



Sperrfrist bis 15. August, 12.00 Uhr

reCIRCLE – neues Mehrwegsystem für Essen unterwegs

Bern, 15. August 2016. Immer mehr Menschen verpflegen sich unterwegs. Dass dadurch mehr Abfall anfällt, liegt auf der Hand. reCIRCLE ändert das und bringt ein einfach nutzbares Mehrwegsystem für Takeaway-Essen auf den Markt.

Wir werden immer mobiler und essen öfter unterwegs statt zuhause. Feines Essen und Takeaway sind längst kein Widerspruch mehr. Ein Knackpunkt ist der Abfall. Doch Essen zum Mitnehmen ist auch ohne Wegwerfgeschirr möglich. Die Lösung heisst reCIRCLE und wird Mitte August in einigen Betrieben lanciert. „Ziel ist ein flächendeckendes, nationales Netz aufzubauen und die Vermeidung von 50% Abfall aus Takeaway-Verpackung“ so Morath, Initiantin von reCIRCLE.

Restaurants und Takeaways, die sich reCIRCLE anschliessen, bieten ihren Gästen eine nachhaltige Mehrwegverpackung an: die reBOX. Sie ist abwaschbar, mikrowellentauglich, dicht schliessend und passt ohne Plastiksack in jeden Rucksack.

So funktioniert es

Als Gast zahlt man am Takeaway CHF 10.– zusätzlich zum Menupreis und lässt sich sein Essen in die reBOX schöpfen statt ins übliche Wegwerfgeschirr. Nach dem Verzehr oder Konsumation des Menus, kann die reBOX in jedem reCIRCLE Takeaway zurückgegeben werden. Die CHF 10.– werden ausgezahlt oder gegen eine saubere reBOX getauscht. Der Takeaway wäscht die reBOX und bringt sie wieder in den Kreislauf.

Ökobilanz überzeugt

Die Lösung von reCIRCLE macht es möglich, sich einfach im Alltag ökologisch zu verhalten. Denn die reBOX kann mindestens hundertmal wiederverwendet werden. Bereits nach wenigen Zyklen ist die Ökobilanz besser als bei Wegwerfgeschirr. Die reBOX wurde in der Schweiz entwickelt und wird in der Schweiz produziert.

Schon mehrere Restaurants beim Start dabei

Eine Karte mit allen bisher angemeldeten reCIRCLE Restaurants und Takeaways findet sich auf der Website recircle.ch. Insgesamt

reCIRCLE GmbH
und Verein
Postgasshalde 41
CH-3011 Bern

+41 31 352 8282
recircle.ch

Wir gehen den Mehrweg! - Scegliamo di riutilizzare! - Empruntons la voie du réutilisable!

startet die Initiative mit 24 Restaurants in 5 Kantonen. Davon sind 4 Bäckereien (Schlaraffenland, Himmelreich und Grand Café vom aengelibeck.ch und ab Ende Monat die Bäckerei Café Betschard (baeckerei-betschart.ch), ein Bioladen (hallerladen.ch), das Restaurant des Kompetenzzentrums Arbeit und die 4 Personalrestaurants von Roche in Basel und Kaiseraugst). Weitere Pioniere sind: kornsilo.ch in Zürich, in Bern: way-to-india.ch, loetschberg-aoc.ch, hier-und-jetzt.ch und das Thai Takeaway Seav im Loeb. Ab Ende Monat startet Biel mit 3 Restaurants: nusuford.ch, casa-miracoli.ch, ladenbistro.ch und in Nyon laroulotte.ch. Für September haben sich jetzt schon angemeldet: nooch.ch in Zürich und Bern, Ligu Lehm Takeaway und kungfu-burger.ch in Bern. Interessierte Gastronomen können sich ab jetzt anmelden.

Auskunft

reCIRCLE, Postgasshalde 41, CH-3011 Bern

Jeannette Morath, Geschäftsleitung, Tel. 076 398 91 41

Martin Gruber, Vorstandspräsident, Tel. 031 352 82 82

E-Mail: info@recircle.ch

facebook.com/reCIRCLEnow

twitter.com/reCIRCLEnow

instagram.com/reCIRCLEnow

Bildmaterial Download

Das steckt hinter reCIRCLE

reCIRCLE ist das erste Schweizer Mehrwegsystem für Takeaway-Verpackung. Die Vision: Wer sich unterwegs verpflegt, geniesst sein Essen ohne unnötigen Abfall zu verursachen. reCIRCLE steht für nachhaltige Essensverpackung und setzt sich somit gegen Littering ein. Das neue Mehrwegsystem wurde im Jahr 2014 von der Projektgruppe gruenetätze.ch in der Stadt Bern erfolgreich getestet. Ermöglicht wurde der Versuch durch Finanzhilfen der Umwelttechnologieförderung des Bundesamtes für Umwelt BAFU. Nun baut reCIRCLE mit innovativen Restaurants ein flächendeckendes Netz in der Schweiz auf. Dank der namhaften Unterstützung der Klimastiftung Schweiz, der SVC Stiftung für das Unternehmertum, zahlreichen Städten und Gemeinden und einem langfristigen Darlehen des Vereins Innovationsfonds der Alternativen Bank Schweiz wurde es möglich, die Umsetzung von der Entwicklung bis zur Lancierung der reProdukte voranzutreiben.