tun. Das ist schon so, trotzdem ist es aus Sicht des Umweltschutzes unbefriedigend. Das ist völlig offensichtlich. Das wurde oft genug gesagt. Wir mussten erst einmal nur überlegen, wie wir das umsetzen.

Ich will eine Sache, die vor allem Herr Kraus gesagt hat, ausdrücklich betonen. Ich glaube, gerade in Berlin, wenn wir weiter gehen und das Ganze nicht nur erfolgreich umsetzen wollen, sondern vielleicht auch über das hinaus kommen wollen, was uns das Gesetz erlaubt und vorgibt, verpflichtend zu machen, müssen wir auf die Chancen setzen, die damit verbunden sind. Da würde ich Herrn Kraus ausdrücklich zustimmen wollen. Ich habe eingangs schon gesagt, dass wir noch einmal ganz viel über Verbraucherinnen und Verbraucher selbst gehen, denn die inkonsequenteste Lösung, finde ich, ist noch nicht einmal die Ausnahme für die kleinen Betriebe, sondern die Tatsache, dass die Mehrwegpflicht neben die Einwegverpackungen gestellt wird. Man hat jetzt die freie Wahl. Insofern ist tatsächlich die spannende Frage, was die Verbraucher eigentlich wählen, wenn sie ins Restaurant gehen, wenn sie etwas Take away holen oder an der Pommesbude, am Späti oder was auch immer sind. Wofür entscheiden sie sich eigentlich, auch in größeren Geschäften, wo es möglicherweise nebeneinander angeboten wird? Die beiden Angebote stehen nebeneinander, und es ist gesetzlich nur festgelegt, dass das Mehrwegangebot nicht benachteiligt werden darf. Sie stehen dennoch nebeneinander. Das heißt, die Entscheidung wird auf die Verbraucher verlagert, und sie müssen sich an vielen Stellen aktiv für Mehrweg entscheiden. Das ist die eigentlich spannende Frage.

Da finde ich Ihre Hinweise und den Wunsch nach einer Kampagne, die sich ausdrücklich noch einmal an die Verbraucherinnen und Verbraucher richtet, völlig berechtigt. Auch solche Ideen wie einen Best-Practice-Preis auszuloben – ich spinne jetzt herum –, sind alles Dinge, die wir mitnehmen können. Vielleicht sagt mir Frau Fischer gleich, dass das schon längst überlegt wird, dann ziehe ich es sofort zurück. Ganz grundsätzlich ist dieser Ansatz richtig. Im Moment ist es so, dass es die Verbraucher und Verbraucherinnen in der Hand haben, ob sie es zu einem großen Erfolg machen oder nicht. Ich glaube aber, dass auch eine Chance darin liegt. Wir sind schon in einer Stadt, wo diese Themen intensiv diskutiert werden, wo es auch mehr Initiativen, Gründer und Start-ups gibt. Nicht umsonst sitzen viele davon in Berlin, weil die Themen auf ganz viel Interesse in der Bevölkerung stoßen. Insofern glaube ich, dass es für Gastronomen, fände ich, das Nachdenken, Herr Brinkmann, noch einmal wert wäre, wie wir es vielleicht zu einer Chance für Gastronomen und Gastronominnen machen können, dass es nicht nur Lebensmittelhygienekontrollen und Überwachungsgesetze gibt, sondern dass es auch eine Auszeichnung für Gastronomen und Gastronominnen gibt, die das toll machen, und dass das auch etwas ist, was dem Geschäft eher förderlich ist, dass so eine Mehrwegverpackung auf eine besonders konsequente und attraktive Weise umgesetzt ist.

Wenn ich das richtig sehe, können Gastronomen auch einen Schritt weitergehen und selbst Einweg nicht mehr anbieten. Es ist nur nicht verpflichtend vorgeschrieben. Das müssen wir uns klarmachen. Alles, was darüber hinausgeht, ist freiwillig und läuft über Bonus, eine Chance, die wir sehen können, und Best-Practice-Beispiele, die wir fördern. Da würde ich mich freuen, wenn es weitere Vorstöße gibt, auch von Ihnen aus Ihren Reihen. Ich glaube, auf der gesetzlichen Grundlage, die wir jetzt erst einmal umsetzen, geht noch mehr. Das würde ich auch sagen. Das war nun der politische Aspekt.

Wozu ich unbedingt noch etwas sagen möchte, das wurde vielfach angesprochen, sind die Fragen Personal, Zuständigkeiten in den Bezirken, zentrale Marktüberwachungsbehörde. Tatsächlich war das leider das, was wir hauptsächlich tun mussten. Neben den vielen Informationsbemühungen, die wir zusammen mit der BSR, der DEHOGA, Better World Cup und mit Veranstaltungen gemacht haben, müssten wir gar nicht mehr so viele aufzählen, weil viele der Anzuhörenden aufgezählt haben, was da schon gelaufen ist. Wir hatten vor allem das Problem, dass wir dieses Gesetz erst einmal umsetzen mussten. Es ist tatsächlich so, dass die Zuständigkeit für diese Überwachung bei den Bezirken liegt. Es ist richtig, dass das im Rat der Bürgermeister und Bürgermeisterinnen strittig diskutiert wurde. Es gab den starken Wunsch, dass wir das einer zentralen Stelle ansiedeln, Stichwort zentrale Marktüberwachungsbehörde. Wir mussten das nach ASOG erst einmal so umsetzen. Die Bezirke sind zuständig. Wir haben von Anfang an gesagt – das biete ich hier an –, dass wir das demnächst gerne bei einer entsprechenden Bezirksstadträte- und -rätinnenrunde vertiefen können. Wenn das geklärt ist – und es ist erst einmal in Kraft getreten, dass die Bezirke diese ungeliebte Zuständigkeit haben, das muss man ehrlicherweise sagen, Herr Wenz –, können wir darüber reden, wie wir das zum Beispiel bei einem Bezirk ansiedeln. Dann müssten aber auch Personal- und Stellenanteile dahin fließen. Das ist immer die schwierige Frage. Dann müssen die Stellenanteile halt auch bei einem Bezirk konzentriert werden. Das können wir aber machen; wir unterstützen so etwas sehr gerne.

Ansonsten – das soll mein letzter Punkt sein – sehen wir an diesem Beispiel, Herr Wenz hat schon ausgeführt, dass es noch nicht einmal in den Bezirken einheitlich geregelt ist, ob die Ordnungsämter oder die Umweltämter zuständig sind. Es haben nicht alle Bezirke Geschäfts-

verteilungspläne gemacht. Begründung: Weil die Kapazitäten in keinem der möglichen Ämter ausreichen, verteilt man es lieber gar nicht erst klar. Das zeigt einmal mehr, warum wir eine Verwaltungsreform brauchen. Hier werde ich das Wort „radikal“ dennoch weiter verwenden, Herr Freymark. Es ist leider so. Wir operieren mit diesem Gesetz im Bestehenden, und da gibt es zum Teil unklare Zuständigkeiten. Da folgen nach wie vor den zusätzlichen Aufgaben nicht unbedingt zusätzliche Stellen und Ressourcen. Das gehört zur Wahrheit dazu. Das gehört zu den Dingen, die wir ändern müssen. Wenn wir es nicht geändert kriegen, passiert genau so etwas. Ich finde, es ist wirklich ein klassisches Beispiel für die Frage, warum wir eine Verwaltungsreform brauchen, die auch eine klarere Aufteilung von Zuständigkeiten beinhalten muss, plus der Finanzierungsverantwortung.

Jetzt nur noch eines, damit es nicht ganz so schlimm aussieht, Stichwort „den Aufgaben müssen auch Ressourcen folgen“. Das ist ein Grundsatz, der zu Recht gerade von den Bezirken immer wieder eingefordert wird. In diesem Fall ist es so, dass die Bezirke durchaus für die Umsetzung der Zero-Waste-Strategie Stellen bekommen haben. Wir sehen dieses Thema durchaus als ein Teil der Zero-Waste-Strategie. Deswegen können Stellen und Stellenanteile, die der Umsetzung der Zero-Waste-Strategie dienen sollen, in den Bezirken auch für die Überwachung und Kontrollen verwendet werden. Insofern muss ich sagen – auch an Herrn Simon, der da gleich ganz eifrig wurde –, dass die Bezirke für die Zero-Waste-Strategie Stellenanteile bekommen haben. Die können sie dafür einsetzen. Es ist nicht überhaupt nicht beachtet. Es wurde nicht speziell für die Überwachung von Mehrweg Stellen an die Bezirke gegeben, aber sie haben für die Zero-Waste-Strategie Stellen bekommen.

Ich sage dazu, dass ich weiß, Herr Wenz, dass Stellen nicht gleich vorhandenes Personal sind. Auch dieses Problem ist mir bekannt. Sie schaffen es ganz oft nicht, auch wegen den Gehaltsstufen, die sie zahlen müssen, Stellen zu besetzen. Daran arbeiten wir, auch das ist mir bekannt, auch das gehört übrigens in eine Verwaltungsreform rein. Die Bezirke haben es schwerer als das Land, und das Land hat es schwerer als der Bund, der nun einmal auch hier in der Stadt sitzt, Stellen besetzt zu bekommen, weil wir unterschiedlich bezahlen. Das gehört auch zur Wahrheit dazu. Es ist ein klassisches Beispiel dafür. Vielleicht sollte es uns eher ermutigen, das Thema Verwaltungsreform und klare Zuständigkeiten tatsächlich anzugehen. – Ich würde gerne an Frau Fischer abgeben, denn es gab eine Reihe von Rückfragen, die ich nicht beantwortet habe.

Tamara Fischer (SenUMVK) [zugeschaltet]: Erst einmal möchte ich ganz kurz erinnern, woher dieses Gesetz kommt. Wir haben auf europäischer Ebene die Einwegplastikrichtlinie, und diese ist die Grundlage für die Umsetzung in nationales Recht. Deswegen gibt es die Beschränkung auf Plastik und nicht auf den Pizzakarton. Wir sehen, dass dort wesentlich mehr gemacht werden müsste und haben uns immer wieder gegenüber der Bundesverwaltung dafür eingesetzt. Wir waren verstärkt in Gesprächen und werden auch in Zukunft weitere Verhandlungen und Verschärfung möglicherweise dazu sehen. Die Europäische Kommission wird am 30. November einen neuen Entwurf einer Verpackungsverordnung vorlegen, wo auch Zielsetzungen für Mehrweg in ganz verschiedenen Bereichen vorgeschlagen werden. Das muss vom Parlament und vom Rat entsprechend beschlossen werden. Die Bundesumweltministerin hat vor zwei Tagen verkündet, dass sie sich auch selbst vorstellen kann, in verschiedenen Bereichen des Verpackungsgesetzes mehr für Mehrweg zu tun. In diesem Prozess wollen wir sie unterstützen.

Dann gab es Fragen zur Hygiene. Ich verweise darauf, dass wir den Hygieneleitfaden in vielen Sprachen – Deutsch, Englisch, Türkisch, Arabisch – überarbeitet haben. Gerade in Bezug auf Fragen, nicht nur der Umgang mit Bechern, sondern auch Speisen. Diese Sachen sind auf der Seite des Better World Cups und auf unserer Internetseite abrufbar. Wir haben sie auch allen Bezirken zur Verfügung gestellt.

Es gab die Frage, ob die Mehrwegverpackung mikrowellengeeignet usw. sein müssen. Das ergibt sich nicht aus dem Gesetz. Es geht bei bestimmten Sachen darum, dass sie lebensmiteltauglich sein müssen – ich weiß nicht ganz genau, was da alles aufgezählt wurde.

Zahlen zum Umlauf von Mehrweg haben wir leider nicht. Das können einige Firmen nachvollziehen, aber nicht die, die auf Pfand beruhen. Ist das Gesetz ein An Schub für Mehrweg? – Auf jeden Fall! Wir haben uns schon – wie Sie festgestellt haben – seit 2017 um diesen Abgeordnetenhausbeschluss „Berlin wird Becherheld“ intensiv mit allen Partnern darum gekümmert. Dort haben wir wirklich gemerkt, was es für einen Schub durch das Gesetz gegeben hat, wie die Zahlen, die Abschlüsse gestiegen sind.

Bei Großveranstaltungen haben wir zusammen mit der BSR diesen Leitfaden veröffentlicht; das wurde schon kurz von Herrn Thürmer angesprochen. Wir sammeln auch dazu die Beispiele und unterstützen die Bezirke bei der Durchführung – oder auch die Senatsverwaltungen. Wir führen selbst auch Veranstaltungen durch.

Ich bin auch für andere Projekte verantwortlich. Einer der Punkte, der auch genannt wurde, war das Hemmnis, dass ich das nicht überall zurückgeben kann. Wir haben ein Projekt mit der Deutschen Umwelthilfe gestartet, das eine Rückgabe über Automaten möglich sein soll. Da arbeiten wir mit verschiedenen Partnern zusammen – sei es Automatenherstellern, Bezirksämtern, die verschiedenen Anbieter usw. usf., um das zu testen und zu entwickeln. Ich glaube, wir sind auf einem sehr guten Weg. Das ist wirklich ein Hemmnis. Mehrweg muss fast genauso einfach sein, wie Einweg, damit es wieder mehr genutzt wird. Das heißt, ich steige mit meinem Kaffeebecher in die U-Bahn ein, steige aus, gebe den irgendwo wieder ab und muss mir keine Gedanken machen, ob ich einen Vytal-Becher, einen reCup-Becher, einen FairCup-Becher oder welche Firma auch immer habe, sondern ich möchte den Becher einfach abgeben und mich nicht darum kümmern. Das wollen wir ermöglichen und unterstützen, welche anderen vereinfachten Rückgabemöglichkeiten es dann gibt. – So viel erst einmal von meiner Seite!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Herr Wenz! Sie haben das Wort.

Joachim Wenz (Ordnungsamt Friedrichshain-Kreuzberg) [zugeschaltet]: Frau Jarasch hat dankenswerterweise einige Hinweise gegeben, auch was die Ordnungsämter und die Situation usw. anbelangt. Vielleicht noch einmal ganz kurz zur Struktur und zum Thema Stellen und Kapazitäten: Im Ordnungsamt gibt es drei in Frage kommende Bereiche, die sich mit dieser Thematik beschäftigen könnten. Das eine ist die Gewerbeaufsicht, das ehemalige Wirtschaftsamt. Das ist überwiegend innendienstlich tätig und nur verdachtsabhängig unterwegs. Die Vorgänge für den Gewerbebereich, die draußen festgestellt werden, kommen in der Regel von der Polizei.

Dann gibt es den uniformierten Außendienst. Der kontrolliert unter anderem die Straßenlandsondernutzung und ist insoweit auch mit Gewerbetreibenden in Kontakt, aber grundsätzlich auf Straßenland, nicht im Inneren von Betrieben. Der allgemeine Ordnungsdienst und weitere Außendienste leisten ihren Beitrag zur Verkehrswende dadurch, dass der ruhende Verkehr innerhalb und außerhalb der Parkraumzonen kontrolliert wird usw. Darüber hinaus gibt es Haus- und Nachbarschaftslärm und manche anderen Zuständigkeiten. Im Inneren von Betrieben war der allgemeine Ordnungsdienst eigentlich nur während der Coronalockdowns, als wir sehr strenge Eindämmungsverordnungen hatten, tätig und war in dieser Zeit von allem oder vielem entlastet – das muss man dazusagen.

Dann gibt es die Veterinär- und Lebensmittelaufsicht; die Lebensmittelkontrolleure. Da gibt es auch eine erhebliche Überlastung, ich meine, in allen Bezirken. Die sind im Hinblick auf die Lebensmittelhygiene usw. klar in den Betrieben unterwegs. Wenn wir mehr Personal, auch gegenüber unserer eigenen Dienststelle, abfordern, wird von den Steuerungsdiensten und den Finanzservices immer gesagt: Besetzt erst einmal eure freien Stellen, bevor ihr zusätzliches Personal bekommt. – Bei den freien Stellen haben wir die Problematik des Fachkräftemangels, die sich bemerkbar macht. Das betrifft insbesondere eine Ausschreibung für den allgemeinen Ordnungsdienst vom Sommer, als wir elf Stellen besetzen wollten. Uns ist es gelungen, davon vier Stellen zu besetzen. Dann wird uns gesagt: Okay, wozu wollt ihr weitere Stellen? Ihr könnt nicht einmal die besetzen, die ihr schon habt. – Das ist eben die Schwierigkeit, der wir ausgesetzt sind.

Zero Waste: Ich meine, dass die beim Ordnungsamt nicht angekommen sind. Ich kann das nicht beschwören, aber ich meine, dass die Stellenkapazitäten bei den Straßen- und Grünflächenämtern angekommen sind.

Letzte Bemerkung: Die Regelung ist nicht ungeliebt, was die Ziel- und Zweckrichtung angeht, sondern was die genannten Umstände angeht. – Danke!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Wenz! – Wir ändern die Reihenfolge und machen mit Herr Thürmer weiter. Es gab Fragen an alle drei Anzuhörenden. – Herr Thürmer, Sie haben das Wort.

Andreas Thürmer (BSR): Ich habe mir drei, vier Fragen notiert, auf die ich kurz antworten möchte. Das eine war die Frage – ich glaube, von Ihnen, Herr Lux –, inwieweit wir dem Problem begegnen können, dass wir in der Gastronomie Speisereste besser getrennt bekommen. Da würde ich sagen, dass Mehrweg dabei sehr helfen könnte. Wir haben weniger das Problem, dass in der großen Gastronomie diese Trennung nicht stattfindet. Immerhin haben wir 40 000 bis 50 000 Tonnen Speiseabfälle, die in Berlin getrennt anfallen. Da geht es eher um die Frage, was wir hochwertig damit machen; da sind wir auch dabei. Es sind aber gerade die kleinen Betriebe, wo es nicht so funktioniert. Sie müssen sich das praktisch so vorstellen: wenn Sie an der Currywurst-Bude sind und doch die Hälfte der Pommes übrig lassen und die in einer Pappschachtel sind, werden die zusammen weggeworfen. Da geht keiner hin, und sagt: Die Pommes bitte da rein und die Schachtel dort. – Hätte ich ein Mehrwegsystem, dann würde dieser Prozess mehr oder weniger automatisch in die Richtung stattfinden, und ich würde reinere Fraktionen kreieren. Im Endeffekt ist es so, dass gerade bei kleineren Betrieben, diesen Pommesbuden usw., die Fraktionen in aller Regel gemischt anfallen, einfach wegen der Art und Weise, wie das Essen und die Getränke dort verabreicht werden. Die tun sich schwer, bei 20 Quadratmeter Verkaufsfläche noch 15 Quadratmeter für zehn Behälter bereitzustellen. Das ist ein Problem. Wenn man in Mehrweg gehen würde, halte ich das schon für einen Hebel, dass man da weiterkommen würde.

Die zweite Frage war in die Richtung, was man eigentlich mit diesen beschichteten Materialien macht und wie gut die recycelbar sind. Das geht generell in Richtung der Frage, wie gut sich Verpackungen recyceln lassen. Da müssen wir in Summe feststellen, dass die Recyclingfähigkeit eher abgenommen hat. Wir haben die Problematik, dass beispielsweise Folien, die für Lebensmittel verwendet werden, aus fünf unterschiedlichen Schichten bestehen, die miteinander verklebt sind. Da gibt es kein Verfahren der Welt, um das wieder auseinanderzube-

kommen. Das kann man höchstens minderwertig stofflich aufbereiten, aber meistens energetisch. Bei den Sachen, die rund um Lebensmittel existieren, kommt noch dazu, dass es stark verschmutzt ist. Das ist klar, weil es mit Essen in Berührung kommt. Deswegen senkt das die Recyclingfähigkeit. Wenn ich für mich eine Anekdote feststellen darf: Die Umstellung von Plastikstrohhalm auf beschichtetes Papierstrohhalm führt zu einem dazu, dass man seinen Cocktail zehn Minuten schneller trinken muss, wenn man etwas davon haben möchte. Der eigentliche Witz daran ist, dass dieser Strohhalm aus Hygienegründen in Plastik verpackt ist. Damit wird es enorm absurd. Da finde ich es schon richtig, darüber nachzudenken, wie das man in der Gastronomie macht. Dann ist der Strohhalm halt aus Metall und kann wiederverwendet werden; das ist der bessere Weg. Man muss aufpassen, dass man im Bestreben nach Ersatzmaterialien nicht absurde Lösung favorisiert, die aus der Warte, was man eigentlich damit erreichen möchte, überhaupt nichts bringen.

Dann hatte ich die Frage, ob es für Großveranstaltungen eigentlich wirklich Angebote gibt. Selbstverständlich, das gibt es schon. Man kann mit Spülmobilen agieren, es gibt wiederverwendbare Produkte. Sie haben in Berlin auch schon erfolgreich stattgefunden, meistens dann, wenn wir sie gesponsert haben. Das Problem daran ist, dass es schlicht und einfach teurer ist, das so zu machen und die meisten Veranstalter sich das nicht leisten können oder wollen, diese Weg zu gehen. Man wird also ein Stück weit auch überlegen müssen, wie man da so ausstatten kann, dass solche Dinge besser genutzt und finanziert werden.

Last but not least – eine Kampagne wurde angesprochen: Ja, im Rahmen von Better World Cup haben wir das in der Vergangenheit schon gemacht. Wie gesagt, Verhalten ist nichts, was man mit einer großflächigen Plakatkampagne substantiell verändern kann. Wir brauchen hier sicher Wege, um das dauerhaft zu befördern. Da sehe ich die Zero-Waste-Agentur in einer guten Rolle, das machen zu können. Ich würde gleich mal mitnehmen, so etwas wie diese Mehrwegpflicht besser unter das Volk zu bringen, was sicherlich eine schöne Aufgabe zum Start einer solchen Agentur ist, wo man aufgrund der Aktualität dieses Themas gleich mal einen Akzent setzen könnte. – Danke schön!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Thürmer! – Herr Kraus, Sie haben das Wort.

Christian Kraus (reCup GmbH) [zugeschaltet]: Herzlichen Dank! – Ich greife es mal auf: Ich war selbst 15 Jahre in Berlin-Kreuzberg wohnhaft und die Werbeslogans auf den Fahrzeugen der BSR haben mich regelmäßig sehr positiv gestimmt. Ich habe gerade gesehen – wir haben intern einen Ticker –, dass, während wir gerade gesprochen haben, ein weiteres Kaffee in meiner früheren Nachbarschaft, Kaffeekirsche in Kreuzberg, Nähe Kotti, das ist ein kleines Café, seit heute Partner ist. Das freut mich sehr. Es geht vorwärts.

Ich versuche sehr knapp den Austausch mit meinen Antworten anzureichern. Ich gehe mal durch. Herr Lux, Sie fragten, welche Behältnisse es gibt. Wir haben mit Cups gestartet, daher auch der Name reCup, aber wir sind auch reCup & reBowl. Das heißt, wir haben auch die Schüsseln in unterschiedlichen Größen. Wir haben mit einer angefangen, aber wir haben auch eine Schüssel mit Trennsteg für meinetwegen Gulasch und Reis oder ein Nichtfleischgericht und Kartoffeln, was auch immer es ist. Wir haben eine kleine Bowl; wir nennen sie gerne Burgerbowl. Wir arbeiten an weiteren Formaten, auch was die Becher betrifft. Zur Einordnung: Ein Werkzeug, um so etwas herzustellen, kostet etwa eine Viertelmillionen Euro. Da

investieren wir. Wir haben eine Reihe von weiteren Produktgrößen in der Planung. Denen werden Sie im kommenden Jahr im Stadtbild zunehmend begegnen.

Zwei Stichworte – erstens Verhaltensänderung: Völlig richtig, da sind wir uns alle einig. Das ist manchmal zäh. Man muss auch sagen, das ist auch menschlich. Da gibt es clevere Ansätze, und das möchte ich gerne noch einmal sagen: Wir teilen gerne alle unsere Erfahrungen mit jedem. Wir sind da sehr offen. Es gibt eine Bäckereikette in München, das ist öffentlich, da kann man hingehen, Bäckerei Höflinger, 120 Ausgabestellen, und das machen inzwischen auch Einzelstandorte, also einzelne Gastronomen: Die passen ihre Preispolitik an das Thema an. Das bedeutet in dem Fall, dass die – das ist schon etwa ein Jahr her – den Kaffeepreis angehoben – wollen, müssen, Inflation, was auch immer es war –, aber haben im ersten Schritt das nur für die Kaffees angehoben, die to go im Einwegbecher rausgingen, und haben dadurch automatisch incentiviert – da ist ein bisschen der Bonusgedanke mit drin –, wenn du deinen Kaffee nicht im Müllbecher – ich sage das bewusst etwas despektierlich –, sondern im Mehrwegbecher mitnimmst, zahlst du den alten Preis. Das hat sehr gut funktioniert. Er hat seine Kundschaft ein Stück weit mit einem liebevollen Nudge erzogen und finanziell unterstützt. So etwas lässt sich ohne Weiteres nachmachen, ganz im Positiven.

Stichwort zwei – Hygiene: Wir sind schon lange unterwegs; lange, bevor es eine Gesetzgebung dazu gab. Wir haben viele Erfahrungen gesammelt. Wir wären nicht dort, wenn wir nicht mit DEHOGA, dem Bundesumweltamt und vielen anderen Partnern im regelmäßigen, auch kritischen Austausch stehen würden. Wir brauchen es, um besser zu werden. Heute stehen wir bald mit 20 000 Ausgabestellen schon mit sehr viel Erfahrung da. Selbstverständlich sind die Gebinde mikrowellenfähig. Die Richtlinien und Unterlagen, die die Gastronomen und Gastronominnen brauchen, um damit umzugehen, liefern wir auch, übrigens auch mehrsprachig. Wir haben auch Videoclips erstellt, ganz kurze, maximal 90-sekündige Clips, die den Mitarbeitenden in den gastronomischen Betrieben hinter dem Tresen in Erinnerung rufen können, wie das funktioniert, was zu berücksichtigen ist usw. Das stellen wir alles zur Verfügung, im Übrigen gerne auch kostenlos. Sie werden es vielleicht wissen – das ist kein Werbeblock, sondern das ist das Thema Hygiene –, dass wir deutschlandweit auch die Aral-, Shell-, Total- und andere Tankstellennetze als Partner haben. Ich mache keine Werbung für Tankstellen, sondern es geht darum, dass wir Partner haben, die sehr hohe Anforderungen haben, sehr streng im Compliance sind, gerade mit Blick auf Hygiene. Alnatura Deutschland – auch keine Werbung – und Ikea, die auch Partner sind, schauen sehr genau hin, weil sie sich nicht leisten können, dass die Dinge nicht hygienisch sind und nicht funktionieren; die schaffen das. Wir haben Abertausende von Einzelgastronomen, die sehr gut mit den Gebinden, auch mit dem Waschvorgang und dem Trocknen usw., zurechtkommen.

Ich habe mir noch Frau Hausdörfer notiert, Stichwort Abgabe, der App. Da spreche ich von uns. Wir haben eine App, wo Sie standortspezifisch nachschauen können, wo der nächste reCup-&-reBowl-Partner ist. Machen Sie ihren Schrank leer, bringen Sie alle dorthin. Je nachdem, wie viel Sie zu Hause haben, bekommen Sie viel Pfand zurück. – Bonus hatten Sie angesprochen; darauf bin ich kurz eingegangen. Das positive Incentivieren zur Verhaltensänderung ist, denke ich, immer der bessere, klügere und nachhaltigere Weg als die Sanktion.

Stichwort Gesetz: Das sage ich aus der Perspektive des eigenen Interesses. Ja, wir wünschen uns, dass es etwas konsequenter wird. Wir arbeiten auch daran, einen Termin mit der Bundesumweltministerin Lemke zu bekommen – das ist nicht ganz einfach, das wissen Sie –, um die

Konsequenz noch einmal einzufordern. Wir haben auch den Eindruck, das habe ich vorhin ausgeführt, dass wir gut daran tun – ich sage es mal liebevoll gemeint –, die Gastronominnen und Gastronomen ein Stück weit zu ihrem Glück zu zwingen, im Sinne von: Probiere es aus! – Ich habe vorhin anekdotisch von diesem Gastronom erzählt, der mir – das ist jetzt O-Ton – am Schluss sagte: Ach, so habe ich es mir noch nie angeschaut. So habe ich es noch nie gerechnet. – Das ist ein Bewusstwerdungsprozess. Ich glaube, wir tun gut daran, wenn wir in die Kommunikation gehen.

Frau Lerch! Stichwort Pfanddeckel und Kaufdeckel: Wir haben bei reCup mit dem Kaufdeckel gestartet – der wurde an den Gastronomen verkauft, der weiterverkauft hat. Es gibt inzwischen den Pfanddeckel, weil er vom Markt gefragt war. Insofern machen wir gerade eine Ausführung des Kaufdeckels und führen den Pfanddeckel ein, gleich bepfandet wie der Becher und kann unabhängig voneinander zurückgegeben werden.

Stichwort stadtweites Mehrwegsystem, wie es mit der Abdeckung ist: Da würde ich sagen, das steht und fällt mit der Größe der Stadt. Berlin ist nun einmal die größte Stadt Deutschlands. Wir haben aber Erfahrungen mit Städten gemacht, die sich mit diesem Gedanken getragen haben: Lasst uns auf jeden Fall mitanschieben! – Konkret gibt es wirklich reCup-Städte – Freiburg ist sehr klein, das soll nicht als Vergleich, sondern nur als Beispiel dienen. Es gab den FreiburgCup. Die haben vor fünf Jahren angefangen, und irgendwann haben sie festgestellt, dass es durch die großen Netzwerkpartner, die wir haben, immer mehr Standorte von reCup gibt und haben gesagt, dass das keinen Sinn macht, das parallel zu machen und haben den FreiburgCup ausgeführt und die FreiburgCup-Partner entsprechend unterstützt, auch finanziell, dass sie sich unserem System anschließen können. Seitdem ist Freiburg reCup-Stadt. Ich würde es mir wünschen, aber das wird in der Form in Berlin vielleicht nicht funktionieren. Ich bin aber sehr offen und jederzeit bereit, Gespräche zu führen, wie man gemeinschaftlich das übergeordnete Ziel schneller erreichen kann, nämlich den Müll zu vermeiden und wie man dort Kräfte bündeln kann.

Als vorvorletzten Punkt habe ich Herrn Altuğ, Festivals und Großveranstaltungen: Ja, völlig richtig. Spezifisch auf Berlin: Wir sind mit der Messe Berlin im Austausch; das ist ein sehr guter Anwendungsfall. Ansonsten kann ich nur das wiederholen oder streifen, was vonseiten der BSR gesagt wurde. Es ist mit viel Kosten verbunden, Spüllogistik, die dann nicht da ist, die gestellt werden muss. Da kann man dankbar sein, wenn Unternehmen entsprechend spendern. Wir sind aber auch dort sehr engagiert.

Verkehrsknotenpunkte sind auch ein ganz zentraler Punkt. Mit der Deutschen Bahn, Einkaufsbahnhöfe, arbeiten wir schon sehr lange zusammen, auch sehr engagiert, da ist sehr viel Traffic, da ist sehr viel noch schnell den Kaffee auf die Hand. Wenn wir dort gemeinschaftlich in die Köpfe der Konsumentinnen und Konsumenten reinkriegen: Dann kann ich genauso Mehrweg mitnehmen –, können und werden wir auch Schritt für Schritt mehr erreichen.

Liebe Frau Senatorin Jarasch! Wir haben uns schon immer als mehr als nur Unternehmer verstanden. Wir sind Purpose driven, also sehr daran orientiert, wirklich Sinnvolles zu tun und einen übergeordneten Zweck zu erfüllen, der uns als Gesellschaft und dem Planeten dient. Das funktioniert immer nur gemeinsam. Deswegen haben wir uns immer als Partner von Städten, Kommunen und allen anderen Akteuren, die zu diesem Thema beitragen können, gesehen. Wir verstehen uns auch wettbewerbsübergreifend; wir haben keine Scheu, mit anderen

Mitstreitern gemeinsam am Tisch zu sitzen, insofern von meiner Seite gerne ausdrücklich das Angebot, dass ich gerne einmal persönlich nach Berlin komme. Wir teilen alle Erfahrungen, die wir aus anderen Städten haben. Wenn wir einen Beitrag leisten können, freuen wir uns sehr. – Ich denke, das war es schon. Ich hoffe, ich habe nichts versäumt. Vielen Dank!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Kraus! – Jetzt hat Herr Brinkmann das Wort.

Jörn Peter Brinkmann (DEHOGA Berlin): Vielen Dank! – Um auf die Punkte von Herrn Lux einzugehen, wie man das besser kommunizieren kann: Ich kann mir durchaus vorstellen, dass mit den Bezirksamtern, aber auch mit den Gesundheitsämtern – da haben wir auch Kontrollen in der Gastronomie – verstärkt darauf hingewiesen wird. Da könnte ich mir vorstellen, dass wir mit Unternehmen wie reCup und die Mitbewerber Flyer erstellen und die Vorteile aufzeigen. Das ist sicherlich in verschiedenen Sprachen wichtig und notwendig, weil die Gastronomie nun einmal sehr international ist, gerade hier in Berlin. Ich denke, das wäre ein Weg, um da auf jeden Fall voranzukommen.

Ich hoffe, ich habe nicht den Eindruck hinterlassen, dass wir uns dagegenstellen. Ich bin sogar dafür, dass man sogar erweitert. Ich habe mir auch die Frage gestellt: Ich hasse es, wenn man diese kleinen Milchverpackungen, den Ketchup oder die Mayonnaise bekommt. Ich glaube, da braucht man kein Bundesgesetz. Man könnte als Berlin Vorreiter sein und das einfach verbieten. Ich meine, Punkt, aus! Ich habe eine große Gastronomie und habe das nicht. Milch kann man im Kännchen hinstellen. Das hat man mittlerweile bei den Bäckern. Ketchup, Mayo oder Zuckerbeutel finde ich auch viel cooler, wenn ich mir selbst nehmen kann – a) kann ich mir mehr nehmen, als in diesem 5-Gramm-Beutel enthalten ist, und b) es ist der schnellste Weg zum Umweltschutz. Ich glaube, wir als Unternehmer freuen uns auch, weil es vieles vereinfacht. Ich verstehe auch kein Unternehmer, der das aktuell noch benutzt. Da gibt es keine Gründe mehr, dass man irgendetwas mit Spülen und Nachhaltigkeit sagt.

Zu Herrn Reifschneider: Dokumentationspflicht ist mir nicht bekannt, aber ehrlich gesagt, gibt es so viele Dokumentationspflichten, die wir leider haben, wo es auch ein Moratorium gibt, dass da etwas abgeschafft wird. Genauso wie das, was Sie, Frau Jarasch, mit der Verwaltung vorhaben, hilft uns auch, wenn wir weniger dokumentieren und aufgrund des Fachkräfte- und Mitarbeitermangels mehr Zeit haben, am Gast zu verbringen.

Frau Haußdörfer! Den Teller mitnehmen: Das finde ich super und spricht meines Erachtens nichts dagegen. Mir ist nicht bekannt, dass ich als Gastronom meinem Kiezzgast den Teller nicht mit nach Hause geben dürfte. Finde ich aber auch ein wichtiges Thema zum Thema Mehrweg und Einweg: Was wir wirklich primär haben, sind Gäste, die die Speisen mit nach Hause nehmen möchten, weil sie es nicht schaffen. Da ist in meinen Augen ein Mehrwegsystem mehr als sinnvoll.

Es ist auch eine Frage, wie man das seinen Bürgern kommuniziert. Wir hatten eben das Thema mit den Strohhalmen und den Plastiktüten. Als wir in der Ständigen Vertretung die Strohhalme eingestellt haben, sind wir auf Metall gewechselt, die dann alle geklaut wurden. Das ist dann ein schöner Strohalm. Dann haben wir es mit den Nudeln probiert, aber es war tatsächlich so, dass man sehr schnell trinken musste – was für uns Gastronomen auch kein Nachteil ist. Zum Schluss haben wir gar keine Strohhalme mehr.

Man muss wirklich sagen, dass es im Moment so ist, wenn man das im Freundeskreis oder unter Kollegen hört, dass es ein gutes Image hat, wenn ich Zero Waste mache, genauso wie wenn ich mir bei H&M keinen Plastikbeutel mitgeben lasse. Ich finde es super, dass es Geld kostet. Das ist beim Pfandsystem ein bisschen anders. Ich glaube aber, dass es ein positiver Imagefaktor ist, als Gastronom zu sagen, dass ich mit reCup arbeite, dass ich Mehrweg habe. Ich meine, uns Gastronomen ist freigestellt, den Einweg komplett zu entsorgen. Ich muss es ja nicht mehr benutzen. Da würde ich mir wünschen, dass wir als Unternehmer weitsichtig denken. Wir können den Gast auch erziehen, dass die Berliner Weisse auch ohne Strohalm schmeckt. Das ist die Aufgabe der DEHOGA und Unternehmen wie reCup, das Image zu stärken. Ich glaube, was Marketing angeht, können wir von der BSR – das haben Sie schon gesagt – viel lernen. Es gibt, glaube ich, keine so gute Marketingkampagne, wie es die BSR macht. Da können wir in einer Zusammenarbeit das Thema vorantreiben. – Danke!

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Brinkmann! – Es gibt eine weitere Wortmeldung von Herrn Reifschneider. – Sie haben das Wort.

Felix Reifschneider (FDP): Ich habe nur eine kurze Frage, sowohl insbesondere an den Vertreter von reCup als auch an DEHOGA. Gibt es Beispiele aus anderen deutschen Städten zur Umsetzung der Mehrwegangebotspflicht, wo Sie sagen würden: Mensch, in Hamburg, Köln oder wo auch immer haben die das so oder so gemacht –, oder: Die hatten noch die Idee drum herum. Das war wirklich super und hat unseren Mitgliedsunternehmen oder unseren Kundinnen und Kunden richtig etwas gebracht. Das wäre eine Idee für Berlin. – ?

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Reifschneider! – Wer möchte diese Frage beantworten. – Herr Kraus, bitte!

Christian Kraus (reCup GmbH) [zugeschaltet]: Herr Reifschneider, sehr gerne! – Übrigens: Jeder aus dieser Runde kann mich im Nachgang persönlich ansprechen. Wir teilen das gerne. Das eine Konzept einer halbwegs vergleichbaren Großstadt gibt es nicht. Wir haben in München – wir sind ein Münchener Unternehmen – sehr viel Unterstützung vom Oberbürgermeister bekommen, auch öffentlich, und sind mit dem Rathaus im engen Austausch. Das ist eher ein Verbund. Kampagnenseitig und öffentliche Auftritte: Das sind sogenannte kleinere Städte – Tübingen, Freiburg und andere –, die gesagt haben, wir geben einen Impuls, es gibt einen Topf. Das kennt man auch von E-Fahrrädern, Lastenfahrrädern – das gab es zum Beispiel in Berlin auch, war schnell weg. Es gibt einen Topf mit 500 Euro für die Gastronomen und Gastronominnen. Die registrieren sich. Das war an manchen Stellen sehr unbürokratisch gut geregelt. Das ist ein Anschlag, damit man in dieses Mehrwegthema reinkommt. Das ist entsprechend öffentlich über eine kleine Pressekonferenz, Pressemitteilungen, über verschiedene Kanäle gut kommuniziert gewesen. Wir versuchen, das auch von unserer Seite bestmöglich in die Verbreitung zu bekommen. Wir haben eine sehr starke Marke; manche nennen sie „Love Brand“. Das ist sehr positiv besetzt. Wir haben eine sehr große Reichweite über Social Media und stellen das auch Städten und Kommunen sehr gerne zur Verfügung. Da geht es aber weniger um reCup, sondern um das Engagement der Stadt. Wir wissen es von unserer Seite enorm zu schätzen, wenn die Städte und Kommunen sich vorne hinstellen und sagen: Leute, lasst uns etwas machen! Es liegt uns am Herzen. Wir haben die Abfallwirtschaft und die Bürgerinnen und Bürger in unserer Stadt, die alle die gleiche Vision haben. Wir wollen die Dinge besser machen. Deswegen haben wir verschiedene Akteure und geben dem Ganzen einen Schub. Das Patentrezept habe ich nicht. Dahingehend müsste ich Sie ein bisschen enttäu-

schen, aber wie gesagt – ich kenne den Zeitrahmen nicht ganz genau; ich möchte es etwas kurz halten –, wir können sehr gerne unkompliziert und direkt an anderer Stelle in den Austausch gehen. Wir teilen unsere Erfahrungen sehr gerne und bringen Sie gerne mit anderen in Verbindung, die Erfahrungen gemacht haben.

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke, Herr Kraus! – Gibt es weitere Wortmeldungen vonseiten der Anzuhörenden, des Senats oder der Ausschussmitglieder? – Der Senat, Frau Fischer.

Tamara Fischer (SenUMVK) [zugeschaltet]: Ganz kurz zu der finanziellen Unterstützung. Das haben in Berlin viele Bezirke gemacht. Das Bezirksamt Neukölln, das Bezirksamt Spandau haben Gastronomen angeboten, dass sie bei der Mehrwegeinführung finanziell unterstützt werden. Jetzt wird es nämlich etwas schwieriger. Wenn es eine Pflicht gibt, solche Systeme zu haben, ist es beihilferechtlich schwierig, öffentliche Mittel bereitzustellen, um etwas zu finanzieren, was gesetzlich verpflichtend ist.

Prinzipiell sind wir mit allen im Austausch. Ich unterhalte mich regelmäßig seit vielen Jahren mit großen Städten, mit kleinen Städten, Rostock, München, Hamburg, was man machen kann, um diese Idee des Mehrwegs voranzubringen. Wir haben wirklich ein stabiles Netzwerk der Städte, die da sehr engagiert sind. Unsere Projekte, die wir in Berlin machen, haben oft einen innovativen Charakter. Wo sind Lücken? Was sind die Schwierigkeiten? Warum führen kleine Unternehmen keinen Mehrweg ein? Wie können wir da helfen? Welche Spülmöglichkeiten müssen dafür organisiert werden? Das sind die Fragen, die wir bisher als Berliner Senat in unseren Projekten vor angegangen sind. Nicht in die Breite, ich finde, mit der Einführung von Mehrwegsystemen haben wir in Berlin schon immer eine sehr große Vorreiterrolle gehabt. ReCup ist der größte Anbieter, aber es ist nicht der einzige. Wir haben in Berlin wirklich eine große Auswahl, die genutzt werden kann. Die Gastronomen und Gastronominnen können auch ihr eigenes System anschaffen, dass sie den Salat oder Ähnliches in ihrem eigenen System mit Pfand ausgeben, wenn die Leute immer wieder zurückkehren. Für uns als Senat ist es das Wichtigste, die Mittel, die wir von Ihnen bekommen, für innovative Projekte auszugeben und nicht in die Breite.

Vorsitzender Dr. Turgut Altuğ: Danke an den Senat und Frau Fischer! – Wir sind am Schluss der Anhörung. Ich möchte Ihnen, liebe Anzuhörende, im Namen des Ausschusses ganz herzlich danken, dass Sie uns heute mit Ihrer Expertise zur Verfügung gestanden haben. Sie könnten theoretisch und praktisch unserer Sitzung weiter beiwohnen, aber Sie sind entlassen. – Ich schlage vor, die Besprechung zu Tagesordnungspunkt 3 zu vertagen, bis das Wortprotokoll vorliegt und die Anhörung ausgewertet werden kann. – Vertagen? Gut, dann besteht damit Einvernehmen.

Punkt 4 der Tagesordnung

- a) Besprechung gemäß § 21 Abs. 3 GO Abghs [0020](#)
Berlin: Stadt der Verbraucher:innen UVK
(auf Antrag der Fraktion der SPD, der Fraktion Bündnis
90/Die Grünen und der Fraktion Die Linke)
- b) Besprechung gemäß § 21 Abs. 3 GO Abghs [0048](#)
Berliner Verbraucher*innen vor Beginn der UVK
Heizperiode verstärkt beraten: Planungen der
Verbraucherzentrale bei Energiearmut,
Energieschulden und Energierecht
(auf Antrag der Fraktion der SPD, der Fraktion Bündnis
90/Die Grünen und der Fraktion Die Linke)

Hierzu: Auswertung der Anhörung vom 15.09.2022

Siehe Inhaltsprotokoll.

Punkt 5 der Tagesordnung

- Besprechung gemäß § 21 Abs. 3 GO Abghs [0011](#)
Wirkungen des gesetzlichen Hunderegisters auf das UVK
Hundewohl in Berlin
(auf Antrag der Fraktion der FDP)

Hierzu: Auswertung der Anhörung vom 17.03.2022

Siehe Inhaltsprotokoll.

Punkt 6 der Tagesordnung

Verschiedenes

Siehe Beschlussprotokoll.