



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

Communiqué de presse

Restauration et marée de plastique

reCIRCLE lance un nouveau gobelet à emporter

Berne, le 4 mai 2021 La start-up bernoise reCIRCLE AG conçoit des emballages réutilisables innovants pour la restauration à emporter. La gamme de produits actuelle compte cinq reBOX réutilisables pour plats à emporter ainsi qu'un set de couverts réutilisables. Aujourd'hui, reCIRCLE lance « ISY », un gobelet réutilisable transparent et isolant, pour boissons chaudes ou froides, smoothies, granités, muesli, yoghourts ou encore sauces.



Image 1 : le gobelet réutilisable ISY sera disponible à partir de mai 2021 dans les établissements partenaires ISY.

L'année dernière, le take-away a connu un vrai boom. Qu'il s'agisse des restaurants, des boulangeries de quartier ou des food-trucks, ils ont tous besoin d'emballages hygiéniques. « Chaque jour, ces activités génèrent des quantités phénoménales de déchets jetables. Et c'est là que les récipients réutilisables de reCIRCLE apportent une réponse », explique Jeannette Morath, fondatrice et directrice de reCIRCLE.



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

Le café à emporter dans un gobelet réutilisable

Le petit dernier de la gamme reCIRCLE est un gobelet élégant développé en interne pour transporter des boissons ou de la nourriture à emporter. ISY est transparent, a une paroi double, est isolant et il existe en trois tailles (90 ml, 300 ml et 500 ml). Il est composé de Tritan, un [plastique](#) très solide et durable. Le couvercle couleur aubergine fait partie intégrante du gobelet « ISY », comme avec les reCIRCLE BOX. Le gobelet convient parfaitement pour les boissons froides ou chaudes, mais aussi pour les soupes, muesli, granités ou encore les sauces. Il coûte 5 francs. Comme pour les reCIRCLE BOX, il peut être acheté, rapporté ou échangé à tout moment dans un établissement partenaire de reCIRCLE. Les partenaires reCIRCLE BOX et reCIRCLE ISY figurent sur la carte disponible sur le site Internet et l'application. « Nous nous adressons à tous les établissements de restauration et aux commerces qui vendent de la nourriture à emporter en Suisse. Avec l'action de printemps, les établissements peuvent tester le gobelet en utilisation commerciale pendant trois mois gratuitement », indique Jeannette Morath. C'est inédit dans l'histoire de l'entreprise qui a fêté ses cinq ans !



Image 2 : le « ISY » ne convient pas que pour les boissons chaudes ou froides mais aussi pour les soupes, muesli, granités et les sauces.

Lausanne : la première ville suisse sans gobelets jetables

Lausanne est la première ville de Suisse à introduire le gobelet réutilisable, car avec son initiative RestoBox, elle s'est fixé pour objectif d'ici la fin de l'année de bannir les plastiques jetables dans la restauration à l'extérieur. Lausanne entend devenir cette année encore *la* ville suisse sans gobelets jetables.



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

Le gobelet réutilisable ISY

Le reCIRCLE ISY coûte 5 francs et peut être acheté, échangé et rendu dans tous les établissements partenaires. La liste de ces établissements se trouve [ici](#). « ISY » est composé de Tritan, un plastique très solide et durable. Le couvercle couleur aubergine fait partie intégrante du gobelet et est composé de PP.

À propos de reCIRCLE

La start-up reCIRCLE a fait ses premiers pas en août 2016 avec un réseau de 24 établissements partenaires. Cinq ans après la mise sur le marché, le réseau compte près de 1500 entreprises partenaires, dont les deux tiers sont des établissements proposant des plats à emporter et le tiers restant des cantines et des restaurants du personnel. Plusieurs grandes entreprises de restauration, notamment les restaurants Coop, SV Group, Compass Group (Suisse), ZFV, Eldora et Novae Restauration, proposent notamment le système de vaisselle réutilisable dans leurs propres restaurants ou dans les restaurants en gérance.

L'assortiment

Il existe cinq formats de reCIRCLE BOX : bord haut ou bord bas, avec séparation pour les menus, format saladier et tasse pour les soupes. Toutes les BOX disposent d'un couvercle hermétique et peuvent être empilées en garantissant une aération optimale. reCIRCLE propose par ailleurs le reCIRCLE Spife, un set innovant de couverts, et désormais le gobelet isolant reCIRCLE ISY, disponible en trois tailles (90 ml, 300 ml et 500 ml).

www.recircle.ch

Le modèle commercial : préserver les ressources et maîtriser les coûts

Le concept de reCIRCLE est à la fois simple et bien pensé : Lorsqu'ils-elles passent à la caisse de leur take-away, les client-e-s prennent un des produits reCIRCLE réutilisables puis le rendent dans l'un des [établissements partenaires de reCIRCLE](#) ou le conservent en vue d'une utilisation ultérieure. Une BOX coûte 10 francs, le gobelet ISY 5 francs. Les BOX – hygiéniques, réutilisables et dont le design est protégé – existent en cinq formats, le « ISY » en trois tailles (90 ml, 300 ml et 500 ml). Tous les produits disposent d'un couvercle hermétique et peuvent être empilés en garantissant une aération optimale. Aujourd'hui, près de 1500 établissements ont rejoint le mouvement à travers la Suisse, du restaurant ultramoderne au stand de kebab ou au food-truck de quartier, en passant par le grand groupe de restauration. La fabrication est suisse et, depuis 2020, neutre pour le climat.

Remarques à l'attention des rédactions : 2'540 caractères espaces comprises, hors encadré

Vous trouverez [ici](#) les photos de cette communiqué qui sont à votre disposition.
Vous trouverez [ici](#) des photos de reCIRCLE (merci d'indiquer la source).



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

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Pour en savoir plus

Jeannette Morath
Directrice
reCIRCLE AG

Tél. +41 31 352 82 82

jeannette.morath@recircle.ch

www.recircle.ch

Contact pour les médias

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck

Tél. +41 31 961 50 14

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch