



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

Medienmitteilung

Gastronomie und Nachhaltigkeit

reCIRCLE: das Mehrwegunternehmen für die Gastronomie. Jetzt kann das Menü im Lieblings-Restaurant oder -Take-away auch online bestellt werden.

Bern im November 2020. Die zum Teil Corona-bedingten Schliessungen von Gastronomiebetrieben und die Sicherheitsvorgaben des Bundes, treffen die Branche erneut hart. Das Mehrwegunternehmen reCIRCLE will hier Unterstützung bieten und offeriert exklusiv seinen Partnerbetrieben eine Lösung für die Online-Bestellung.



Abbildung 1: Neu kann das Mittag- oder Abendmenü bei den reCIRCLE-Partnerbetrieben in der auberginefarbenen Mehrwegbox online bestellt werden.

Unkompliziert und engagiert

Die Gründerin und CEO von reCIRCLE, Jeannette Morath, sagt, dass sie und ihr zehnköpfiges Team unbedingt etwas tun wollten, um die Branche zu unterstützen: «Aus Umfragen erfuhren wir, dass ein automatisierter Bestellvorgang für viele Betriebe, welche nun auf Take-away umgestellt haben, von Vorteil wäre.

Wir gehen den Mehrweg! - Scegliamo di riutilizzare! - Empruntons la voie du réutilisable!



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

Dies, um so besser die Anzahl der zu kochenden Mahlzeiten zu planen, Food Waste vorzubeugen sowie Wartezeiten und Ansammlungen von Menschen vor dem Betrieb zu vermeiden. Daher haben wir innert kürzester Zeit ein Tool auf unserer Website programmieren lassen. Gäste bestellen darüber in ihrem Lieblings-Restaurant oder -Take-away ihr Mittag- oder Abendmenü und holen es zur gewünschten Zeit ab. Die Gastronomiebetriebe haben – nebst den bereits erwähnten Vorteilen – eine bessere Planungssicherheit und können die Menüs zur gewünschten Zeit bereitstellen und so ihre Kapazitäten ausschöpfen.»



Abbildung 2: Immer mehr Restaurants bieten Take-away an. Die reCIRCLE-Box und das reCIRCLE-Besteck können jederzeit innerhalb des Partnernetzwerkes umgetauscht oder zurück gegeben werden.

Über 1400 Gastrobetriebe machen mit

Dass immer mehr Restaurants auch Take-away anbieten, ist abzusehen. Durch Schliessungen oder weniger Sitzplätze im Restaurant, fällt ein grosser Teil des Umsatzes weg. reCIRCLE betreibt ein Mehrwegsystem für eine ökologischere und kostensparende Verpackung für unterwegs. Die reCIRCLE-Box ist eine Lunchbox mit dicht schliessendem Deckel, die in der Schweiz produziert wird und im Netzwerk funktioniert. So machen bereits rund 1400 Gastrobetriebe bei reCIRCLE mit und bieten den Gästen für das Essen «to go» die auberginefarbenen, runden reCIRCLE-Boxen anstelle von Wegwerfgeschirr an. Kunden bezahlen 10 Franken für die Box und können sie bei allen Partnerbetrieben austauschen oder zurückgeben.



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

Und so funktioniert es in der Praxis

Das Menü surprise lässt sich unkompliziert hier bestellen:

<https://surprise.recircle.ch/produkte/bern-73?d=1>



Abbildung 3: Die Vielfalt der reCIRCLE-Boxen: diese gibt es in fünf verschiedenen Grössen.

In eigener Sache (Jeannette Morath, CEO)

Im Sinne eines Beitrags an eine vielversprechende Branchenlösung, wurde eine individuelle Lösung (getBUTIK) von der Softwarefirma DUBLIN IT GmbH entwickelt und wird nun kostenlos von ihnen gehostet. Wir danken dem Team von Herzen für das Engagement und ihr Entgegenkommen.



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

Das Geschäftsmodell – Kosten- und Ressourcenschonung

Das Konzept von reCIRCLE ist simpel und durchdacht: Der Kunde nimmt für sein Take-away-Menü eine der wiederverwendbaren reCIRCLE-Boxen. Nach der Verpflegung aus der Box gibt er diese einfach bei den [teilnehmenden Partnern von reCIRCLE](#) ab oder behält die Box zur erneuten Verwendung. Eine Box kostet 10 Franken Depotgebühr. Die designgeschützten, hygienischen und kreislauffähigen Boxen gibt es in fünf unterschiedlichen Grössen. Alle Boxen sind stapelbar, gut belüftet und jeweils mit passendem, gut schliessendem Deckel. Aktuell gehören knapp 1400 Betriebe in der Schweiz, vom Fine-Dining – Restaurant über den Kebabstand und den Foodtruck im Quartier bis zu Systemgastronomie-Unternehmen – der Bewegung an. Produziert wird die Box in der Schweiz, ab diesem Jahr klimaneutral.

Über reCIRCLE AG

Die Gründerin und Geschäftsführerin von reCIRCLE, die Schaffhauserin Jeannette Morath, wurde bereits im Jahr 2007 erstmals mit der Thematik «Mehrweg» konfrontiert. Sie beriet damals im Auftrag der Stadt Bern, Veranstalter auf öffentlichem Grund, abfallfrei zu werden. Einige Jahre später und nach einer intensiven Testphase in der Schweiz, lancierte sie im August 2016 reCIRCLE mit dem Ziel, erschwingliche, ökologischere und vor allem kreislauffähige Mehrwegprodukte für die Gastronomie zu etablieren. Vier Jahre nach Markteintritt machen bereits knapp 1400 Unternehmen in der Schweiz, davon rund zwei Drittel Restaurants mit Take-away-Angebot und rund ein Drittel Mensen und Mitarbeiterrestaurants, im Netzwerk mit. Das Team ist mittlerweile auf zehn Mitarbeitende angewachsen. Seit September 2019 schreibt das Unternehmen schwarze Zahlen. Im September 2020 wurde reCIRCLE AG in der Schweiz mit dem bedeutenden Swiss Economic Award ausgezeichnet.

Hinweis für die Redaktionen: 2091 Zeichen inkl. Lehrschrägen, ohne Boilerplate

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

Bilder in dieser Mitteilung sind zur freien Verwendung.

www.recircle.ch

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Für weitere Informationen

Jeannette Morath
Geschäftsleiterin
reCIRCLE AG

Telefon 031 352 82 82

jeannette.morath@recircle.ch

www.recircle.ch



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

Medienkontakt

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck

Telefon 031 961 50 14

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch