



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

Medienmitteilung

Gastronomie und Plastikflut

reCIRCLE lanciert neuen Mehrwegbecher «to go»

Bern, 4. Mai 2021. Das Berner Start-up reCIRCLE AG entwickelt innovative Mehrwegverpackungen für die Ausserhaus-Verpflegung. Fünf verschiedene, wiederverwendbare BOXen für Mahlzeiten «to go» und ein Mehrwegbesteck bilden die aktuelle Produktpalette. Neu lanciert wird der «ISY», ein transparenter und isolierender Mehrwegbecher für warme und kalte Getränke sowie Smoothies, Glacé, Müesli, Joghurt oder Dips.



Abbildung 1: der Mehrwegbecher ISY ist ab Mai 2021 bei ISY-Partnerbetrieben erhältlich

Im letzten Jahr hat Takeaway einen Boom erlebt. Ob das Restaurant, die Bäckerei im Quartier, der Foodtruck – sie alle benötigen eine hygienische Verpackung für ihre Mahlzeiten. «Täglich werden enorme Mengen Einwegverpackungsabfall produziert. Und hier setzen die Mehrwegbehälter von reCIRCLE an», erläutert CEO und Gründerin von reCIRCLE, Jeannette Morath.



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. 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 ISY-Partnerbetrieb bezogen, zurückgegeben oder ausgetauscht werden. reCIRCLE-BOX-Partnerbetriebe und reCIRCLE-ISY-Partnerbetriebe sind auf der Karte auf der Website und in der App eingezeichnet. Dazu Jeannette Morath: «Wir möchten alle Schweizer Gastro- und Lebensmittelbetriebe ansprechen, welche Essen und Getränke to go anbieten. Im Rahmen einer Frühlingsaktion können Betriebe während drei Monaten den Einsatz des Bechers kostenlos testen». Ein Novum in der fünfjährigen Firmengeschichte.



Abbildung 2: der «ISY» ist nicht nur für Heiss- und Kaltgetränke, auch für Suppen, Müesli, Glacé oder Saucen geeignet.

Lausanne die erste Schweizer Stadt ohne Einwegbecher

Lausanne führt als erste Schweizer Stadt den Mehrwegbecher ein, da sie sich mit der Initiative RestoBox bis Ende Jahr zum Ziel setzt, Einwegplastik in der Ausser-Haus-Verpflegung zu verbannen. Noch in diesem Jahr will Lausanne die Schweizer Stadt ohne die allgegenwärtigen Einwegbecher werden.



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

Der Mehrwegbecher ISY

Der reCIRCLE-ISKY kostet 5 Franken und kann bei allen reCIRCLE-ISKY-Partnerbetrieben bezogen, ausgetauscht und wieder zurückgegeben werden. Die Partnerbetriebe sind [hier](#) aufgelistet. Der «ISKY» ist aus Tritan, einem sehr robusten und langlebigen Kunststoff. Der auberginefarbene Deckel gehört, wie bei der reCIRCLE-BOX, fix dazu und ist aus PP.

Über reCIRCLE

Im August 2016 startete das neu gegründete Start-Up reCIRCLE mit insgesamt 24 Partnerbetrieben im Netzwerk. Fünf Jahre nach Markteintritt machen bereits 1500 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 tiefen oder hohen Rand, für Menüs, Salate oder Suppen. Alle BOXen sind stapelbar, gut belüftet und haben einen passenden, gut schliessenden Deckel. Zusätzlich bietet reCIRCLE ein innovatives Besteck – reCIRCLE SPIFE – und neu einen isolierenden Becher, der reCIRCLE-ISKY (erhältlich in drei Grössen 90 ml, 300 ml, 500 ml).

www.recircle.ch

Das Geschäftsmodell – Kosten- und Ressourcenschonung

Das Konzept von reCIRCLE ist simpel und durchdacht: Die Kund:innen nehmen für ihr Takeaway 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 «ISKY» 5 Franken. Die designgeschützten, hygienischen und kreislauffähigen BOXen gibt es in fünf unterschiedlichen Grössen, den «ISKY» in drei Grössen (90 ml, 300 ml und 500 ml). Alle Produkte sind stapelbar, gut belüftet und jeweils mit passendem, gut schliessendem Deckel. Aktuell gehören knapp 1500 Betriebe in der Schweiz, vom Fine-Dining-Restaurant über den Kebabstand und den Foodtruck im Quartier bis zu Systemgastronomie-Unternehmen der Bewegung an. Produziert werden die Produkte in der Schweiz – seit 2020 klimaneutral.

Hinweis für die Redaktionen: 2'301 Zeichen inkl. Lehrschrägen, ohne Boilerplate

[Hier](#) finden Sie die Bilder dieser Mitteilung zum Download, diese sind zur freien Verfügung.

[Hier](#) finden Sie weitere Bilder von reCIRCLE (bitte Quellenangabe beachten).



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

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Für weitere Informationen

Jeannette Morath
Geschäftsleiterin
reCIRCLE AG

Telefon +41 31 352 82 82

jeannette.morath@recircle.ch

www.recircle.ch

Medienkontakt

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck

Telefon +41 31 961 50 14

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch