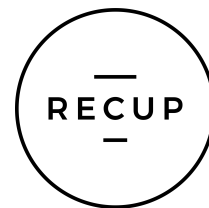


Pressemitteilung

CHEFS CULINAR und RECUP starten Kooperation



Ab 1. August gehen CHEFS CULINAR, der führende Zustellgroßhändler für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, und RECUP, der marktführende Mehrweganbieter für To-go-Getränke und Take-away-Food, gemeinsam den Mehrweg.

München, 01.08.2022 – Auf der diesjährigen INTERNORGA, der internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien in Hamburg, einigten sich der Großhändler CHEFS CULINAR und das Mehrwegsystem RECUP auf eine gemeinsame Kooperation, um zusammen noch viele weitere Betriebe für den Mehrweg zu gewinnen.

CHEFS CULINAR als wichtiger Partner im Kampf gegen Einweg

CHEFS CULINAR stellt als einer der führenden Zustellgroßhändler und mit seiner 90-jährigen Erfahrung in der Foodservice-Branche einen wichtigen Partner im Kampf gegen Einwegverpackungen dar. Mit knapp 77.000 Kund:innen und rund 300 Außendienstmitarbeitenden bietet CHEFS CULINAR die Möglichkeit, das RECUP/REBOWL-Mehrwegsystem deutschlandweit zu platzieren und das aus bereits 12.000 Ausgabestellen bestehende Mehrwegnetz noch weiter auszubauen.

Die Mehrwegpflicht kommt!

Ab dem 1. Januar 2023 tritt für gastronomische Betriebe in ganz Deutschland die [Mehrwegangebotspflicht](#) in Kraft. Das bedeutet, dass unter anderem Cafés, Restaurants, Lieferdienste und Bäckereien verpflichtet sind, ihrer Kundschaft ein wiederverwendbares Mehrwegbehältnis als Alternative zur Einwegverpackung anzubieten.

“Wir freuen uns, die Gastronomie gemeinsam mit CHEFS CULINAR auf die Mehrwegpflicht ab 2023 vorzubereiten und die Nachhaltigkeit im Verpackungsbereich voranzutreiben. Mit CHEFS CULINAR als erfahrener Partner an unserer Seite können wir noch mehr Gastronomiebetriebe erreichen und kommen damit unserer Vision, Einwegverpackungen abzuschaffen, einen bedeutenden Schritt näher“, so Fabian Eckert, Gründer und Geschäftsführer von RECUP.

Save the dates: CHEFS CULINAR Messen im September 2022

RECUP wird auf den hauseigenen CHEFS CULINAR Messen in Leipzig (4. und 5. September 2022) sowie Düsseldorf (11. und 12. September 2022) dabei sein. Hier können Besucher:innen die RECUP/REBOWL-Mehrwegprodukte und das Mehrweg-Pfandsystem kennenlernen.

Mehr Infos finden sich auf der Website: www.chefsculinar.de.

Über CHEFS CULINAR

Als einer der führenden Zustellgroßhändler beliefert CHEFS CULINAR täglich Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung. Dabei agiert das Unternehmen nicht nur als reiner Lebensmittel-Großhändler mit umfassendem Food- und Nonfood-Sortiment, sondern sieht sich auch als Dienstleister in Sachen Beratung, Consulting, Software und Weiterbildung. Mit acht Niederlassungen und 23 Stützpunkten ist CHEFS CULINAR einerseits deutschlandweit aufgestellt, aber trotzdem so regional, dass immer ein Ansprechpartner in der Nähe ist. Diese Nähe schafft die Basis für eine enge und vertrauensvolle Geschäftsbeziehung.

Über RECUP

Das im Jahr 2016 von Fabian Eckert und Florian Pachaly gegründete Unternehmen reCup GmbH bietet mit Deutschlands größtem Mehrwegsystem für die Gastronomie – RECUP/REBOWL – eine einfache, attraktive und nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen. Die “RECUP” To-go-Becher und “REBOWL” Take-away-Schalen sind in vielerlei Größen verfügbar und zu 100% recyclebar. Die Produktpalette wurde von der Bundesregierung mit dem Siegel “Blauer Engel”

ausgezeichnet. Bei deutschlandweit über 12.000 Ausgabe- und Rückgabestellen (Cafés, Restaurants, Bäckereien, Kiosken, Betriebsgastronomien und Tankstellen) können die Mehrwegbecher und -schalen gegen Pfand ausgeliehen und zurückgegeben werden. Darüber hinaus laufen Testphasen mit Anbietern im Food-Delivery-Sektor. Mission des Unternehmens ist es, die Gesellschaft für das Thema Verpackungsmüll zu sensibilisieren und Einwegverpackungen überflüssig zu machen. Mehr unter: www.recup.de

Pressekontakt: Simona Dunsche — Tel: 089-215277065 — presse@recup.de