



PRESSEMITTEILUNG

Mehrwegsystem reCIRCLE nun auch in Rottenburg

Stuttgart/Rottenburg, 15. September 2021. **Stadtverwaltung und WTG unterstützen bei der Einführung des Mehrwegsystems von reCIRCLE in der lokalen Gastronomie in Rottenburg am Neckar**

Ab 2023 tritt die Mehrwegpflicht in Kraft. Das bedeutet, Gastronomen müssen im To-Go-Geschäft eine Mehrwegalternative anbieten. Das Pfandkonzept und die Mehrwegboxen von reCIRCLE, dem deutschlandweiten Netzwerk für Mehrwegbehälter im To-Go-Bereich, bieten dafür die Lösung. So können sich Gastronomen schon jetzt auf das beschlossene Gesetz vorbereiten.



*Abbildung 1: Die reCIRCLE BOXen und Cups eignen sich für viele unterschiedliche Gastronomiekonzepte.
Bildquelle: WTG Rottenburg am Neckar*

Das Pfandsystem von reCIRCLE funktioniert ganz einfach: Statt in Einweg wird das To-Go-Essen in die reCIRCLE Behälter gefüllt, Gäste zahlen 10 Euro Pfand für die Boxen und 5 Euro für die Becher und die Ausleihe wird im Kassensystem verbucht. Bringen Gäste gebrauchte reCIRCLE BOXen oder Becher zurück, bekommen sie das Pfand erstattet, die Rückgabe wird verbucht und der Behälter für die nächste Ausleihe gespült. Dieser Vorgang lässt sich ganz einfach in bestehende Prozesse einbinden und spart Einwegverpackungsmüll.

Auf die Anforderungen der Gastronomie abgestimmt

Die Mehrwegbehälter eignen sich für viele Gastronomiekonzepte. Egal ob Schnitzel mit Pommes, saftiger Burger, knackiger Salat oder hausgemachte Suppe - in den vier verschiedenen Größen der reCIRCLE BOX findet (fast) alles seinen Platz. Im vergangenen Juli wurde das Sortiment außerdem noch um einen isolierenden Becher in drei verschiedenen Größen erweitert – den ISY Cup. Dieser eignet sich sowohl für Heißgetränke als auch für kleine Salate, Joghurt oder Müsli. Zudem sind weitere Produktneuheiten wie zum Beispiel eine Mehrwegalternative zum Pizzakarton in Planung.

Da die reCIRCLE BOXen und Becher extra für die Anforderungen der Gastronomiebranche entwickelt wurden, sind sie aus einem sehr robusten Material hergestellt. Abhängig davon, wie viel in einer Box geschnitten wird, kann sie deshalb 150 bis 200 Mal wiederverwendet, also tatsächlich neu befüllt, werden. Je nach Material der Einwegverpackung schneidet die reCIRCLE BOX in der Ökobilanz bereits ab 8-16 Wiederverwendungen besser ab als Einweggeschirr. Damit sparen Gastronomen nicht nur eine Menge Müll, sondern auch aktiv Kosten im Vergleich zu Einwegverpackungen. Die Befüllung einer Box kostet Gastronomen nämlich nur 13,5ct, die eines ISY Cups sogar nur 8ct.

Rottenburg wird Teil des Mehrwegnetzwerks

Durch ein dichtes Netzwerk an Partnerlokalen wird Gästen ermöglicht, Mehrweg einfach in ihren Alltag zu integrieren. Mit 450 Partnerlokalen in Deutschland und rund 1.750 Standorten in der Schweiz ist reCIRCLE das größte Mehrwegsystem im deutschsprachigen Raum.

In Rottenburg am Neckar beteiligen sich zum Start acht Gastronomiebetriebe: das griechische Restaurant Engel, das Café Stadtgespräch in der Stadtbibliothek, das Haus der Bürgerwache am Neckarufer, das Restaurant Brunnenstube in der Innenstadt, das Bretelles Ladencafé am Ehinger Platz, das FBI Diner & Sportsbar im Gewerbegebiet Siebenlinden und das Krokodil ebenfalls im Gewerbegebiet Siebenlinden sowie an den beiden anderen Standorten in Balingen und Mössingen.

Zudem können jederzeit weitere Gastronom:innen teilnehmen und mitmachen. Je mehr Gastronom:innen sich beteiligen und je mehr Kunden das Mehrwegsystem nutzen desto mehr können alle gemeinsam erreichen – Verpackungsmüll reduzieren und eine echte Alternative zu den vermeintlich nachhaltigen Einwegverpackungen schaffen.

Die Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz fördert die Nutzungsgebühr für die ersten drei Monate mit bis zu 100 EUR pro Gastronomiebetrieb. Die WTG stellt die Verbindung und Schnittstelle zur Gastronomie her und unterstützt gemeinsam mit reCIRCLE bei den Marketingaktionen.



Abbildung 2 Der ISY Cup eignet sich nicht nur für Getränke, sondern auch für Speisen wie Salate und Müsli.



Abbildung 3: Die reCIRCLE BOX entspricht höchsten Hygiene-, Qualitäts- und Handlingansprüchen.

Über reCIRCLE

reCIRCLE Deutschland wurde Anfang 2019 gegründet und ist eine Unternehmung der Elithro GmbH mit Hauptsitz in Stuttgart. Das vierzehnköpfige Team arbeitet zwar eng in Kooperation mit den reCIRCLE Pionier:innen aus der Schweiz, ist aber ein eigenständiges Unternehmen in Deutschland. Als Social Start-up adaptiert es das Mehrwegsystem für den deutschen Markt und bietet Gastronom:innen eine Lösung für das EU-weite Einwegverbot ab 03.07.2021 sowie die Mehrwegpflicht ab 2023. reCIRCLE ist Premiumpartner des Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Das Sortiment

Die reCIRCLE BOXen gibt es in vier verschiedenen Grössen, sodass (fast) alle Gerichte umweltfreundlich verpackt werden können. Alle Boxen sind stapelbar mit Belüftungssicherheit und haben einen passenden, gut schließenden Deckel. Neben dem neuen Mehrwegbecher bietet reCIRCLE auch zusätzlich ein Mehrwegbesteck, das Kund:innen auf Nachfrage kostenlos zu reCIRCLE Bestellungen dazubekommen.

www.recircle.de

www.recircle.eu

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

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Für weitere Informationen

Thorben Bechtoldt
Gründer & Geschäftsführer
reCIRCLE Deutschland / Elithro GmbH
thorben.bechtoldt@recircle.de
www.recircle.de

Medienkontakt

Jasmin Krieg
reCIRCLE Deutschland
Telefon 0711-34202662
presse@recircle.de
www.recircle.de