



Das «Thai Orchidée» in Lausanne setzt auf Lieferung im Mehrweg-Geschirr. ZVG

Die Beiträge auf den Produktseiten werden von Angela Hüppi zusammengestellt und redigiert.
angela.hueppi@hotellerie-gastronomie.ch

Lieferdienst mit Zero Waste

Der Lieferdienst Smood spannt mit Recircle zusammen. Kunden können ihr Essen nun in Mehrwegverpackungen bestellen.

Gutes Essen soll auch gut verpackt sein – davon ist das Unternehmen Recircle überzeugt. Damit das gelingt, gehören Verpackungsmaterialien in einen Ressourcenkreislauf. Recircle arbeitet auf Hochtouren, um dieses Ziel möglichst flächendeckend zu erreichen. Das Netzwerk des Unternehmens verdichtet sich täglich. Aktuell gehören über 1300 Betriebe in der Schweiz der Bewegung an. Vom Fine-Dining-Restaurant über die Systemgastronomie bis zum Foodtruck sind die verschiedensten Gastrobetriebe dabei. Nun konnte der erste Schritt zur Zusammenarbeit mit Lieferdiensten gemacht werden. Als erster Lieferdienst

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Media genre: Print media
Type of media: Specialist press
Circulation: 22'507
Frequency: 30x/year



Page: 10
Size: 31'627 mm²

 smood.ch

Order: 3013986
AVE (in k CHF): 2.0

Reference: 79875781
Clipping Page: 2/2

weltweit bietet das Schweizer Unternehmen Smood seinen Kunden die Mehrwegbox von Recircle als Alternative zu Einweggeschirr an. Damit will Smood den Wechsel von der Einweg- zur Mehrwegverpackung unterstützen und sich für mehr Nachhaltigkeit einsetzen. Die Zusammenarbeit lohnt sich für Restaurants: Neben dem unbezahlbaren Nutzen für die Umwelt werden bei jeder Nutzung einer Recircle-Box die Kosten für die Wegwerfverpackung gespart. Zudem gewinnen die Restaurants durch die Aktion neue Kunden. Solche nämlich, welche wegen des Verpackungsmülls bisher skeptisch gegenüber Lieferdiensten waren und selten bestellten. (AHÜ)

