

MEDIENMITTEILUNG

Gastronomie und Nachhaltigkeit



Essen «to go» in der Mehrwegbox: eine Chance für Gastronomiebetriebe trotz Corona-bedingter Schließungen. Schont nicht nur die Umwelt, sondern auch das Budget.

Stuttgart, 19. November 2020. reCIRCLE Deutschland bietet mit seinen vier unterschiedlichen Mehrwegboxen eine Alternative zur Einwegverpackung. «Diese sind nicht nur ökologisch und hygienisch, sondern innerhalb des Partnernetzwerkes austauschbar», so Geschäftsführer Thorben Bechtoldt.



Abbildung 1: Essen «to go» in der reCIRCLE-Mehwegbox. Sieht nicht nur gut aus sondern entlastet auch die Umwelt und schont das Budget.

Mehrwegbox ersetzt Einwegverpackung

Die Corona-bedingten Schließungen von Gastronomiebetrieben treffen die Branche hart und reCIRCLE Deutschland ist bestrebt, hier aktiv zu werden: «Viele Gastronomien haben jetzt einen To-go-Betrieb mit Gerichten, die üblicherweise nicht zum Mitnehmen konzipiert sind. Mehrwegboxen werden damit der Qualität und Hochwertigkeit der Mahlzeiten eher gerecht, als Einwegverpackungen. Zum Beispiel lässt sich ein Zwiebelrostbraten viel ansprechender in einer Mehrwegverpackung anrichten, als in einer Aluschale. Ein Partnerbetrieb von uns, das Restaurant Burgmanns macht es vor und hat zahlreiche Gerichte seinem To-go-Betrieb angepasst. Zudem kann es ein Wettbewerbsvorteil sein, sich auch in diesen schwierigen Zeiten, als nachhaltigkeitsorientierte Gastronomie zu positionieren», erläutert Geschäftsführer Thorben Bechtoldt. «Für die Gastronomie bedeutet das nicht nur eine Einsparung beim Einwegverpackungsmüll, sondern auch bei den Verpackungskosten. Die reCIRCLE-Nutzungsgebühr für teilnehmende Gastronomien ist mit 13,5 ct pro befüllte Box meist geringer als die Einkaufskosten der Einwegverpackungen und es besteht auch kein Risiko, dass die Mehrwegboxen knapp werden. Wir haben genügend Boxen vorrätig», bekräftigt Bechtoldt. Auch Konsumierende würden sparen, weil sie weniger Abfall entsorgen müssten, alle würden von weniger Food Waste profitieren und die Umwelt profitiert von weniger Littering sowie reduzierten Abfallströmen, so der Geschäftsleiter weiter.



Abbildung 2: Eine Chance für die Gastronomie: Essen zum Mitnehmen in den wiederverwendbaren reCIRCLE-Boxen. Die reCIRCLE Nutzungsgebühr ist mit 13,5 ct pro befüllte Box meist geringer als die Einkaufskosten der Einwegverpackungen.

Covid-19: Mehrweg und Hygiene?

«Die Gastronomieunternehmen in Deutschland hatten schon immer hohe Hygienestandards. Wir können bestätigen, dass die Mehrwegboxen bereits vor der Pandemie den Anforderungen hinsichtlich Sicherheit und Hygiene gerecht wurden und sie ohne Bedenken eingesetzt werden können», so Thorben Bechtoldt weiter.

Eine dichte Schließung des Deckels stand bei der Entwicklung im Fokus sowie auch eine komplett hygienische Reinigung bei 80° Grad bei den Partnerbetrieben in der Spülmaschine. Deshalb sei die Nahrungsmittelsicherheit immer garantiert. Entsprechende Empfehlungen zu Sicherheit und Hygiene gebe reCIRCLE Deutschland konstant an ihre Partnerlokale ab. «Diese werden von uns geschult und bekommen Leitfäden für Mitarbeitende zur Verfügung gestellt», informiert Bechtoldt weiter.

Was sagen die Betriebe?

Jesse Burgmann ist Inhaber des Restaurants [Burgmann's](#), ein reCIRCLE-Partnerlokal aus Weilheim (Teck), welches nun sein Essen zum Mitnehmen anbietet und eine nachhaltige Unternehmensphilosophie verfolgt. Er sagt: «Das Feedback unserer Kunden/-innen zu den reCIRCLE-Boxen ist durchweg positiv – praktisch und nachhaltig hören wir immer wieder. Es gibt keine Bedenken bezüglich Corona – nicht von den Gästen und nicht von uns. Auf Hygiene und Sauberkeit haben wir in der Gastronomie auch vor Corona schon geachtet – und das tun wir jetzt eben auch!».



Abbildung 3: Die auberginefarbenen reCIRCLE-Boxen sind für Gerichte aller Art konzipiert.

An die Redaktionen – Hintergrundinformationen über reCIRCLE Deutschland:

Mit System: Mehrweg trotz Corona

Zum Netzwerk zählen rund 180 Partnerlokale in Deutschland sowie knapp 1400 Partnerbetriebe in der Schweiz, die damit zur Reduktion von Verpackungsmüll in der Gastronomie beitragen.

Das Konzept ist simpel und durchdacht: Kunden/-innen leihen sich gegen 10 Euro Pfand eine Mehrwegbox, genießen ihr To-go-Gericht umweltfreundlich unterwegs, im Büro oder zu Hause und können sie dann bei einem beliebigen Partnerlokal aus dem reCIRCLE-Netzwerk zurückbringen. Ob sie die Box gegen die 10 Euro Pfand oder eine saubere reCIRCLE-Box eintauschen, können Kunden/-innen selbst entscheiden.

Die Produktpalette

Die auberginefarbenen reCIRCLE-Boxen werden in vier verschiedenen Größen bereitgestellt und können damit Gerichte verschiedener Art fassen. «Um den besonderen Ansprüchen der Gastronomie gerecht zu werden, sind die reCIRCLE-Boxen aus hochwertigem PBT (Deckel aus PP), dieses hält lange und ist recyclebar. Mit einem Mehrwegsystem wird nicht nur ein entscheidender Beitrag zum Umweltschutz geleistet, sondern es trifft auch den Nerv der Zeit. Mit der New Plastic Regulation der EU sind Gastronomien ab 2021 gezwungen, ökologische Verpackungslösungen anzubieten», so Geschäftsführer Thorben Bechtoldt von reCIRCLE Deutschland weiter.

reCIRCLE Deutschland

reCIRCLE Deutschland ist eine Unternehmung der Elithro GmbH mit Hauptsitz in Stuttgart. Das siebenköpfige Team rund um Gründer Thorben Bechtoldt arbeitet zwar eng in Kooperation mit den reCIRCLE-Pionieren aus der Schweiz, ist aber ein eigenständiges Unternehmen in Deutschland. Als Social Start-up adaptiert es das Mehrwegsystem für den deutschen Markt.



Abbildung 4: Mehrwegboxen sind sowohl privat wie auch am Arbeitsplatz einsetzbar. Im Anschluss kann diese zurückgegeben oder umgetauscht werden.

Hinweis für die Redaktionen: 3325 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Hintergrundinformationen.

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

www.recircle.de

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Für weitere Informationen

Thorben Bechtoldt

Geschäftsleiter

reCIRCLE Deutschland / Elithro GmbH

Telefon +49 (0)173 834 6237

thorben.bechtoldt@recircle.de

www.recircle.de

Medienkontakt

Marie Knauth

reCIRCLE Deutschland

Telefon +49 (0)173 834 6237

presse@recircle.de

www.recircle.de