



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

Medienbasistext

Von Wegwerf zu Mehrweg mit System

Bern, im Mai 2021. Das Berner Start-up-Unternehmen reCIRCLE AG entwickelt innovative Mehrwegverpackungen für die Unterwegs-Gastronomie. Durch das ausgeklügelte System bleiben diese in einem geschlossenen Kreislauf und können von Konsumenten:innen jederzeit und schweizweit wiederverwendet werden. Produziert wird in der Schweiz, seit 2020 klimaneutral. Aktuell gehören knapp 1'500 Betriebe in der Schweiz - vom Fine Dining-Restaurant in Firmen über den Kebabstand und dem Foodtruck im Quartier bis zu Systemgastronomie-Unternehmen - der Bewegung an.



Abbildung 1: Die Vielfalt der reCIRCLE-BOXen: diese gibt es in fünf verschiedenen Grössen.

Aktuelle Zahlen und die Trendforschung belegen: die Ausserhausverpflegung nimmt stetig zu und bedingt durch Corona, haben auch viele Restaurationsbetriebe auf Lieferservice oder Takeaway umgestellt. «Mit Liebe zubereitetes Essen wird in Verpackung unbekanntem Ursprungs verpackt und Essensreste mit der Verpackung entsorgt. Es ist teuer und unnötig, feines Essen in Einweg zu verpacken. Wir glauben, dass die Zeit reif ist für einen neuen Verpackungsstandard; nämlich von der Einweg- zur Mehrwegverpackung. Und hier setzt reCIRCLE mit seinen ökologischen, erschwinglichen und vor allem kreislauffähigen Produkten an.

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



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

Dank des Netzwerkgedankens wird Wiederverwenden für Restaurants und Kundschaft einfach, schnell und günstig.» so die Gründerin von reCIRCLE, die gebürtige Schaffhauserin, Jeannette Morath.

Von der Vision zur Firmengründung

Erste Erfahrungen mit Mehrweg sammelte Jeannette Morath bei ihrer ehemaligen Arbeitgeberin Entsorgung + Recycling Stadt Bern, welche schon 2007 im neuen Abfallreglement im Artikel 4 den Mehrweggedanken für Veranstaltungen auf öffentlichem Grund verankerte. Sie beriet Veranstalter abfallfrei zu werden und von dort war der Schritt zum Mehrwegsystem im Takeaway nicht mehr gross. Es folgten zeitintensive Recherchen, Umfragen und Abklärungen, insbesondere zu Hygiene, Pfandsystemen und Mehrwertsteuer. Im Jahr 2014 testete die Unternehmerin mit einer Arbeitsgruppe und mit Unterstützung eines Umwelttechnologie-Kredits vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) ein Pilotprojekt. Es wurde getestet ob ein offenes Mehrwegsystem von Konsumierenden und Gastronom:innen überhaupt akzeptiert würde. Der Pilot war ein Erfolg und für Jeannette Morath die Initialzündung, endlich ihre Vision von erschwinglichen, ökologischeren und vor allem kreislauffähigen Mehrwegprodukten umzusetzen.



Abbildung 2: Jeannette Morath, CEO reCIRCLE



Abbildung 3: reCIRCLE Mehrwegboxen

Der Startschuss zum Start-Up

Im August 2016 war es dann soweit: reCIRCLE startete mit insgesamt 24 Partnern im Netzwerk. «Eine intensive Startphase kennt jedes Start-Up. Es mussten Partnerbetriebe und Produzent:innen überzeugt, Mittel zusammengetragen sowie Produkte entwickelt und produziert werden. Dabei mussten wir auch viel Überzeugungsarbeit leisten». Einer der Geschäftspartner ist der Produzent der reCIRCLE Produkte, die Stefan Kälin AG in Einsiedeln.

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



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



Abbildung 4: Das Mittag- oder Abendmenü bei den reCIRCLE-Partnerbetrieben in der auberginefarbenen Mehrwegbox online bestellt werden.

«Daniel Kälin hat immer an unsere Geschäftsidee geglaubt, uns bei der Entwicklung und Umsetzung der Produkte unterstützt und einige Male Zahlungsaufschub gewährt,» so Morath weiter.

Fünf Jahre nach Markteintritt machen bereits 1'500 Unternehmen, davon rund zwei Drittel Restaurants mit Takeaway-Angebot und rund ein Drittel Mensen und Mitarbeiterrestaurants im Netzwerk mit. So gehören auch bereits zahlreiche Gastronomie-Grossunternehmen wie die Coop Gastronomie, SV Group, Compass Group (Schweiz), die ZFV-Unternehmungen und in der Westschweiz die Eldora und die Novae Restauration zu den Partnerbetrieben, welche in den von ihnen betriebenen oder hauseigenen Restaurants das Mehrwegsystem von reCIRCLE anbieten.

Die EU erlässt strengere Regeln

Durch die «New Plastic Regulation» in der EU sind die Gastrobetriebe in Europa ab diesem Jahr gezwungen, sich über ökologische Verpackungen Gedanken zu machen bzw. Lösungen zu bieten. Und auch hier trifft die Geschäftsidee von reCIRCLE den Nerv der Zeit: «Der Trend, Einweg-Verpackungen durch kreislauffähige zu ersetzen, nimmt dabei zu» hält Morath fest: «Europa hat mit der Umsetzung von Regeln und Vorschriften zur Überwachung und Verbesserung der derzeitigen Recyclingpolitik begonnen. Einweg-Verpackungen werden überall auf der Welt zu einem problematischen Thema.



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

Diese Vorschriften werden erhebliche Auswirkungen auf den Takeaway-Lebensmittelsektor haben. Nach wie vor ist Abfall eine allgegenwärtige Realität und stellt für die Umwelt, Gesellschaften, Regierungen und Endverbraucher:innen eine Herausforderung dar. Das Bewusstsein für Umweltfragen nimmt zu und die Menschen sind bereit, Massnahmen zu ergreifen» ist das Führungsteam von reCIRCLE überzeugt und möchte mittelfristig das System mit Franchisenehmern in Europa ausdehnen.

Mehrwegverpackung als Dienstleistung

«Wir wollen der Verpackung einen Wert geben», so das Credo der jungen Firma. Dafür tüftelt eine erfahrene Expertengruppe ständig an weiteren Lösungen. «Aktuell sind wir dabei, eine Mehrwegverpackung für Lieferdienste – insbesondere für Pizzas – zu kreieren. Essen ist etwas Elementares. In der BOX können Essensreste auch aufgehoben werden und werden nicht, wie in einer Einwegverpackung in der Regel, weggeworfen. Die Mehrwegverpackung erfüllt also einen weiteren Zweck und hilft gegen Food Waste. Unser Ziel ist es, dass Mehrweg zur Norm wird. Dies bedingt auch eine Verhaltensänderung bei den Konsumierenden. Und hier setzt reCIRCLE mit seinen ökologischen, erschwinglichen und vor allem kreislauffähigen Produkten an» sagt Jeannette Morath weiter.



Abbildung 5: In der BOX können Essensreste auch aufgehoben werden und werden nicht, wie in einer Einwegverpackung in der Regel, weggeworfen.



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

Ein eigener Chief Happiness Manager

Nicht nur die Themen Nachhaltigkeit, Innovation, Verpackung, Essen und Geniessen stehen bei reCIRCLE im Fokus. Auch das stetig wachsende Team um CEO Jeannette Morath ist ein wichtiger Teil davon, die Kernidee von reCIRCLE nach aussen zu tragen. «In einem Start-Up bedarf es oft an Improvisation und daher ist es wichtig, dass sich trotz der manchmal hektischen Phasen, sich alle im Team wohlfühlen. Daher haben wir einen eigenen Chief Happiness Manager ernannt. Dieser sorgt für das allgemeine Wohlbefinden im Unternehmen und kümmert sich um gemeinsame (virtuelle) Mittagessen, Feierabendbiere, gestaltet kleine Events, die Geburtstage und vieles mehr. Auch unsere Teamsitzungen werden nicht nur von mir geleitet. Es sind alle eingeladen, diese abwechselnd zu moderieren und wir haben die Devise, dass wir nie über Probleme diskutieren, sondern über Lösungen. Dies ändert die Perspektive komplett. Dies erachte ich als grundlegend, für eine gesunde und erfolgreiche Unternehmenskultur, wie wir sie leben wollen», erläutert Jeannette Morath weiter.

Das Sortiment - Aubergine erobert die Schweiz als Mehrweg-Farbe

Die reCIRCLE-BOXen gibt es in fünf verschiedenen Grössen: mit tiefem oder hohem Rand, für Menüs, Salate und Suppen. Alle BOXen sind stapelbar, gut belüftet und jeweils mit passendem, gut schliessendem Deckel. Die Mehrwegprodukte werden in der Schweiz klimaneutral produziert und sind aus hochwertigem, geruchlosem und gesundheitlich unbedenklichen Kunststoff und können hunderte Male in der Abwaschmaschine gewaschen werden. Sie sind zudem mikrowellentauglich, können bis 160°C erhitzt werden und zum Einfrieren von Vorräten genutzt werden. «Wir mussten für die reCIRCLE-BOXen eine Farbe wählen, welche sichtbar ist und sich von den bestehenden Verpackungsfarben abhebt. Zudem soll jedes Essen darin gut ausschauen. Daher wählten wir die Farbe Aubergine. Alle Essensfarben passen gut zur Farbe der reCIRCLE-BOX: ob Salatgrün, Tomatensaucenrot oder Currygelb. In einer helleren Schale würde man jede kleine Verfärbung sehen, weil es stark färbende Lebensmittel gibt, wie Kurkuma, Rindfleisch oder Karotten» begründet Morath die Farbenwahl. «Die Farbe musste auch alle Geschlechter ansprechen. Die bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass es funktioniert.»

Seit letztem Jahr bietet reCIRCLE auch ein innovatives Besteck an, das zweiteilige reCIRCLE-SPIFE Set, ein Mix aus Löffel und Messer (Spoon und Knife = Spife) und eine Gabel. Diese sind so designt, dass die Gabel exakt auf den Löffel passt. Das Besteck ist aus demselben Material hergestellt wie die BOX, und wird ebenfalls in Einsiedeln produziert. In einigen Restaurants wird es für BOX-Besitzer:innen gratis abgegeben.



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

Der Kaffee «to go» im Mehrwegbecher

Jüngster Zuwachs im Sortiment von reCIRCLE ist ein eigens entwickelter, stylischer Becher für Getränke und Essen «to go». Der neue Mehrwegbecher «ISY» ist transparent, doppelwandig, isolierend und erhältlich in drei Grössen (90 ml, 300 ml und 500 ml). Er ist aus Tritan, einem sehr robusten und langlebigen Kunststoff. Der auberginefarbene Deckel gehört, wie bei der reCIRCLE-BOX fix zum «ISY» dazu und ist aus Polypropylen (PP). Der Becher eignet sich hervorragend für Heiss- und Kaltgetränke, aber auch für Suppen, Müesli, Glacé oder Saucen. Er kostet 5 Franken. Wie die reCIRCLE-BOXen kann er jederzeit bei einem Partnerbetrieb von reCIRCLE bezogen, zurückgegeben oder ausgetauscht werden.



Abbildung 6: der «ISY» ist nicht nur für Heiss- und Kaltgetränke, auch für Suppen, Müesli, Glacé oder Saucen geeignet.



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

Eigener Recycling-Kreislauf

Die Deckel der BOXen werden seit dem ersten Tag recycelt und daraus Bauteile gefertigt. Die Verpackungen könnten praktisch jetzt schon regranuliert und wiederverwendet werden, doch der Recycling-Prozess ist noch nicht vom zuständigen Bundesamt genehmigt worden. «Ziel ist es, in Zukunft den neu produzierten reCIRCLE Produkten 10 bis 20 Prozent recyceltes Material zuzumischen. So werden aus BOXen wieder BOXen und der Kreislauf wäre ganz geschlossen. Die Genehmigung könnte noch einige Zeit in Anspruch nehmen. Bis dahin sammeln wir das Material und bewahren es auf. Momentan haben wir sowieso nur wenig Rückgaben, denn unsere Verpackungen sind extrem langlebig!» freut sich die Mehrweg-Pionierin. Natürlich wird auch für den «ISY» ein Recycling-Kreislauf angestrebt.



Abbildung 7: Immer mehr Restaurants bieten Take-away an. Die reCIRCLE-BOX und das reCIRCLE-Besteck können jederzeit innerhalb des Partnernetzwerkes umgetauscht oder zurück gegeben werden.

Die Umwelt

Auch die Zahlen und Fakten zur Umwelt sprechen eine klare Sprache:

Täglich sind in der Schweiz rund **50'000 BOXen** im Umlauf, das heisst, es werden 50'000 Einwegschalen ersetzt. Das sind 1'000 vermiedene Abfallsäcke in einem einzigen Tag. Und täglich kommen mehr dazu. Das hilft auch dem Klima:

In einer Einwegverpackung stecken zwischen 80 und 180 Gramm CO₂. Gerechnet mit im Mittel 100 Gramm CO₂ pro Einweg ergibt das 5 Tonnen eingespartes CO₂ pro Tag. Auf das Jahr gerechnet (260 Arbeitstage) ergibt das 1'300 Tonnen eingespartes CO₂. Dazu einige interessante Vergleiche:

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



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

https://www.oekoservice.ch/images/news/2016/Factsheet_Swiss_Climate_Wie_viel_ist_eine_Tonne_CO2.pdf



Abbildung 8: ein eigener Recycling-Kreislauf ist in Planung

Das Geschäftsmodell – Kosten- und Ressourcenschonung

Das Konzept von reCIRCLE ist simpel und durchdacht: Die Kund:innen nehmen für ihr Take-away eines der wiederverwendbaren reCIRCLE Produkte. Nach der Verpflegung aus der BOX geben sie diese einfach bei den [teilnehmenden Partnern von reCIRCLE](#) ab oder behalten die Produkte zur erneuten Verwendung. Eine BOX kostet 10 Franken, der Becher «ISY» 5 Franken. «Dass wir bereits so viele Partnerbetriebe motivieren konnten im Netzwerk dabei zu sein, schafft grosse Sichtbarkeit für unsere Vision: von Wegwerf zu Mehrweg. Zugleich wird es für die reCIRCLE-Nutzer:innen durch das immer grösser werdende Netzwerk auch stets bequemer», freut sich Christoph Mumenthaler, Verkaufsleiter Schweiz West. Und neu wird der reCIRCLE-ISY für 5 Franken bei allen reCIRCLE-ISY Partnern erhältlich sein. Das dichteste Netzwerk weist Anfang Mai die Pionirstadt Lausanne auf, mit bereits über zwanzig teilnehmenden Betrieben.

Die reCIRCLE App

Seit kurzem bietet reCIRCLE auch eine eigene App für die Konsumierenden an. Eine moderne, NFC-basierte Smartphone Applikation, mit welcher das Depothandling digitalisiert wird. Sie enthält zudem eine Übersichtskarte aller reCIRCLE Partnerbetriebe und eine Treuepunktfunktion für die Kundenbindung.

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



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

Covid-19: wie steht es um die Hygiene?

Bei der Entwicklung der BOXen war der Fokus schon vor der Pandemie auf Sicherheit und Hygiene bedacht. Eine dichte Schliessung des Deckels stand im Fokus sowie auch eine komplett hygienische Reinigung bei 80° Grad bei den Partnerbetrieben in der Abwaschmaschine. Deshalb ist die Nahrungsmittelsicherheit immer garantiert. Entsprechende Empfehlungen zu Sicherheit und Hygiene gibt reCIRCLE konstant an seine Partnerbetriebe ab. «Unsere Partner werden angewiesen, beim Auffüllen der reCIRCLE Produkte ein bestimmtes Handling einzuhalten, zum Beispiel, dass das Schöpfbesteck die BOXen nicht berührt», erläutert Morath.

Ausgezeichnet mit dem Swiss Economic Award 2020

Der Swiss Economic Award ist der bedeutendste Jungunternehmerpreis der Schweiz. Die begehrte Auszeichnung prämiiert herausragende unternehmerische Leistungen in drei Kategorien. Das Start-up reCIRCLE wurde im September 2020 in der Kategorie Produktion/Gewerbe für ihre Geschäftsidee von kreislauffähigen, ökologischeren und erschwinglichen Mehrwegverpackungen für die Gastronomie als Siegerin gekürt. «Diese Auszeichnung ist für uns wie ein Ritterschlag und bestätigt, dass Kreislaufsysteme in der Wirtschaft angekommen sind» freut sich Gründerin und CEO Jeannette Morath.

Über reCIRCLE

Im August 2016 startete das neu gegründete Start-Up reCIRCLE mit insgesamt 24 Partnerbetrieben im Netzwerk. Vier Jahre nach Markteintritt machen bereits 1'500 Unternehmen, davon rund zwei Drittel Restaurants mit Takeaway-Angebot und rund ein Drittel Mensen und Mitarbeiterrestaurants im Netzwerk mit. So gehören auch bereits zahlreiche Gastronomie-Grossunternehmen wie die Coop Gastronomie, SV Group, Compass Group (Schweiz), die ZFV-Unternehmungen und in der Westschweiz die Eldora und die Novae Restauration zu den Partnerbetrieben, welche in den von ihnen betriebenen oder hauseigenen Restaurants das Mehrwegsystem von reCIRCLE anbieten.

Das Sortiment

Die reCIRCLE BOXen gibt es in fünf verschiedenen Grössen – mit tiefem oder hohem Rand, für Menüs, Salate und Suppen. Alle BOXen sind stapelbar, gut belüftet und jeweils mit passendem, gut schliessendem Deckel. Zusätzlich bietet reCIRCLE auch ein innovatives Besteck – reCIRCLE SPIFE - an und neu einen isolierenden Becher reCIRCLE-ISY - in drei Grössen an (90 ml, 300 ml, 500 ml).

Für interessierte Gastronomiebetriebe

Partnerbetriebe ermöglichen Konsumierenden schweizweit ein unkompliziertes Rückgabesystem: Wer sein reCIRCLE Produkt in einem Zürcher Takeaway bezieht, kann es beispielsweise auch in Genf oder Bern wieder abgeben. Interessierte Partnerbetriebe können das Mehrwegsystem drei Monate lang testen. Eine Partnerschaft kostet 150 Franken im Jahr. Für den exklusiven Zugang, Austausch und Rückgabe der reCIRCLE Produkte, wird zusätzlich ein Abonnement abgeschlossen.



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

Für interessierte Privatpersonen

Die Partnerbetriebe sind am Label am Eingang zu erkennen. Aktuelle Partnerbetriebe sind hier auf der [Karte](#) eingetragen. Einzelne Produkte gibt es auch im [Webshop](#) von reCIRCLE zu kaufen.

www.recircle.ch

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Für weitere Informationen

Jeannette Morath

Geschäftsleiterin

reCIRCLE AG

Telefon 031 352 82 82

jeannette.morath@recircle.ch

www.recircle.ch