

Region

Der Tante-Emma-Laden ist zurück

Digitalisierung hilft Läden Ob in der Agglo oder in Stadtquartieren: Momentan öffnen wieder mehr kleine Läden. Sie setzen auf Mitgliederprinzip und Rundumbetrieb.

Marina Bolzli

«Unser Laden gehört zu den Corona-Profitoren», sagt Andreas Koenig. Er steht mit seinen zwei Kolleginnen Evelyne Vonwyl und Tiziana Colombo in einem etwa 20 Quadratmeter grossen Raum, der bis unter die Decke vollgestopft ist mit Gütern des täglichen Bedarfs. Spaghetti, Pelati, Honig, Salz, Öl, Müsli, Seife und Waschmittel. Alle stammen so weit möglich von kleinen, lokalen Produzentinnen und Produzenten.

Ein beträchtlicher Teil davon wird unverpackt angeboten, gelagert werden Mehl und Co. pragmatisch in weissen Eimern, in denen früher Mayonnaise war. «Das sieht vielleicht nicht schön aus, ist aber praktisch und mot-tend», meint Koenig.

Nach Corona-Profit sieht es hier drin wahrlich nicht aus. Koenig, Vonwyl und Colombo bilden den Vorstand des GemeinSaftladens. Das Quartierlädeli befindet sich in der Berner Felsenau und wurde diesen Frühling nach nur wenigen Monaten Vorlaufzeit eröffnet. Der Laden mietete sich in einem neu umgebauten Haus der Genossenschaft Via Felsenau ein.

Drei Tage später verkündete der Bundesrat den Lockdown. Und das neue Angebot wurde überrannt. Inzwischen sind um die 80 Haushalte Mitglied, in den ersten vier Monaten machte der Laden einen Umsatz von 26'000 Franken. Doch das ist nicht nur Corona zu verdanken.

Verkaufspersonal fällt weg

Die Zeichen für kleine Quartierläden stehen im Moment so gut wie schon lange nicht mehr. Dank der Digitalisierung können sie jetzt wieder rentieren. Denn die kostenintensivste Komponente fällt weg: Verkaufspersonal braucht es bei einem Laden, der für Mitglieder rund um die Uhr geöffnet ist und bei dem die Bezahlung digital erfolgt, nicht mehr.

Mit relativ wenig Fixkosten kann auf diese Weise ein Laden betrieben werden. Und: Gerade zu Randzeiten ist es praktisch, wenn man noch schnell Salzstängeli für den Netflixabend im Laden holen kann. Oder am Sonntag spontan ein Dessert kaufen.

So lautet auch die Analyse von Marta Kwiatkowski vom Gottlieb-Duttweiler-Institut: «Wir kaufen regelmässiger und in kleineren Mengen ein», sagt sie in einem Interview mit dieser Zeitung. Die Zeit der grossen Wocheneinkäufe scheint passé.

Und so ist der GemeinSaftladen in der Berner Felsenau auch nicht der einzige neue Laden. Bereits länger wird der Dorfladen in Mittelhäusern auf die gleiche Weise geführt, er ist so etwas wie der Prototyp unter den neuen Tante-Emma-Läden.

Gleich drei Standorte hat das Start-Up «Rüedu» seit Mitte Jahr lanciert. Im Berner Breitenrain, in Zollikofen und in Niederwangen hat es seine Container aufgestellt. Tagsüber ist das Lokal, das vor allem Frischwaren von lokalen Produzentinnen und Produzenten anbietet, frei zu-



Der GemeinSaftladen in der Berner Felsenau. Es gäbe ihn nicht ohne Andreas Koenig, Evelyne Vonwyl und Tiziana Colombo (v. l.). Das Bild wurde vor der allgemeinen Maskenpflicht aufgenommen. Fotos: Franziska Rothenbühler

«Niemand von uns wusste, wie das geht: Einen Laden eröffnen. Aber es ist keine Hexerei, es braucht nur etwas Mut.»

Tiziana Colombo
GemeinSaftladen

gänglich, bezahlt wird digital. Ab Ende Monat soll der Zugang für Mitglieder unbeschränkt möglich sein – dank der eigens entwickelten App zum Türöffnen. Gleichzeitig startet «Rüedu» dann auch mit einer Filiale in Worb. Und zwei weitere seien bis Ende Jahr geplant, sagt Co-Gründer Jüre Burri. Die Orte seien aber noch nicht spruchreif.

Im nächsten Jahr folgt eine weitere Initiative beim Berner Loryplatz. Dort wird ein Verein im Sommer 2021 einen Quartierladen in den Räumlichkeiten der neuen Genossenschaft Hubergasse eröffnen. Auch hier bargeldlos und rund um die Uhr.

Freiwillige vor!

Einen Quartierladen zu eröffnen, scheint also ganz leicht. Oder doch nicht? «Es braucht viel Freiwilligenarbeit», sagt Tiziana Colombo vom GemeinSaftladen in der Felsenau. Je fast einen Tag pro Woche setzten Vonwyl, Koenig und sie für das Projekt ein. Da geht es vor allem darum, Produkte nachzubestellen und ein-

zuräumen, den monatlichen Newsletter zu schreiben, die Website zu aktualisieren, die Konten zu betreuen. Die regelmässigen Putzarbeiten übernehmen hingegen Mitglieder, auch für manche Bestellungen seien Mitglieder zuständig. «Jeder Haushalt hilft einen halben Tag pro Jahr mit, das steht sogar so in den Statuten», sagt Vonwyl. «Das ist halt auch ein Teil der Idee, der Laden ist gemeinschaftlich und man arbeitet gemeinnützig», ergänzt Koenig.

Tatsächlich ist beim GemeinSaftladen viel Idealismus zu spüren. So diskutiert man auch einmal darüber, ob nun die Chips mit europäischem Getreide aus konventionellem Anbau denjenigen mit Biogetreide aus Übersee vorzuziehen seien.

Treffpunkt im Dorf

In Mittelhäusern geht man das Ganze pragmatischer an. Es ist Freitagmorgen, gerade wurden die frischen Milchprodukte geliefert. Vorstandsmitglied Manuskak Karnusian und Mitarbeiterin Ave Bays räumen das Kühlregal ein. Auch in Mittelhäusern setzt man auf lokale Produzentinnen und Produzenten, auf ein saisonales Angebot. Es muss aber nicht alles bio sein. Die Gestelle sind nur locker eingeräumt, die Betreiber und Betreiberinnen haben gar nicht den Anspruch, eine volle Grundversorgung anzubieten. Stattdessen setzen sie auf Frisches wie Brot, Gebäck, Gemüse und Milchprodukte.

Als 2017 im Dorf der Laden zuging, übernahmen einige Anwohner und Anwohnerinnen die Initiative und gründeten zusammen mit dem halben Dorf einen Verein, um den Laden zu retten. Nach fast drei Jahren Betrieb hat

man in Mittelhäusern viele Erfahrungen gesammelt. So etwa, dass es schwierig ist, Freiwillige bei der Stange zu halten. Darum wurden auch die Öffnungszeiten des Ladens mittlerweile eingeschränkt.

Ja, der Dorfladen hat im Gegensatz zum GemeinSaftladen Öffnungszeiten, dann wird man

von Freiwilligen bedient, kann auch einen Kaffee trinken. «Es ging von Anfang an auch darum, einen Treffpunkt zu haben», sagt Karnusian. «Mittelhäusern sollte nicht zu einem Schlafdorf werden.»

Viermal die Woche ist der Laden während weniger Stunden für Laufkundschaft geöffnet. Die

rund 120 Mitglieder haben hingegen seit Anfang 2019 rund um die Uhr Zutritt. Per App öffnen sie die Ladentür und zahlen auch so. Durchschnittlich 16'000 Franken Umsatz macht der Laden im Monat. Mit dem Gewinn und den Mitgliederbeiträgen wird die Miete bezahlt. Ausserdem hat der Verein zwei Personen mit insgesamt 40 Stellenprozenten angestellt. Ave Bays ist eine davon. Sie macht die Bestellungen, empfängt die Lieferantinnen und Lieferanten und räumt die Regale ein.

Das Gründungsteam hat sich mittlerweile zurückgezogen. Ein neues Angebot aufzubauen braucht viel Energie. Es haben andere übernommen.

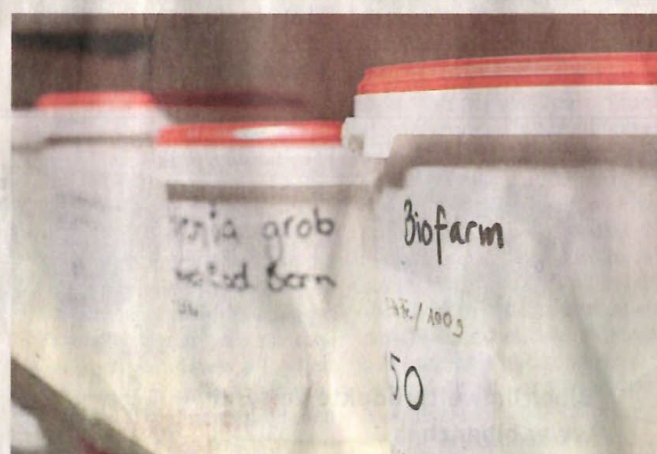
«Es ist keine Hexerei»

Tiziana Colombo, Evelyne Vonwyl und Andreas Koenig sind immer noch euphorisch. «Ich hatte noch nie so viele positive Rückmeldungen auf etwas, was ich gemacht habe», sagt Koenig, «das motiviert total». Seit März haben sie sukzessive neue Produkte in die Pallette aufgenommen. Zuletzt Produkt Nummer 170: Seitan. Am beliebtesten seien aber in der Verkaufstatistik Spaghetti. Dicht gefolgt von Hafermilch. Frischprodukte gibt es im GemeinSaftladen bisher nur im Abo. «Wir wollen Food-waste verhindern», sagt Vonwyl.

Der Zukunft sehen sie gelassen entgegen. «Am Anfang waren wir ja nicht einmal sicher, ob wir die Miete werden bezahlen können», erinnert sich Koenig. Diese Unsicherheit sei nun weg. «Niemand von uns wusste, wie das geht: Einen Laden eröffnen», fügt Colombo an. «Aber es ist keine Hexerei, es braucht nur etwas Mut.»



Wer den Code kennt, hat rund um die Uhr Zutritt zum Laden.



Lagerprodukte werden im GemeinSaftladen in alten Mayonnaise-Eimern gelagert.