

GEHST DU
MIT MIR
ESSEN?



reCIRCLE Deutschland

So einfach geht Mehrweg für Essen-to-go!



MEHRWEG FÜR ALLE FÄLLE



RESTAURANTS

Ob Imbiss, Foodtruck, Hotel oder Metzgerei: reCIRCLE ist für jede Gastronomie geeignet. Ihr leistet damit nicht nur einen Beitrag für die Umwelt, sondern präsentiert euch als nachhaltige Gastronomie gegenüber euren Kund:innen. Und das Beste: reCIRCLE ist sogar günstiger als die meisten Einwegverpackungen!



KOMMUNEN

Um Städte, Kommunen und Kreise zu unterstützen, das Stadtbild von Müll zu befreien, entwickeln wir mit kommunalen Ansprechpartner:innen individuelle Strategien, die Gastronomie & Bevölkerung optimal auf die Umstellung vorbereiten und begeistern. Somit garantieren wir, dass Mehrweg in der Region zum Erfolg wird.



UNTERNEHMEN

Das Mittagessen aus der Kantine am Arbeitsplatz oder Reste nach Feierabend mit nach Hause nehmen - Essen umweltfreundlich zu verpacken, setzt ein Zeichen als nachhaltig denkendes Unternehmen. Das Pfand-Clearing lässt sich übrigens einfach und bargeldlos über den Mitarbeitendenausweis lösen.

reCIRCLE ist ein **Mehrwegsystem für alle** und deswegen bedarf es weder technischer Geräte noch einer App, um als Gastronomie mitzumachen.

SO EINFACH GEHT'S



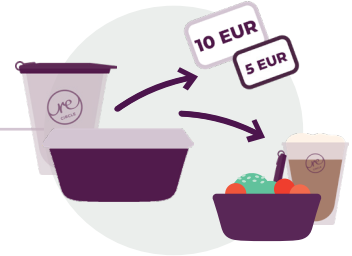
reCIRCLE BOX für
10 Euro Pfand oder
ISY Cup für 5 Euro
Pfand leihen



To-Go-Essen oder
Getränk im Büro,
unterwegs oder
zuhause genießen



reCIRCLE BOX und
ISY Cup bei einem
beliebigen Partnerlokal
zurückbringen



reCIRCLE BOX und
ISY Cup neu befüllen
lassen oder Pfand
zurückerkhalten

In der Praxis bedeutet das:

- **AUSGABE:** Statt in Einweg füllt ihr eure To-Go-Gerichte in unsere Mehrwegbehälter, nehmt 10 Euro Pfand für die Boxen bzw. 5 Euro Pfand für die Cups entgegen und verbucht die Ausgabe im Kassensystem.
- **RÜCKNAHME:** Werden gebrauchte Behälter zurückgebracht, gebt ihr den Pfandbetrag wieder aus, verbucht die Rückgabe und spült Box oder Cup für die nächste Ausleihe. Beschädigte Behälter könnt ihr jederzeit an uns zurücksenden. Wir tauschen diese gegen neue Behälter oder erstatten den Pfandpreis.
- **ABRECHNUNG:** Zahlen müsst ihr als Gastronomie nur jede tatsächliche Nutzung, wir verlangen weder Abo- noch Grundgebühren. Ihr zahlt pro Befüllung 13,5 Cent für die Boxen und 8 Cent für die Cups. Die Nutzungszahlen ruft ihr ganz einfach im Kassensystem ab und übermittelt sie über unser Onlineportal.

EURE VORTEILE MIT RECIRCLE



FLEXIBLES
ABRECHNUNGS-
MODELL



FÜR DIE
GASTRONOMIE
ENTWICKELT

Ihr zahlt nur, was ihr wirklich nutzt

Wir erheben weder Abo- noch Mindestbeiträge. Ihr zahlt immer nur dann, wenn die Boxen und Cups auch genutzt werden - 13,5 Cent pro Befüllung einer Box und 8 Cent pro Cup. Gerade bei saisonalen Schwankungen im To-Go-Geschäft bieten wir so ein besonders faires System.

Wenn zu viele oder zu wenige Behälter bestellt wurden, nehmen wir jederzeit überschüssige Behälter für den Pfandpreis zurück oder senden neue zu.



Geballte Produktkompetenz

Unsere reCIRCLE BOXen und ISY Cups wurden von uns speziell für die Gastronomie entwickelt und erfüllen daher nicht nur hohe Qualitäts- sondern auch Handling-Ansprüche in der Praxis.

Unsere breite Produktpalette mit 5 Boxen und 3 Cups bietet fast jedem Gericht die richtige Verpackung. Durch das robuste Material sind unsere Behälter nicht nur besonders langlebig, sondern auch nachhaltiger als Einweg.



EIN STARKES
NETZWERK



HOHE
AKZEPTANZ

Über 2100 Partnerlokale

Als reCIRCLE Partner:in profitiert ihr davon, Teil eines des größten Mehrwegnetzwerkes für Pfandboxen in Europa zu sein.

Wir arbeiten intensiv mit unseren Partner:innen zusammen, um unsere Angebote immer besser auf eure Bedürfnisse zuzuschneiden.

Durch das große Netzwerk ist das Leihen der Behälter außerdem für Kund:innen komfortabel und einfach.



Ein Pfand ist kein Pfand

Auch wenn die Pfandhöhe von 10 bzw. 5 Euro zunächst als Hürde erscheint, zeigt unsere Erfahrung, dass Kund:innen nach einer Kennenlernphase kein Problem mit dem Pfand haben. Bei der richtigen Kommunikation unterstützen wir euch natürlich mit unseren Werbe- und Informationsmaterialien.

Psst: Wir arbeiten außerdem an einer **App**, die es Kund:innen digital ermöglicht Boxen und Cups zu leihen



DIE reCIRCLE BOXEN

Mit unseren vier reCIRCLE BOXen lässt sich (fast) jedes Gericht ansprechend verpacken:



Dazu könnt ihr kostenfrei unser **Mehrwegbesteck** bestellen und als kleine Aufmerksamkeit an Kund:innen austeilen.



Bildquelle: Esszimmer Tübingen



DIE ISY CUPS

Für (Heiß-)Getränke, Desserts, Salate & viele weitere Speisen gibt es unsere transparenten, isolierenden ISY Cups in drei Größen:

Praktische Trinkflasche zum auslaufsicheren Verschließen



ISY Cup
90ml



ISY Cup
300ml



ISY Cup
500ml

Welche Produkte die Richtigen für euer Lokal sind? Wir beraten euch gerne und senden ein **kostenfreies Muster**set zu!

DIE reCIRCLE BOX Pizza

La Dolce Vita gibt's jetzt auch in Aubergine!

Wir haben lange getüftelt, um nun die reCIRCLE BOX Pizza für euch anzubieten! Die Mehrwegbox ist der optimale Begleiter für Pizza, Flammkuchen & Co. und hält den Inhalt warm und knusprig.



**NEU ab
September
2022!**



- Bietet Platz für Speisen mit **32cm** Durchmesser
- Gefertigt aus PBT und damit **spülmaschinenfest**, **schnittfest**, und bei 150 Grad im Ofen **erhitzbar**
- Abgerundete Ecken für ein **bequemes Schneiden** in der BOX
- **Verschließbare Luftlöcher** halten die Pizza geschlossen warm und geöffnet knusprig
- Offen sowie geschlossen leicht **stapel- und transportierbar**
- Mit einem Pfandpreis von 10 Euro wird die BOX Pizza einfach in das bestehende reCIRCLE Mehrwegnetzwerk integriert!

UNSERE MISSION - MEHRWEG IN DER GASTRONOMIE

Einweg ist für uns kein Weg

Ob Nudelboxen, Aluschalen oder Styroporbehälter - Einwegverpackungen gehören für uns verbannt. Wir möchten ein deutschlandweites Mehrweg-Netzwerk für Takeaway-Essen aufbauen, in welchem es keinen Verpackungsmüll gibt.

Mehrweg mit reCIRCLE

Wir gehen mit Gastronomien, Unternehmen und Kommunen eine Systempartnerschaft ein und stellen ihnen unsere reCIRCLE Produkte bereit. Damit werden diese Lokale Teil des größten Mehrweg-Netzwerkes für Essen to go in Europa. Wir stehen euch dabei als starker Partner zur Seite und machen Mehrweg gemeinsam mit euch erfolgreich!

Schon über 2100 Lokale in Europa gehen mit uns den Mehrweg - kommt ihr mit?

Das sagt Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern über uns:



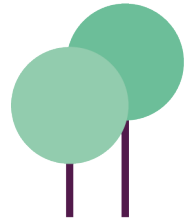
« Mit reCIRCLE Deutschland haben wir einen Premium-Partner an unserer Seite, der eine Mehrweglösung für den To-Go-Bereich von Gastronomien bietet. Wir vertrauen auf die hohe Produktqualität und den hervorragenden Kundenservice des Unternehmens. »

GUT FÜR DEN PLANETEN

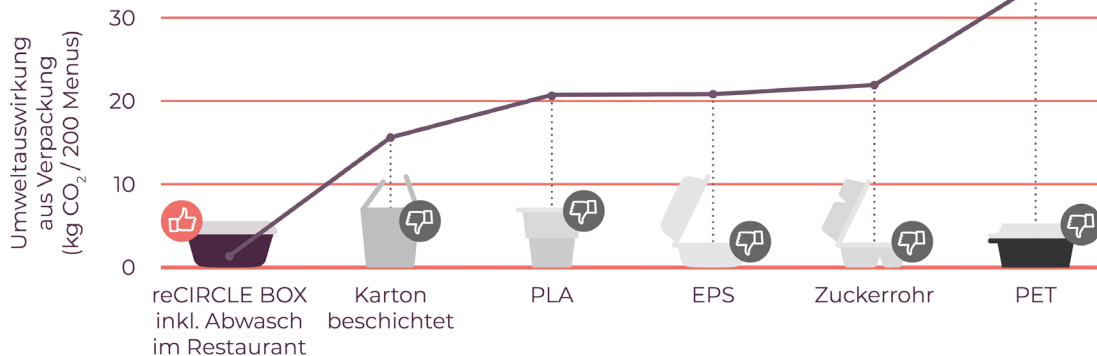
Unsere Mehrwegboxen sind aus hochwertigem PBT* (Deckel aus PP**) gefertigt und frei von Schadstoffen. Sie wurden speziell für die Gastronomie entwickelt, damit sie den besonderen Anforderungen gewachsen sind. Abhängig davon, ob in einer Box viel geschnitten wird, können sie 150 bis 200 Mal wiederverwendet werden. Werden nur die Spülzyklen betrachtet, halten sie sogar bis zu 1000 Mal durch! Und dabei gilt:

Je langlebiger die Box, desto nachhaltiger!

Schon nach max. 16 Wiederverwendungen schneidet unsere reCIRCLE BOX besser ab als Einweg.



Klimabelastung infolge Verpackung pro Gericht



GUT FÜR EUREN GELDBEUTEL

Mit einer reCIRCLE Partnerschaft geht ihr nicht nur einen wichtigen Schritt in eine Zukunft ohne Verpackungsmüll, sondern könnt als Gastronomie auch noch Geld sparen:



Ohne reCIRCLE

Kosten Einwegverpackung:
~20ct / Stück



Mit reCIRCLE

Nutzungsgebühr reCIRCLE BOX:
13,5ct / Befüllung

Mit reCIRCLE spart ihr rund **30%** Verpackungskosten
und das mit jedem verkauften Gericht auf's Neue!



Nutzung günstiger
als bei gängigen
Einwegverpackungen



Keine
Abo-Gebühren



Keine
Mindestgebühr



Flexible Rücknahme
und Neuzusendung
von Pfandbehältern

MACHT IHR MIT BEI DER TO-GO-REVOLUTION?

CHECKLISTE

Ist reCIRCLE etwas für meine Gastronomie?

- Ich möchte einen positiven Beitrag zur Vermeidung von Einwegmüll leisten
- Meine Speisen würden in den reCIRCLE BOXen und ISY Cups fantastisch aussehen! (Unsicher? Bestell doch unser Musterset!)
- Ich habe weder Zeit noch Lust auf komplizierte Prozesse, sondern möchte eine einfache Lösung für Mehrweg
- Mein Restaurant ist ab 2023 von der Mehrwegangebotspflicht betroffen

**Mindestens einen Haken gesetzt?
Dann kontaktiert uns für weitere Infos unter
0711 / 3420 6650 oder mitmachen@recircle.de!**

reCIRCLE Deutschland

Elithro GmbH
Quellenstr. 7a
70376 Stuttgart

Geschäftsführer: Thorben Bechtoldt

Telefon 0711 / 3420 6650
Mail mitmachen@recircle.de
Web recircle.de



Folgt uns auch auf
Social Media für
aktuelle Infos rund
um reCIRCLE!

