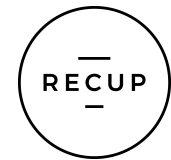


Breuninger führt RECUP/REBOWL-Mehrwegsystem ein



Das Modehaus Breuninger startete am 1.1.2023 an 6 Standorten und insgesamt 23 Stores in Deutschland mit dem RECUP/REBOWL Mehrwegsystem. Kund:innen des Modehauses haben bei den teilnehmenden gastronomischen Betrieben fortan die Möglichkeit, Speisen oder Getränke im Mehrwegbehälter mitzunehmen und unnötigen Verpackungsmüll einzusparen.

München, 18.01.2023 – Pünktlich zum 1.1.2023 und der damit in Kraft getretenen [Mehrwegangebotspflicht](#) startete Breuninger, das deutsche Mode- und Lifestyle-Unternehmen, in seinen 6 Häusern mit gastronomischem Angebot und insgesamt 23 gastronomischen Stores mit Deutschlands größtem Mehrwegsystem RECUP/REBOWL.

An den Standorten Stuttgart, Freiburg, Düsseldorf, Nürnberg, Sindelfingen und Ludwigsburg bieten Restaurants, Cafés und Bars ihre Getränke und Speisen fortan in einer nachhaltigen Verpackungs-Alternative an – dem RECUP-Mehrwegbecher bzw. der REBOWL-Mehrwegschaale. So können Kund:innen das gastronomische Angebot nutzen, ohne dass hierbei Verpackungsmüll anfällt. Kund:innen hinterlegen 1 Euro Pfand je RECUP bzw. 5 Euro Pfand je REBOWL und können die Behälter nach der Nutzung bei Breuninger selbst oder allen deutschlandweit 20.000 RECUP/REBOWL-Partnerbetrieben wieder abgeben, um das Pfand zurückzuerhalten. Die Behälter werden in den Betrieben gespült und wieder in den Umlauf gebracht. So lassen sich mit einem RECUP bis zu 1.000 Einwegbecher und mit einer REBOWL bis zu 500 Einwegschaalen einsparen.

„Nach erfolgreicher Pilotphase in Stuttgart freue ich mich über eine erfolgreiche Einführung von RECUP / REBOWL in ausnahmslos all unseren Gastronomiedestinationen. Als leidenschaftlicher Gastgeber sind unsere Gäste immer Mittelpunkt unserer Bemühungen. Aus diesem Grund haben wir uns für ein attraktives und etabliertes

zirkuläres Pfandsystem mit einem standortübergreifenden Netzwerk entschieden. Unsere Besucher:innen haben so vielfältige Rückgabeoptionen“, erklärt Michael Neef, Corporate Director of Food & Beverage der Breuninger Gastronomie.

“Breuninger ist ein wertvoller Zuwachs innerhalb unseres Mehrwegsystems und wir freuen uns, gemeinsam auch im Shopping-Bereich umweltfreundliche Lösungen anzubieten. Die Einführung von RECUP/REBOWL ermöglicht es Kund:innen, das gastronomische Angebot nachhaltig zu nutzen und eine Menge Verpackungsmüll einzusparen“, so Gründer und Geschäftsführer Fabian Eckert. .

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 20.000 Aus- 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