



RECUP-Pfandsystem launcht Mehrwegschale mit Trennsteg

Das deutschlandweite RECUP/REBOWL-Pfandsystem erweitert das Angebot an Mehrwegprodukten um die REBOWL mit zwei Kammern.

München 17.11.2021 - Nach vollendeter Entwicklungs- und Testphase launcht RECUP die REBOWL-Mehrwegschale mit Trennsteg auf dem deutschen Markt und reagiert damit auf die starke Nachfrage von Gastronomiebetrieben nach einer Take-away-Mehrweglösung mit getrennten Kammern. Die Bowl ist die nachhaltige Mehrwegverpackung für Gerichte, die beim Transport nicht vermischt werden sollen, wie Reis und Curry, Knödel und Soße, Salat und Nudeln etc.

Die reCup GmbH verfolgt mit dem marktführenden Mehrwegsystem im To-go-Bereich das Ziel, unnötigen Verpackungsmüll zu reduzieren. Deutschlandweit hat das Unternehmen ein flächendeckendes Pfandnetz mit über 9.500 Ausgabe- und Rücknahmestellen aufgebaut, das sowohl für To-go-Anbieter:innen, als auch Konsument:innen eine unkomplizierte, attraktive und vor allem nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen bereithält.

So funktioniert das RECUP/REBOWL-Pfandsystem für Gastronom:innen

Die Idee von „Pfand“ ist ein bereits vertrautes und erfolgreiches Konzept in Deutschland, das RECUP auf innovative Weise auf To-go-Becher und Take-away-Schalen adaptiert. Das zirkuläre Pfandsystem basiert auf zu 100% wiederverwertbaren Mehrwegbehältern: RECUP auf To-go-Bechern und REBOWL auf Take-away-Schalen. Den Mehrwegpfandbecher RECUP gibt es in den drei Größen 0,4l, 0,3l und 0,2l, die Mehrwegpfandschale REBOWL in den Größen 1.100ml und 500ml und nun auch eine REBOWL mit Trennsteg mit Kammergrößen 590ml/320ml und einem Gesamtvolumen von ca. 1060ml.

Für die Teilnahme am System zahlen Partnerunternehmen eine Systemgebühr in Höhe von 25,- bis maximal 45,- € pro Monat. Gastronom:innen können dann über das

RECUP-Partnerportal online alle verschiedenen Mehrwegbehälter des Systems leihen und hinterlegen für diese lediglich die Pfandgebühr.

Entsteht bei Partnern ein Überschuss an Mehrwegbehältern, weil mehr zurückgegeben, als ausgeliehen werden, nimmt RECUP die Behälter zurück und kümmert sich um die gleichmäßige Verteilung in ganz Deutschland. Das Gleiche gilt für RECUPs und REBOWLs, die nicht mehr verwendet werden können. RECUP nimmt abgenutzte Mehrwegbehälter zurück, ersetzt sie für Gastronom:innen durch neue RECUPs und REBOWLs und kümmert sich um das Recycling.

Partner können entscheiden, ob sie RECUPs und REBOWLs gemeinsam anbieten wollen oder sich für eines der beiden Produkte entscheiden. Die Systemgebühr bleibt in beiden Fällen gleich. So können Partner, die bereits RECUPs nutzen, ihren Kund:innen zusätzlich REBOWLs anbieten, ohne, dass sich die monatliche Systemgebühr erhöht.

Über RECUP: Das im September 2016 von Fabian Eckert und Florian Pachaly gegründete Unternehmen reCup GmbH bietet mit dem deutschlandweiten Mehrweg-Pfandsystem RECUP und REBOWL eine einfache, attraktive und nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen. Das zirkuläre Pfandsystem basiert auf zu 100% wiederverwertbaren Mehrwegbehältern: RECUP auf To-go-Bechern und REBOWL auf Take-away-Schalen. Bei deutschlandweit über 9.500 Ausgabe- und Rückgabestellen, in Form von Cafés, Restaurants, Bäckereien, Kiosken, Betriebsgastronomien und Tankstellenstationen, können die Mehrwegbecher und Mehrwegschalen gegen Pfand ausgeliehen und zurückgegeben werden. Auch laufen bereits Testphasen mit verschiedenen Anbietern im Food-Delivery-Sektor, wie Lieferando und Wolt. Ziel, das unter anderem von der Bundesregierung mit dem Siegel "Blauer Engel" ausgezeichneten Unternehmens ist es, Einwegverpackungen überflüssig zu machen, die gesellschaftliche Sensibilisierung zum Thema Verpackungsmüll weiter voranzutreiben und dazu anzuregen, das allgemeine Konsumverhalten zu überdenken.

Weitere Informationen unter www.recup.de / Fotomaterial zur REBOWL mit Trennsteg [hier](#)

Pressekontakt:
Greta Mager
Tel: +49 176 7320 4474
presse@recup.de

REUSE RETURN REPEAT