



Mehrwegverpackung von «Recircle».



Swissness Goodness

Recircle geht den Mehrweg

Feine Take-away-Menüs und hochwertiger Kaffee zum Mitnehmen sind nicht zuletzt wegen der weltweiten Pandemie kein Widerspruch mehr. Doch der Take-away-Genuss hinterlässt viel unnötigen Abfall. Dank dem Berner Start-up «Recircle» und dessen Partnerbetrieben lässt sich dieser Wegwerfwahnsinn vermeiden. DURST zeigt, was dahinter steckt.

Im August 2016 begann «Recircle», seine Vision umzusetzen: den Abfall bei Take-away-Speisen zu reduzieren. Das Konzept des Berner Start-ups ist simpel und durchdacht. Gastronomiebetriebe verwenden für ihr Take-away-Angebot eine der wiederverwendbaren «Recircle»-Boxen. Nach dem Gebrauch geben die Gäste diese einfach bei den teilnehmenden Partnern von «Recircle» ab oder behalten die Box zur privaten Verwendung. Die kreislauffähigen «Recircle»-Boxen gibt es in unterschiedlichen Grössen. Sie werden seit 2020 klimaneutral in der Schweiz produziert.

Die Alternative zum gängigen Wegwerfgeschirr findet hierzulande immer mehr Anklang. Rund 1500 Gastronomiebetriebe bieten bereits Take-away-Mahlzeiten in der wiederverwendbaren, kreislauffähigen Mehrwegverpackung an und sind somit Teil des «Recircle»-Netzwerks. In der EU sind seit Juli dieses Jahres zahlreiche Einweg-Plastikprodukte verboten. Dazu gehören etwa Trinkhalme, Rührstäbchen oder Einweggeschirr aus konventionellem Plastik. Auch To-go-Becher und Einwegbehälter aus Styropor dürfen in der EU nicht mehr in den Handel gebracht werden. Hier trifft die Ge-

schäfts-idee von «Recircle» den Nerv der Zeit: Wegen Corona haben viele Gastronomiebetriebe den Lieferservice und den Take-away entdeckt. Mit Liebe zubereitete Speisen wurden bisher in einen Behälter unbekanntem Ursprungs verpackt und die Essensreste mit der Verpackung entsorgt.

«Recircle» ist überzeugt, dass die Zeit für einen neuen Verpackungsstandard reif ist: für die Mehrwegverpackung. Deshalb baut man sein Netzwerk auch ausserhalb der Schweiz aus. Nach dem Markteintritt in Deutschland wächst das «Recircle»-Netzwerk nun auch in Italien, Dänemark, Estland und den Niederlanden.

FÜNF KENNENLERN-RECIRCLE-BOXEN

Wollen Sie die Alternative zum gängigen Wegwerfgeschirr kennen lernen? DURST verlost fünf Kennenlern-Sets mit «Recircle-Boxen im Wert von je 50 Franken. So machen Sie bei der Verlosung mit: Senden Sie Ihre Kontaktdaten (Vorname, Name, Telefonnummer und Gastronomiebetriebe) sowie das Stichwort «Recircle» per E-Mail an durst@dfgg.ch. Einsendeschluss ist der 10. Oktober 2021.



Durchdachtes Depotsystem

Die qualitativ hochwertige Lunchboxen sind gut belüftet, stapelbar und haben einen perfekt schliessenden Deckel. Sie funktionieren im Netzwerk mit Depotsystem und ohne aufwendiges Scannen. Die relativ hohe Depotgebühr von zehn Franken garantiert, dass die Boxen mehrmals genutzt werden und nicht im Schrank verstauben. Sie können Hunderte Male eingesetzt oder bei den Partnerbetrieben ausgetauscht oder zurückgegeben werden. Damit können tonnenweise Ressourcen geschont und Abfälle vermieden werden.

www.recircle.ch