



Das marktführende Pfandsystem für To-go ist bereit Mehrweg zum neuen Standard zu machen

**Mit bereits über 7.500 Aus- und Rückgabestellen deutschlandweit, zeigt das RECUP/REBOWL-Pfandsystem, wie einfach und nutzerfreundlich sich Mehrweg als neuer Standard im To-go-Bereich umsetzen lässt. Gemeinsam mit tausenden von Gastronomiepartner:innen bietet das System die unkomplizierte Antwort auf die heute vom Bundestag beschlossene Mehrwegpflicht in der Gastronomie.**

München/Berlin 06.05.2021 - Nach dem Bundeskabinett hat heute auch der Bundestag der Novelle zur Änderung des Verpackungsgesetzes von Bundesumweltministerin Svenja Schulze zugestimmt. Demnach sind ab 2023 Restaurants, Cafés und Bistros verpflichtet, ihrer Kundschaft das Getränk-to-go oder das Take-away-Gericht in einem wiederverwendbaren Mehrwegbehältnis als Alternative zu Einwegverpackungen anzubieten. Eine Ausnahme gilt dabei für Geschäfte mit einer Verkaufsfläche bis 80 Quadratmetern und maximal fünf Mitarbeitenden. Das Ziel von Bundesumweltministerin Svenja Schulze ist es, Mehrweg zum neuen Standard zu machen.

### **Mehrwegsystem RECUP/REBOWL setzt Mehrweg deutschlandweit um**

Das Mehrwegsystem des First-Movers am Markt zeigt bereits heute, gemeinsam mit über 7.500 Cafés, Restaurants, Betriebsgastronomien, Tankstellen, Kiosken und Imbissen deutschlandweit, dass eine einfache und kostengünstige Mehrwegalternative flächendeckend funktioniert.

“Wir wissen, dass die Gastronomie gerade an allen Stellen zu kämpfen hat. Unsere Aufgabe ist es nun zu zeigen, dass eine Mehrwegalternative nicht nur jede Menge

Müll vermeidet, sondern die Gastronom:innen mit unserem Pfandsystem auch aktiv Kosten einsparen können.“ so Fabian Eckert, Geschäftsführer der reCup GmbH. Durch einen Systembeitrag von 25-45 Euro im Monat, sind die Kosten des Systems für Gastronomieanbieter:innen überschaubar und kalkulierbar. Die Mehrwegbehälter werden bei reCup gegen Pfand geliehen. Hier entstehen, anders als bei Einwegverpackungen, für den Gastronomiebetrieb keine weiteren Kosten.

Das Pfandsystem der reCup GmbH, welches zusammen mit Partnern wie Shell, Alnatura, McDonalds, Aral, Sodexo, Aramarkt oder Bio Company Einwegverpackungen einspart zeigt, dass die Mehrwegalternative weder mehr kostet, noch einen Verlust der To-go-Mentalität bedeutet.

### **Pfandsystem als zugängliche Mehrweg-Lösung**

Bei seinem System orientiert sich das Unternehmen am deutschen Flaschenpfandsystem, um es als analoges Mehrwegsystem der breiten Masse zugänglich zu machen. Das Pfandsystem ist einfach zu nutzen und funktioniert ohne Registrierung oder Dateneingabe. Um die Einstiegshürden sowohl für seine Partner:innen als auch für Nutzer:innen möglichst gering zu halten und von keiner fehleranfälligen Technik im Hintergrund abhängig zu sein verzichtet das Unternehmen hierbei ganz bewusst auf eine Registrierung.

Als geläufiges, inklusives und erlerntes Prinzip in Deutschland, ist Pfand allen Alters- und Gesellschaftsschichten zugänglich und lässt sich ganz unkompliziert in den Alltag und den Betriebsablauf integrieren.

## Über die reCup GmbH

Das im September 2016 von Fabian Eckert und Florian Pachaly gegründete Unternehmen reCup GmbH bietet mit dem deutschlandweiten Pfandsystem RECUP und REBOWL eine einfache, attraktive und nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen. Das zirkuläre Pfandsystem basiert auf zu 100% recyclebaren Mehrwegbehältern: RECUP auf Coffee-to-go-Becher und REBOWL auf Take-away-Schalen. Das Pfandsystem ist einfach zu nutzen und funktioniert ohne App-Registrierung oder Voranmeldung. Mit mittlerweile rund 60 Mitarbeiter:innen und über 7.500 Cafés, Restaurants, Bäckereien, Kiosken und Tankstellenstationen arbeitet die reCup GmbH an der bundesweiten Erweiterung des Mehrwegsystems. Ziel des unter anderem von der Deutschen Umwelthilfe e.V. als "Best Practice" ausgezeichneten Unternehmens ist es, Einweg überflüssig zu machen, die gesellschaftliche Sensibilisierung zum Thema Verpackungsmüll weiter voranzutreiben und dazu anzuregen, das allgemeine Konsumverhalten zu überdenken. Weitere Informationen zu RECUP unter [www.recup.de](http://www.recup.de). Weitere Informationen zu REBOWL unter [www.rebowl.de](http://www.rebowl.de)

[Bildmaterial zum Download](#)

Greta Mager | Presse & Öffentlichkeitsarbeit

T: +49 176 7320 4474

E: [greta.mager@recup.de](mailto:greta.mager@recup.de) | [www.recup.de](http://www.recup.de)