



Embargo: 15.8.2016, 12.00

## reCIRCLE – un nuovo sistema di riutilizzo per cibo d'asporto

**Bern, 15 agosto 2016. Sempre più persone consumano cibo d'asporto producendo, come dimostra l'evidenza dei fatti, più rifiuti. reCIRCLE cambia questo stato di cose e mette sul mercato un sistema semplice di riutilizzo delle stoviglie per il cibo da asporto.**

Siamo sempre più mobili e sempre più spesso mangiamo per strada invece che a casa. Da tempo ormai takeaway e gastronomia di qualità non sono più una contraddizione. Punto dolente resta l'accumulo di rifiuti. Eppure è possibile proporre e consumare cibo d'asporto anche senza stoviglie usa e getta. La soluzione si chiama reCIRCLE e viene lanciata in alcuni esercizi gastronomici a metà agosto. „L'obiettivo consiste nel costruire una rete nazionale ben ramificata su tutto il territorio riducendo del 50% i rifiuti prodotti dagli imballaggi utilizzati dai takeaway“ queste le parole di Morath, promotrice di reCIRCLE.

I ristoranti e i takeaway che aderiscono a reCIRCLE offrono alla propria clientela un contenitore riutilizzabile e sostenibile: la reBOX. La reBOX può essere lavata, scaldata nel forno a microonde, si chiude ermeticamente ed entra in ogni zaino senza dover essere avvolta in un sacchetto di plastica.

### Come funziona

Come cliente basta pagare nel takeaway CHF 10.– oltre il prezzo del menu e farsi servire il pasto nella reBOX al posto del solito contenitore usa e getta. Dopo aver consumato il pasto, la reBOX può essere riportata in ogni takeaway reCIRCLE. I CHF 10.– vengono rimborsati o scambiati con una reBOX pulita. Il takeaway lava la reBOX e la rimette in circolazione.

### Convincente bilancio ecologico

La soluzione di reCIRCLE permette di vivere la quotidianità all'insegna dell'ecologia. La reBOX può essere riutilizzata almeno cento volte. Già dopo pochi cicli il bilancio ecologico è migliore rispetto all'uso di stoviglie monouso. La reBOX è stata sviluppata e prodotta in Svizzera.

reCIRCLE GmbH  
und Verein  
Postgasshalde 41  
CH-3011 Bern

+41 31 352 8282  
recircle.ch

### **Già diversi ristoranti pronti al via**

Una mappa con tutti i ristoranti e i takeawy che hanno finora aderito a reCIRCLE è disponibile sul sito internet recircle.ch. Complessivamente l'iniziativa prende avvio con 24 ristoranti in 5 cantoni.

### **Informazioni**

reCIRCLE, Postgasshalde 41, CH-3011 Berna

Jeannette Morath, direttrice, tel. 076 398 91 41  
Martin Gruber, presidente del comitato, tel. 031 352 82 82  
e-mail: [info@recircle.ch](mailto:info@recircle.ch)  
[facebook.com/reCIRCLEnow](https://www.facebook.com/reCIRCLEnow)  
[twitter.com/reCIRCLEnow](https://twitter.com/reCIRCLEnow)  
[instagram.com/reCIRCLEnow](https://www.instagram.com/reCIRCLEnow)

Materiale fotografico

#### **La filosofia alla base di reCIRCLE**

reCIRCLE è il primo sistema svizzero di riutilizzo delle stoviglie per takeaway. La visione: chi consuma pasti per strada, si gusta il cibo senza produrre rifiuti. reCIRCLE si impegna a favore di imballaggi sostenibili e contro il littering. Il nuovo sistema di riutilizzo è stato sperimentato con successo nel 2014 nella Città di Berna dal gruppo di progetto gruenetatz.ch. L'esperimento è stato reso possibile grazie agli aiuti finanziari della promozione della tecnologia ambientale dell'Ufficio federale dell'ambiente UFAM. Ora reCIRCLE costruisce, con l'aiuto di ristoranti innovativi, una rete su tutto il territorio nazionale. Grazie all'importante sostegno della Fondazione svizzera per il clima, della Fondazione per l'imprenditoria SVC, di numerosi comuni e città e di un prestito a lungo termine dell'Associazione fondo per l'innovazione della Banca alternativa svizzera, è stato possibile realizzare il progetto dallo sviluppo al lancio dei reProdotti.