



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Testo di base per i media
Contesto aziendale | Sviluppo del prodotto

Meno rifiuti grazie a un sistema del riutilizzo intelligente

Berna, settembre 2022. L'azienda bernese reCIRCLE ha sviluppato un sistema del riutilizzo innovativo rivolto al settore del food delivery. Oltre 2400 ristoranti, in sei Paesi diversi, hanno già scelto di proporre il take away nei contenitori riutilizzabili reCIRCLE, tant'è che nel 2021 si sono risparmiati più di 14 milioni di imballaggi monouso e ben 1400 tonnellate di CO₂.

Ogni giorno, i banconi alimentari svizzeri consegnano centinaia di migliaia di pasti take away in imballaggi monouso destinati a produrre un mare di rifiuti. Il sistema del riutilizzo reCIRCLE fornisce un'alternativa ecologica basata su un concetto semplice: i clienti di ristoranti, cantine o servizi di consegna che scelgono di consumare i pasti in un contenitore riutilizzabile reCIRCLE pagano un deposito cauzionale da cinque a dieci franchi svizzeri. Il resto è facile: è possibile restituire le stoviglie riutilizzabili oppure tenerle per il successivo consumo. Una volta che il prodotto reCIRCLE avrà esaurito il ciclo di vita, potrete consegnarlo presso tutte le strutture partner per sostituirlo con uno nuovo o per ricevere il deposito versato.



Figura 1: la reCIRCLE BOX, un tassello del sistema riutilizzabile reCIRCLE, poggia su un concetto sviluppato per i take away e i ristoranti delivery.



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Nato come piccolo progetto pilota nel 2014, il sistema reCIRCLE si è affermato negli anni quale prima soluzione settoriale al mondo per il riutilizzo degli imballaggi. Attualmente si contano circa 1900 ristoranti nazionali attivi nella rete reCIRCLE Svizzera – dal food truck alle grandi imprese. E il trend è in crescita. Dal 2022 è altresì possibile ordinare il cibo nei contenitori reCIRCLE comodamente da casa contattando i partner selezionati e usufruendo dei servizi di consegna Schnellerteller e Uber Eats. «Il nostro obiettivo è di creare un sistema del riutilizzo capillare su tutto il territorio europeo», spiega Jeannette Morath, fondatrice e CEO di reCIRCLE. In linea con quanto affermato, Morath e il suo team sono riusciti a realizzare una vasta gamma di imballaggi riutilizzabili per tutti gli usi. Ad oggi sono disponibili diversi tipi di contenitori, un set di posate, una tazza e persino una BOX per la pizza.



Figura 2: le reBOX in polipropilene e tritan (ISY) sono prodotte in Svizzera a impatto zero. Il materiale plastico utilizzato non nuoce alla salute ed è resistente sia al caldo che al gelo.

Produzione svizzera eco-compatibile

Tutti i contenitori reCIRCLE sono fabbricati in materiale plastico inodore, non nocivo alla salute e riciclabile. Oltre a essere idonei sotto il profilo igienico, lavabili in lavastoviglie e adatti al microonde, i contenitori possono essere riutilizzati almeno duecento volte. «Rispetto al monouso, il bilancio ecologico è dunque nettamente migliore», così Morath. Sebbene il processo di produzione, di lavaggio e trasporto comporti un certo consumo di energia, rimane comunque nettamente inferiore a quello di un imballaggio usa e getta.



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Non da ultimo, va ricordato che grazie al frequente riutilizzo si risparmiano materie prime preziose. I contenitori sono fabbricati a Einsiedeln, in un'impresa a conduzione familiare. Dal 2020, la produzione è a impatto zero: investendo in un progetto certificato di tutela ambientale, l'azienda è in grado di compensare tutte le emissioni di CO₂.



Figura 3: il sistema del riutilizzo rispecchia lo spirito dei tempi; gli imballaggi riutilizzabili diventano la nuova normalità.

L'assortimento reCIRCLE

Contenitori per menù completi, insalate o zuppe: la «reCIRCLE BOX» è disponibile in diverse misure, con bordo basso o alto, con o senza scomparti. «Il design doveva essere innanzitutto funzionale», evidenzia Morath. Pertanto, tutti i contenitori riutilizzabili possono essere impilati, hanno un coperchio ermetico e, per evitare che si formi un vuoto, sono perfettamente aerati. Inoltre, resistono al gelo e alle temperature calde in breve tempo fino a 160°C. La stabilità e la resistenza al calore sono date dal materiale di riempimento in fibre di vetro che consente anche di conservare, riscaldare e congelare i resti o le provviste di cibo. Le strutture partner possono scegliere tra contenitori color melanzana (disponibili in sei formati) o contenitori trasparenti (disponibili in tre formati). «Il color melanzana ha il vantaggio di camuffare le tracce lasciate da alimenti fortemente coloranti come la curcuma o le barbabietole.



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

In più, da un punto di vista estetico, il colore crea una buona armonia con tutti i piatti». Un altro punto a favore: le stoviglie riutilizzabili danno nell'occhio; i consumatori di take away capiscono subito se il ristorante, la mensa o la cantina offre le reCIRCLE BOX in alternativa alle stoviglie take away monuso. I contenitori possono essere noleggiati presso le strutture partner versando un deposito cauzionale di CHF 10.–.

Il set di posate SPIFE: si compone di una posata metà cucchiaio e metà coltello (spoon e knife = spife) più una forchetta. Le posate sono perfettamente inseribili nella BOX 1M e BOX 2. Molte strutture partner le offrono in omaggio con i contenitori «reCIRCLE».

Il contenitore riutilizzabile ISY: è adatto a bevande calde e fredde «to go», a zuppe, müsli, prodotti glacé o salse. Trasparente, a doppia parete e isolante, l'«ISY Cup» è disponibile in tre diverse misure: 90 ml, 300 ml e 500 ml. Tutte le «ISY» sono dotate di coperchio – in color melanzana per renderle subito riconoscibili. Il deposito cauzionale è di CHF 5.–.

La BOX PIZZA riutilizzabile: è la new entry della famiglia reCIRCLE. Sul mercato dal 2022, questo nuovo contenitore dovrà imporsi sempre più a scapito dei 40 milioni di cartoni per pizza utilizzati annualmente in Svizzera. In materiale plastico, la BOX dispone di un sofisticato sistema di aerazione che mantiene la pizza bella calda e croccante durante il trasporto. La stabilità e la resistenza al calore sono date dal materiale di riempimento in fibre di vetro. Per la «BOX PIZZA riutilizzabile», anch'essa parte di un sistema a circuito chiuso, si versa un deposito cauzionale di CHF 10.–.

Espansione in Svizzera e in Europa

L'offerta di reCIRCLE rispecchia lo spirito dei tempi. «Avendo sviluppato una maggiore consapevolezza ecologica, le persone sono pronte ad adottare le giuste misure», spiega Jeannette Morath che auspica, entro dieci anni, il riutilizzo delle stoviglie in tutte le strutture take away e delivery presenti sul territorio svizzero. Attualmente lavorano con reCIRCLE circa 600 strutture partner sparse in Germania, Olanda, Danimarca, Estonia e Italia. All'estero reCIRCLE coopera con degli affiliati che distribuiscono i prodotti autonomamente, contribuendo a ridurre i rifiuti da imballaggio nel settore della ristorazione.

La App digitale rivoluziona il servizio di consegna

Con il lancio della nuova App, reCIRCLE si pone un ulteriore obiettivo: «La App consente di utilizzare gli imballaggi ecologici senza deposito cauzionale, oltre che di consolidare i prodotti reCIRCLE anche tra i servizi di consegna». Il noleggio con la App non richiede alcun deposito se i contenitori sono restituiti entro sette giorni presso un ristorante partner. Schnellerteller di Berna, il primo servizio di consegna svizzero, propone una consegna ecologica attraverso la App reCIRCLE.



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Ecco come funziona: il cliente affamato scarica la App reCIRCLE registrando un metodo di pagamento, dopodiché, in base a un codice generato dalla App reCIRCLE, potrà ordinare le pietanze contattando il suo servizio di consegna preferito. Il codice viene aggiunto al rispettivo ordine e, poco dopo, il cliente riceverà il cibo in un contenitore reCIRCLE.

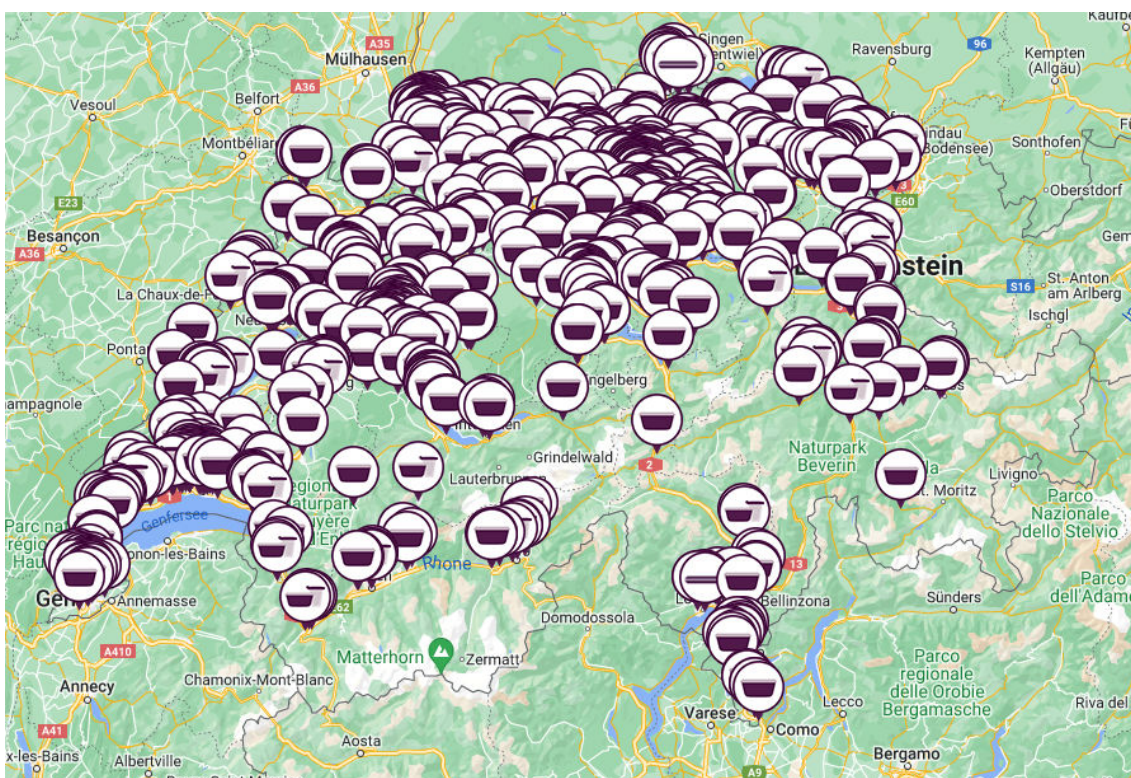


Figura 4: il sistema del riutilizzo rispecchia lo spirito dei tempi; gli imballaggi riutilizzabili diventano la nuova normalità.

Sviluppo di un prototipo per il reso automatico

«Più semplice è il sistema, più velocemente prende piede l'idea del riutilizzo; ecco perché reCIRCLE ha deciso di puntare sulla facilità d'uso», spiega Morath. È in questo contesto che si colloca la novità di un distributore automatico per il reso, al momento in fase di sperimentazione in tre sedi. La «reTURN STATION», intesa a semplificare il reso delle «ISY Cup», dovrà essere compatibile anche con le BOX. Si consideri che un distributore automatico può contenere fino a 120 recipienti. La gestione del sistema di deposito cauzionale funziona tramite App. «Soprattutto le grandi organizzazioni, università o aziende, necessitano di soluzioni automatizzate», così ancora Morath. Ad ogni modo, reCIRCLE è attrezzata a fronteggiare la crescente domanda. Le aziende interessate avranno la possibilità di acquistare le «stazioni» del reso. Per reCIRCLE è particolarmente importante che i futuri distributori non accettino solo gli imballaggi reCIRCLE, ma che siano invece compatibili anche con altri sistemi di deposito cauzionale.



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Puntare su un circuito di riciclaggio proprio

I contenitori reCIRCLE sono riciclabili. Sin dal primo giorno, dai coperchi delle BOX sono state ricavate delle nuove componenti. Ormai è possibile rigranulare e riutilizzare anche i relativi contenitori, benché il processo di riciclaggio non sia ancora stato autorizzato dall'Ufficio federale competente. «In futuro, intendiamo aggiungere ai contenitori reCIRCLE di nuova produzione fino al 20% per cento di materiale riciclato. In tal modo, dalle BOX si ricaveranno altre BOX e il circuito sarà chiuso». L'autorizzazione potrebbe farsi attendere ancora per un certo tempo. Nell'attesa, reCIRCLE continua a raccogliere e conservare il materiale. «Grazie ai nostri imballaggi estremamente durevoli, finora siamo stati in grado di gestire la procedura di reso», si rallegra Morath, tenuto conto che in Svizzera gli imballaggi color melanzana sostituiscono ogni giorno 55'000 contenitori monouso. Significa che in un'unica giornata è possibile evitare circa 1000 sacchi di rifiuti e 5,5 tonnellate di CO₂, tanto che nel 2021 reCIRCLE ha fatto risparmiare più di 14 milioni di imballaggi monouso e 1400 tonnellate di CO₂.



Figura 5: in Svizzera, i prodotti reCIRCLE sostituiscono ogni giorno 55'000 contenitori monouso.



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Ai ristoranti interessati

Le strutture partner assicurano ai consumatori un sistema del riutilizzo facile da attuare in tutta la Svizzera: chi ritira il proprio prodotto reCIRCLE in un take away zurighese può, ad esempio, restituirlo anche a Ginevra o Berna. Le strutture partner interessate hanno la possibilità di sperimentare il sistema del riutilizzo per tre mesi senza impegno. Il partenariato costa CHF 150. – all'anno, compreso il materiale di comunicazione. Per l'accesso esclusivo ai prodotti reCIRCLE, per sostituirli e prenderli in consegna, occorre sottoscrivere un abbonamento.

Ai privati interessati

Le strutture partner si riconoscono dall'adesivo sulla porta di entrata e dalla clientela che esce dal negozio con in mano le inconfondibili BOX. Le attuali strutture partner sono registrate nella App reCIRCLE e sulla [pagina web](#).

A proposito di reCIRCLE

L'attività di reCIRCLE è stata lanciata nell'agosto del 2016 congiuntamente a 24 strutture partner e, sei anni dopo il suo ingresso sul mercato, le aziende partecipanti alla rete svizzera sono già oltre 1800.

L'assortimento

L'assortimento di reCIRCLE si compone sia di BOX color melanzana e trasparenti sia di ISY Cup trasparenti e isolanti. Le reCIRCLE BOX color melanzana sono disponibili in sei formati diversi: con bordo basso o alto, per il menù completo, per le insalate, le zuppe e – novità – la pizza. Le BOX trasparenti esistono in tre differenti dimensioni. Tutte le BOX sono impilabili, ben aerate e dotate di un apposito coperchio a chiusura ermetica. Prodotta in tre misure, l'ISY Cup si addice ottimamente alle bevande sia fredde che calde. Completa l'assortimento il set di posate SPIFE.

www.recircle.ch/it/

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Per ulteriori informazioni

Jeannette Morath

Direttrice

reCIRCLE AG

Telefono +41 31 352 82 82

jeannette.morath@recircle.ch

www.recircle.ch/it/



reCIRCLEAG, Greyerzstrasse 70, CH-3013 Berna
+41 31 352 82 82, info@recircle.ch, www.recircle.ch

Contatto media

Esther Beck

ESTHER BECK Public Relations

Telefono +41 31 961 50 14

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch