



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

Comunicato stampa

Ambiente | Gastronomia | Economia circolare

Novità reCIRCLE: con BOX PIZZA, il primo contenitore riutilizzabile per la pizza, basta cartoni usa e getta!

Berna, 17 febbraio 2022. L'azienda reCIRCLE, improntata al riutilizzo, in aprile 2022 lancerà sul mercato la prima BOX PIZZA riutilizzabile, in sostituzione ai soliti cartoni usa e getta. La BOX PIZZA funziona esattamente come le altre BOX e le ISY Cups: grazie ad un sistema circolare, può essere acquistata e restituita presso circa 1800 strutture partner. In una prima fase pilota, la BOX PIZZA sarà impiegata solo in alcune pizzerie selezionate.

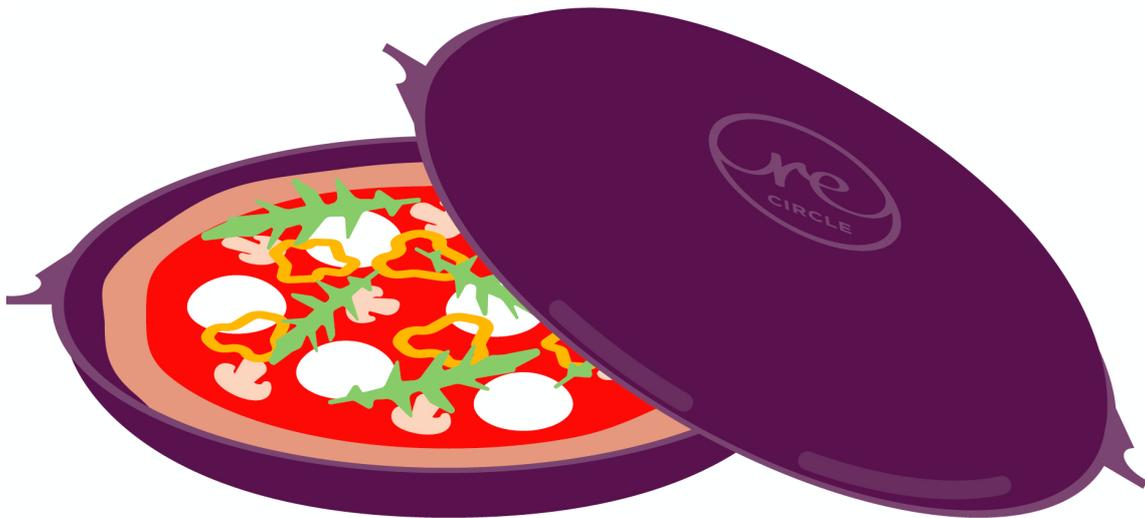


Figura 1: la BOX PIZZA rende superflue i cartoni della pizza e fa risparmiare fino a 40 milioni di scatole all'anno

La pizza è sempre la pizza

In base ad un sondaggio rappresentativo, il mercato svizzero del *Food Delivery* è cresciuto in questi ultimi due anni del 65%, collocandosi a quota 2,1 miliardi di franchi. In Germania si utilizzano ogni anno ben 435 milioni di cartoni per la pizza. Nel nostro Paese mancano dati esatti sul numero di pizze da asporto ordinate. Jeannette Morath, CEO di reCIRCLE, aggiunge: «Il mercato in Svizzera è dieci volte più piccolo. Supponiamo che vengano utilizzati 40 milioni di cartoni, se mettessimo le scatole l'una sull'altra si formerebbe una torre di 1600 chilometri di altezza (4 cm x 40 mio.) oppure, in lunghezza, un serpente di 13 200 chilometri (33 cm x 40 mio.), il che equivale alla distanza che separa Berna da New York per un viaggio di andata e ritorno. Per la fondatrice di reCIRCLE era pertanto chiaro da tempo che sussistesse un grande potenziale in questo settore. «Siamo enormemente grati di poter lanciare in Svizzera e in Europa la prima scatola riutilizzabile pensata ad hoc per la pizza. Attualmente, stiamo via via

reCIRCLE – WE LOVE TO REUSE!



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

ampliando ancora di più la rete di strutture partner. I primi pionieri sono ai blocchi di partenza».

Dall'idea al prodotto finito

Si sono fatte diverse ricerche, si è realizzato un prototipo, lo si è testato. «Qui ha assunto le redini la squadra, ormai consolidata, formata dai collaboratori della Thomas Liebe Design, di Thun e dell'azienda Stefan Kälin AG, di Einsiedeln. Entrambi sono partner, designer e produttori sin dagli albori del progetto», spiega Jeannette Morath.

Per quanto riguarda il design di reCIRCLE la funzionalità è sempre messa in primo piano. Le confezioni devono essere maneggevoli, facili da pulire, impilabili sia aperte che chiuse, e chiudibili ermeticamente. Una scatola per la pizza deve anche soddisfare altri requisiti: garantire non soltanto che la pizza resti ben calda, ma anche croccante. Se ne è discusso animatamente con gli esperti del settore e con i clienti finali; dagli scambi intrattenuti è emerso che per molti pizzaioli la pizza deve essere croccante, ma per i consumatori la cosa principale è che sia calda. Ecco perché abbiamo creato un sistema di areazione flessibile», riassume Jeannette Morath. Il fatto che la BOX si possa chiudere completamente facilita il trasporto per il ritorno delle BOX vuote.



Figura 2: Per reCIRCLE, la funzionalità dei prodotti è da sempre il fattore più importante: facili da maneggiare; facili da pulire; facili da impilare sia da aperti che da chiusi; si chiudono ermeticamente.



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

50 000 al giorno – e ora ancora di più

Ogni giorno circolano in Svizzera circa 50 000 reCIRCLE BOX, in altre parole si sostituiscono 50 000 contenitori usa e getta. «Ciò si traduce in mille sacchi dei rifiuti in meno in un solo giorno, e con ogni giorno che passa si risparmiano sempre più sacchi. È tempo di dire basta ai cartoni per la pizza. Ci riusciremo, e passeremo anche qui dall'usa e getta al riutilizzo», Jeannette Morath ne è convinta.

AAA pionieri cercasi

Il nuovo contenitore PIZZA BOX sarà presto lanciato definitivamente sul mercato. Nel frattempo reCIRCLE è alla ricerca di aziende gastronomiche desiderose di provarlo. Le strutture interessate potranno farsi avanti e mettere alla prova il nuovo prodotto. Si cercano anche consumatori desiderosi di testare il nuovo prodotto.

((Alle redazioni))

Il cartone per la pizza? Finisce nei rifiuti!

Il cartone per la pizza è un tipico prodotto usa e getta: dopo averlo utilizzato solo una volta finisce nella spazzatura. A detta di Swiss Recycling, i cartoni per la pizza utilizzati rientrano in quella classe di rifiuti che non possono essere uniti a carta e cartone nella raccolta differenziata. Vanno pertanto a finire nei normali sacchi per i rifiuti domestici e poi bruciati in un impianto di incenerimento. Questa disposizione è stata adottata perché i resti di cibo e le macchie di grasso sul cartone impediscono il riciclaggio, rendendo inutile l'intera raccolta. Inoltre, i cartoni per la pizza non possono essere prodotti con cartone al 100% riciclato, e ciò in ragione delle disposizioni fissate nell'ordinanza sulle derrate alimentari.

A proposito di reCIRCLE

reCIRCLE sostituisce gli imballaggi monouso impiegando e mettendo a disposizione contenitori riutilizzabili, ecologici e di qualità. L'attività ha preso il via in agosto 2016 con un numero complessivo di 24 strutture entrate a far parte di una rete di partner. Sei anni dopo che reCIRCLE è entrata sul mercato, si contavano già circa 1800 aziende che avevano aderito alla rete. Tra le aziende partner circa i due terzi sono ristoranti con un'offerta take away, circa un terzo sono mense e ristoranti per i collaboratori e le collaboratrici.

I consumatori e le consumatrici ordinano i pasti da asporto nelle reCIRCLE BOX e le bevande nelle ISY Cup. Per ricevere i contenitori riutilizzabili è necessario pagare un deposito. Presto sarà possibile farlo anche tramite APP. I prodotti reCIRCLE sono riutilizzabili, i contenitori si possono tenere, riportare a far riempire, cambiare o restituire presso una delle strutture partner che fanno parte della rete.



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



L'assortimento

Le reCIRCLE BOX esistono in cinque diverse grandezze, con bordo alto o basso, per un menù completo, per le insalate o anche per le zuppe. Tutte le BOX sono impilabili, ben ventilate e sono provviste di un coperchio adatto e chiudibile ermeticamente. Inoltre, reCIRCLE offre una stoviglia innovativa, metà cucchiaio e metà coltello (SPIFE) e un recipiente isolante per il trasporto di bevande (ISY) disponibile in tre grandezze: 90 ml, 300 ml, 500 ml. Di recente l'assortimento è stato ampliato con l'aggiunta di reCIRCLE BOX trasparenti in tre dimensioni. E ora c'è una nuova entrata: la reCIRCLE BOX PIZZA.

L'azienda reCIRCLE ha ampliato il proprio mercato e, oltre alla Svizzera, è presente in cinque Paesi europei. La rete cresce e si allarga. I prodotti reCIRCLE esistono anche in Italia, Germania, Danimarca, Olanda ed Estonia.

www.recircle.ch

Nota per le redazioni: 3660 caratteri, spazi inclusi, senza boilerplate

[Qui](#) troverete le immagini che corrispondono al tema.

[Qui](#) trovate le immagini di reCIRCLE da scaricare (tener conto della fonte).

[Facebook](#)

[Instagram](#)

reCIRCLE – WE LOVE TO REUSE!



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

Per maggiori informazioni

Jeannette Morath

Direttrice

reCIRCLE AG

N. telefono +41 31 352 82 82

jeannette.morath@recircle.ch

www.recircle.ch

Contatto media

ESTHER BECK Public Relations

Esther Beck

N. telefono +41 31 961 50 14

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch