



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne  
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Communiqué

PME – Ecologie - Innovation

## reCIRCLE et le service de livraison Smood lancent la première solution de livraison zéro-déchet

*Berne, le 22 septembre 2020. Smood, plateforme suisse spécialisée dans la livraison de repas provenant de restaurants, initie un partenariat exclusif avec la start-up bernoise reCIRCLE AG, lauréate du Swiss Economic Award 2020. L'objectif de cette collaboration est de proposer le premier service de livraison zéro-déchet en Suisse.*



Les deux entreprises souhaitent prendre le lead de la transition écologique dans le domaine de la livraison de repas en Suisse et ainsi ouvrir la voie au principe d'économie circulaire dans le secteur de la restauration. Pendant la phase pilote à Lausanne, dès ce mercredi 23 septembre, les commandes de repas effectuées online pourront être livrées dans des reCIRCLE BOX. Celles-ci sont réutilisables et restituables auprès des quelque 1300 partenaires du réseau reCIRCLE. Au bout de quelques semaines, l'offre sera disponible dans toute la Suisse.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne  
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

### Un marché en expansion

D'après une [étude](#) menée par le cabinet de conseil McKinsey, le marché mondial de la livraison de repas se chiffrait à 83 milliards d'euros en 2019 et le secteur pourrait connaître une croissance annuelle de 3,5 % d'ici 2021. En Suisse, l'expansion pourrait même atteindre les 10 %. C'était sans compter sur la pandémie, qui certainement propulsera encore ces chiffres à la hausse pour 2020. « Cela fait deux ans que nous cherchons un service de livraison disposé à tester une collaboration avec reCIRCLE. La société Smood nous a contacté début 2020 et nous avons pu discuter de solutions concrètes », explique Jeannette Morath, la fondatrice et directrice de reCIRCLE, une start-up spécialisée dans la conception de vaisselle réutilisable pour la restauration. « Le projet pilote commencera le 23 septembre 2020 dans la ville de Lausanne. La clientèle pourra commander le menu de son choix sur smood.ch auprès de l'un des restaurants partenaires de reCIRCLE et opter pour la reCIRCLE BOX comme emballage. Les BOX pourront être conservées pour une utilisation personnelle ou être restituées auprès de l'un des 1300 partenaires du réseau reCIRCLE », précise Marc Aeschlimann, CEO de Smood. D'ici à la fin de l'année, l'objectif est de mettre en place un système logistique supplémentaire permettant de restituer les reCIRCLE BOX aux livreurs smood. « Le réseau reCIRCLE s'étoffe d'année en année, nous pourrions intégrer les retours dans les trajets existants », ajoute le chef d'entreprise.

### Un signal fort

« Nous avons toujours eu l'intention de nous associer à un service de livraison. Nous considérons ce marché en plein essor comme une formidable opportunité et un énorme levier pour établir un standard plus écologique dans le secteur des emballages », se réjouit Jeannette Morath. La pionnière du réutilisable estime avoir trouvé en Smood le partenaire idéal pour proposer une solution de livraison zéro-déchet.

### À propos de Smood

Fondée en 2012, Smood est une société suisse de service active dans le domaine de livraison premium de repas et de produits d'épicerie. L'entreprise compte une centaine de collaborateurs en Suisse et s'appuie sur des coursiers salariés qui garantissent un niveau de service supérieur à la moyenne du secteur. Plus de 1500 restaurants sont affiliés à ses services dans 22 villes de Suisse (Bâle, Bellinzzone, Berne, Bulle, Fribourg, Genève, La Chaux-de-Fonds, Lausanne, Lucerne, Lugano, Martigny, Mendrisio, Montreux, Neuchâtel, Nyon, Saint-Gall, Sion, Vevey, Winterthur, Yverdon, Zoug et Zürich). Depuis octobre 2019, Smood est le partenaire officiel de MIGROS à Genève et Lausanne et propose la livraison en 45 minutes de produits d'épicerie.

### À propos de reCIRCLE

La start-up reCIRCLE a fait ses premiers pas en août 2016 avec un réseau de 24 partenaires. Aujourd'hui, plus de 1300 établissements ont rejoint le mouvement à travers la Suisse, du restaurant d'entreprise ultramoderne au stand de kebab ou au food-truck de quartier en passant par de grands groupes de restauration. L'équipe compte désormais huit collaborateurs.



reCIRCLE AG, Wylerringstrasse 36, CH-3014 Berne  
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Le concept de reCIRCLE est à la fois simple et bien pensé : le client prend son repas à emporter dans une reCIRCLE BOX puis la rend dans l'un des [établissements partenaires de reCIRCLE](#) ou la conserve pour une utilisation future. Pour chaque boîte, 10 francs de consigne sont demandés. La fabrication est suisse et, depuis cette année, neutre pour le climat. Jeannette Morath : « Chaque jour, quelque 50 000 boîtes sont en circulation ; ce sont donc autant de contenants qui ne sont pas jetés, soit un millier de sacs poubelle pleins en moins par jour. Et les chiffres augmentent constamment. »

Remarques à l'attention des rédactions : 2386 caractères espaces compris, sans encadré

Vous trouverez [ici](#) des photos de reCIRCLE (merci d'indiquer la source).

Vous trouverez [ici](#) des photos de Smood.

Vous trouverez [ici](#) la liste des courageux pionniers du réutilisable de Lausanne.

[www.recircle.ch](http://www.recircle.ch)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[www.smood.ch](http://www.smood.ch)

[Facebook](#)

[Instagram](#)

#### **Pour en savoir plus**

Jeannette Morath

Directrice

reCIRCLE AG

Tél. 031 352 82 82

[jeannette.morath@recircle.ch](mailto:jeannette.morath@recircle.ch)

[www.recircle.ch](http://www.recircle.ch)

#### **Contact pour les médias pour reCIRCLE**

ESTHER BECK Public Relations

Esther Beck

Tél. 031 961 50 14

[contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)

#### **Contact médias pour Smood**

F+W Communication

Virginie Bonjour

Tél. 079 917 35 99

[bonjour@cpc-pr.com](mailto:bonjour@cpc-pr.com)

[www.smood.ch](http://www.smood.ch)