



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

Medienmitteilung

Wirtschaft | Umwelt | Gastronomie

## reCIRCLE: Die auberginefarbene Lunchbox erobert Europa.

Nach Deutschland folgt die Expansion in vier weitere Länder auf dem Kontinent.

*Bern, 1. Juni 2021. Rund 1500 Gastronomieunternehmen bieten bereits Takeaway-Mahlzeiten in der wiederverwendbaren, kreislauffähigen Mehrwegverpackung vom Berner Start-up reCIRCLE an. In Deutschland wurde im Oktober 2020 die erste Partnerschaft ausserhalb der Schweiz geschlossen. Ab Juni 2021 kommen neu die Niederlande, Dänemark, Estland und Italien dazu, welche das Mehrwegsystem von reCIRCLE übernehmen. Ziel des jungen Unternehmens ist es, ein flächendeckendes Mehrwegsystem in ganz Europa aufzubauen.*



*Abbildung 1: Essensvielfalt To-go in der auberginefarbenen BOX von reCIRCLE. Die BOX kann Hunderte Male genutzt oder bei den Partnerbetrieben ausgetauscht oder zurückgegeben werden– und zwar lebenslang.*



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

### **EU-Plastikverbot ab Juli 2021**

Zahlreiche Einwegplastikprodukte werden ab dem 3. Juli 2021 in der EU verboten. Dazu gehören etwa Trinkhalme, Rührstäbchen, Luftballonstäbe oder Einweggeschirr aus konventionellem Plastik und aus «Bioplastik». Auch To-go-Becher und Einwegbehälter aus Styropor dürfen in der EU nicht mehr produziert und in den Handel gebracht werden. Und hier trifft die Geschäftsidee von reCIRCLE den Nerv der Zeit: «Die Ausserhausverpflegung nimmt stetig zu und bedingt durch Corona, haben auch viele Restaurationsbetriebe auf Lieferservice oder Takeaway umgestellt. Mit Liebe zubereitetes Essen wird in einen Behälter unbekanntem Ursprungs verpackt und die Essensreste mit der Verpackung entsorgt. Wir glauben, dass die Zeit reif ist – und hier setzt die EU ein klares Zeichen – für einen neuen Verpackungsstandard – die Mehrwegverpackung», hält Jeannette Morath, Gründerin und CEO von reCIRCLE, fest.



*Abbildung 2: Der transparente und isolierende Mehrwegbecher ISY wurde im Mai 2021 lanciert*

### **Vision: ein flächendeckendes Mehrwegnetz in Europa**

Seit dem Markteintritt in Deutschland im Oktober 2020 ist das Netzwerk ausserhalb der Schweiz auf 400 Partnerbetriebe gewachsen, welche ihren Kund:innen Essen in der Mehrwegbox anbieten. Ab Juni 2021 vertreiben lokale Partnerunternehmen neu in den Niederlanden, in Dänemark, in Estland und in Italien die Mehrwegverpackungen des prämierten Mehrwegsystems von reCIRCLE «und helfen mit, ein Umdenken von Einweg- zu wiederverwendbaren Verpackungen voranzutreiben», freut sich die Mehrwegpionierin.



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

### **Mehrweg mit System**

«Durch Wiederverwenden von Essensverpackung können tonnenweise Ressourcen geschont und Abfall vermieden werden – ein Thema, das nicht nur die Schweiz betrifft. Unsere qualitativ hochwertige Lunchbox mit Deckel funktioniert im Netzwerk mit Depotsystem und ohne aufwendiges Scannen. Die relativ hohe Depotgebühr von 10 Franken / 10 Euro garantiert, dass die BOX genutzt wird und nicht gesammelt im Schrank verstaubt», so Jeannette Morath und weiter: «Die BOX kann Hunderte Male genutzt oder bei den Partnerbetrieben ausgetauscht oder zurückgegeben werden – und dies lebenslang!»

### **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 soeben neu lancierte Becher «ISY» 5 Franken. Die designgeschützten, hygienischen und kreislauffähigen BOXen gibt es in fünf unterschiedlichen Grössen, den Mehrwegbecher ISY in drei Grössen (90 ml, 300 ml und 500 ml). Alle Produkte sind stapelbar, gut belüftet, mit passendem, gut schliessendem Deckel. Produziert werden die Produkte in der Schweiz – seit 2020 klimaneutral.



*Abbildung 3: reCIRCLE-BOXen sind designgeschützt, hygienisch und kreislauffähig und in fünf Grössen erhältlich. Produziert werden die Produkte in der Schweiz.*



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

### **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 Take-away-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 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-ISY (erhältlich in drei Grössen: 90 ml, 300 ml, 500 ml).

[www.recircle.ch](http://www.recircle.ch)

[www.recircle.eu](http://www.recircle.eu)

**Hinweis für die Redaktionen:** 3'497 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).

[Facebook](#)

[Instagram](#)

### **Für weitere Informationen**

Jeannette Morath  
Geschäftsleiterin  
reCIRCLE AG

Telefon +41 31 352 82 82

[jeannette.morath@recircle.ch](mailto:jeannette.morath@recircle.ch)

[www.recircle.ch](http://www.recircle.ch)

### **Medienkontakt**

ESTHER BECK Public Relations  
Esther Beck

Telefon +41 31 961 50 14

[contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)