



*return. reuse. recycle.*

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **PFANDSYSTEM FÜR TAKE-AWAY-VERPACKUNGEN "REBOWL" KOMMT NACH KÖLN, MÜNCHEN UND BERLIN**

**Nach dem Kaffee ist vor dem Lunch: Das Pfandsystem für Coffee-to-go-Becher RECUP erweitert sich um REBOWL, einem Mehrweg-Pfandsystem für den Food-Sektor. Ab 13. Januar 2020 können Essens-LiebhaberInnen aus Köln, Berlin und München ihr Take-Away-Essen bei ausgewählten Läden in der nachhaltigen Mehrweg-Schale REBOWL mitnehmen. Ab Sommer soll das System deutschlandweit eingeführt werden.**

- REBOWL bietet eine umweltfreundliche Alternative zur Einwegverpackung für Take-Away-Essen
- Dreimonatige Testphase in Köln, München und Berlin ab Januar 2020
- Deutschlandweiter Launch im Sommer 2020

#### **München, 09.01.2020**

Seit drei Jahren revolutioniert RECUP nun schon den Coffee-to-go Markt durch Pfandbecher. Bei bereits mehr als 3500 Ausgabestellen deutschlandweit kann man seinen Coffee-to-go im Pfandbecher von RECUP mitnehmen und wieder abgeben, um nicht zum Einwegbecher greifen zu müssen. Doch Kaffee ist nicht das einzige Produkt, bei dem der To-Go-Lifestyle an Beliebtheit gewinnt. Take-Away-Essen ist praktisch, einfach, flexibel – und verursacht jährlich große Mengen an Müll in Deutschland. Um seinen Impact zu vergrößern, war RECUP deshalb bereits Anfang 2019 klar, dass es noch einen Schritt weiter gehen möchte: REBOWL, das Pfandsystem für Take-Away-Verpackungen, stellt die nachhaltige Alternative zu herkömmlichen To-Go-Einwegverpackungen dar und spart damit auch im Food-Sektor Ressourcen ein.

#### **Ein Pfandsystem für Take-Away-Verpackungen in der Entstehung**

RECUP ist es wichtig, REBOWL von Anfang an so zu gestalten, dass das Pfandsystem nachhaltig sowohl für GastronomInnen als auch KonsumentInnen funktioniert. Sorgfältige Recherche und eine genaue Marktanalyse bilden daher die Basis für die Entwicklung. In einer Pilotphase im Sommer 2019 in München wurde anhand eines Prototyps ein Kriterienkatalog für die Mehrweg-Schale erforscht, zum Beispiel in Bezug auf Größe und Form. Die letzten Monate widmete sich das Start-up der Suche nach einem geeigneten Material für die Schüsseln, das sowohl alle Anforderungen an ein Pfandsystem erfüllt als auch eine möglichst positive Ökobilanz aufweist. Nach intensiver Recherche und Austausch mit sämtlichen Akteuren ist das Team hinter REBOWL mit einem neu entwickelten Material fündig geworden, das den Ansprüchen des Einsatzes im zirkulären System gerecht wird. Ende letzten Jahres konnte man einen aufwändigen Produktinnovationsprozess beginnen und mit der Herstellung der Werkzeuge für die Produktion anfangen.

Synergien mit dem Mehrwegbecher-Pfandsystem RECUP ermöglichen, von Anfang an professionell und mit einem starken Partnernetzwerk zu starten. Der deutschlandweite Launch von REBOWL ist für Sommer 2020 geplant. Restaurants, Imbisse und Cafés, die an einer Teilnahme am Pfandsystem ab dem offiziellen Kick-Off interessiert sind, können sich bereits jetzt bei REBOWL unter [kontakt@rebowl.de](mailto:kontakt@rebowl.de) melden.

#### **Testphase ab 13. Januar in Köln, München und Berlin**

Bis zum offiziellen Launch im Frühling möchte das REBOWL-Team die Zeit nutzen, um zwei Beta-Phasen in Köln, München und Berlin durchzuführen, um weitere Erfahrungswerte zum System und der Pfandhöhe zu sammeln. Während das Feedback zur Schüssel aus der ersten Testphase derzeit in die Produktentwicklung der finalen REBOWL einfließt, steht in den kommenden Testphasen das System selbst im Fokus. Durch die zwei Einsatzorte



*return. reuse. recycle.*

möchte man herausfinden, ob es regionale Unterschiede gibt und die Pfandhöhe den Umgang mit dem Mehrweg-Angebot beeinflusst.

In Köln freuen sich The Tasty Pasty Company und die ARAL Tankstelle Köln-Lindenthal als Pioniere mit dabei zu sein. *„Als einer der ersten RECUP Partner in Köln hat sich das System bei uns etabliert und findet großen Anklang. Für das urbane Foodkonzept unserer Tankstelle mit selbstgemachten warmen Suppen, Eintöpfen und Salatkreationen ist REBOWL der nächste logische Schritt!“* berichtet Frank Jüttner, Inhaber der ARAL Tankstelle.

In München kann man sich ab 13. Januar bei heartbeet, Popp á midi und ORANGE BOX sein Mittagessen in der REBOWL mitnehmen, der Münchner Biomarkt VollCorner schließt sich ab Februar mit dem Geschäft in der Schwanthalerstraße an.

Dass ein nachhaltiges Pfandsystem auch für Supermärkte und den Thekenbereich künftig eine Rolle spielt, weiß man auch in Berlin. In der Landeshauptstadt gehört die BioCompany zu den Vorreitern und bieten Ihrer Kundschaft REBOWL in der Filiale in der Rudi-Dutschke-Straße an.

Drei Monate lang testen die Partner das Pfandsystem und ermöglichen ihren Kunden, beim Take-Away den Mehrweg zu gehen. Auf Basis der gesammelten Erfahrungswerte kann beim offiziellen deutschlandweiten Launch im Sommer dann ein System eingeführt werden, das bedarf- und bedürfnisorientiert gestaltet ist und so das Potenzial hat, den Take-Away-Sektor zu revolutionieren.

### **Warum Mehrweg?**

Laut einer vom NABU beauftragten Studie kommen in Deutschland jährlich mehr als 280.000 Tonnen Abfall durch Verpackungen im To-Go Bereich auf. Mit 58% machen Teller, Boxen und Schalen für Take-Away-Essen den größten Anteil aus. Der Bedarf an dieser Produktkategorie ist gegenüber 1994 um 173% gestiegen. Diese neuen Konsumgewohnheiten der Deutschen lassen sich durch Mehrwegverpackungen wie REBOWL nachhaltiger gestalten.

### **Wer steckt dahinter? Mehr über RECUP**

Das im September 2016 von Fabian Eckert und Florian Pachaly gegründete und vielfach ausgezeichnete Unternehmen RECUP bietet ein Mehrweg-Pfandsystem für Coffee-to-go-Becher an. Die Basis bilden recyclebare Mehrwegbecher („RECUPS“), die ca. 1000 mal genutzt werden können und daher eine nachhaltige Alternative zum Einwegbecher bieten. Mit mittlerweile über 30 Mitarbeitern am Standort München und deutschlandweit über 3500 Ausgabestellen arbeitet RECUP an der bundesweiten Einführung des Systems. Zeitgleich entwickelt sich das Unternehmen weiter: Mit REBOWL will man auch den Markt für Take-Away-Essen von Müllbergen befreien.

[www.recup.de](http://www.recup.de)

[www.rebowl.de](http://www.rebowl.de)

Kontakt:

reCup GmbH, Hofmannstraße 52

81379 München

Tel: +49 89 339 844 100

E-Mail: [kontakt@rebowl.de](mailto:kontakt@rebowl.de)

Geschäftsführer: Fabian Eckert und Florian Pachaly