

Pressekit RECUP & REBOWL

Stand: April 2024

Das gibt's hier zu erfahren:

1. **Über RECUP**
2. **Problem und Lösung**
3. **So funktioniert's: Das Mehrweg-Pfandsystem von RECUP**
4. **Produkteigenschaften RECUP**
5. **Produkteigenschaften REBOWL**

Aktuelles: Stand April 2024

RECUP weitet seinen Tätigkeitsbereich auf Österreich aus. Ab sofort steht das Mehrwegsystem auch Gastronomiebetrieben und Endverbrauchenden in Österreich zur Verfügung.

1. Über reCup GmbH: Unternehmen, Vision, Mission

RECUP/REBOWL ist mit über 20.000 Partnerbetrieben die größte Mehrweglösung für die Gastronomie und das erste flächendeckende Pfandsystem für Getränke und Speisen zum Mitnehmen. Das System bietet sowohl To-go-Anbietern als auch Verbrauchern eine unkomplizierte, kostensparende und attraktive Alternative zu Einwegverpackungen.

Unternehmen wie Shell, Alnatura, IKEA, Denns BioMärkte, Burger King, Aral, Bio Company, Sodexo, Aramark, aber auch Bäckereien und viele inhabergeführte Cafés und Restaurants sparen mit dem RECUP/REBOWL-System täglich aktiv Einwegverpackungen ein.

Auf die Fahne hat sich die reCup GmbH geschrieben, unnötigen Verpackungsmüll zu reduzieren, einen Wandel im Verbraucher:innenverhalten herbeizuführen und die gesellschaftliche Sensibilisierung zum Thema Verpackungsmüll weiter voranzutreiben.

Mit RECUP bietet die reCup GmbH einen Mehrwegpfandbecher mit Pfanddeckel, in den vier Größen 0,5 l, 0,4 l, 0,3 l und 0,2 l an. Seit 2020 ergänzt die Mehrwegpfandschale REBOWL in den vier Ausführungen REBOWL 1.100 ml, REBOWL 550 ml, REBOWL mit Trennsteg 910 ml und der REBOWL

mit hohem Deckel und 550 bis 600 ml das Produktportfolio. Damit können Gastronomie-Betreibende und ihre Kundschaft sowohl für To-go-Getränke als auch für Take-away-Essen auf Mehrwegbehälter zurückgreifen.

Die Vision: Die Vision von RECUP ist es, ein nachhaltiges und zirkuläres Ökosystem für eine Welt ohne Einwegverpackungen zu schaffen.

Die Mission: RECUP bietet ein innovatives Mehrweg-Pfandsystem für Becher und Schalen an, welches den Anspruch hat, sowohl To-go-Anbieter:innen als auch Konsument:innen eine unkomplizierte und zugängliche Alternative zu Einweggeschirr bereitzustellen.

Gründungsgeschichte

Die Idee für ein Mehrwegsystem hatten Fabian und Florian unabhängig voneinander im Studium – beide störte der unverhältnismäßig hohe Verbrauch von Einwegbechern. Um eine flächendeckende Variante des Systems testen zu können, starteten Florian und Fabian gemeinsam im November 2016 zunächst ein Pilotprojekt in Rosenheim. Das System kam bei den 26 Testpartnern gut an und so folgten im Mai 2017 bereits 50 weitere Partner in München. Mittlerweile gibt es RECUP und REBOWL an über 20.000 Ausgabestellen in Deutschland und bei mehreren Ausgabestellen in Österreich. Welche Unternehmen an welchen Standorten bereits RECUP- bzw. REBOWL-Partner sind, lässt sich ganz einfach über die [Karte](#) auf unserer Website oder in der RECUP-App einsehen.

2. Problem und Lösung: Aus Einweg wird Mehrweg, für Jede:n zugänglich und unkompliziert

Einwegprodukte sind bequem, aber sie bilden ein riesiges Umweltproblem: Unter hohem Ressourceneinsatz werden Einwegprodukte produziert, um, der Name sagt es: ein Mal genutzt zu werden. Häufig können die Materialien danach nicht recycelt werden, da sie zu stark verschmutzt sind oder aus mehreren Materialien bestehen, die sich nicht mehr trennen lassen. So landen in allein in Deutschland jährlich rund 13 Milliarden Einwegverpackungen im Müll (Quelle: [Deutsche Umwelthilfe](#)), in Österreich sind es laut dem [Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie](#) jährlich 680 Millionen Einwegverpackungen. Es wird schnell klar, dass es dafür eine bessere Lösung geben muss, und die gibt es: Mehrweg im Pfandsystem.

RECUP setzt darauf, Konsument:innen eine Lösung anzubieten, die für Jede:n zugänglich ist und sich unkompliziert in den Alltag integrieren lässt. In der Umsetzung ist das ausdrückliche Ziel, die Eintrittsbarrieren so niedrig wie möglich zu halten. Aus diesem Grund richtet sich RECUP nach dem in Deutschland etablierten Flaschen-Pfandsystem: RECUPs und REBOWLs werden von der Kundschaft direkt im Café, im Restaurant, in der Bäckerei, an der Tankstelle, in der Eisdielen, am Kiosk etc. gegen eine Pfandgebühr in Höhe von 1€ pro RECUP und 1€ pro Pfanddeckel bzw. 5€ pro REBOWL ausgeliehen. Bei Rückgabe an einer der über 20.000 Aus- und Rückgabestellen erhält die Kundschaft das Pfand zurück.

Die Vorteile des Mehrweg-Pfandsystems von RECUP:

- Das System ist verständlich:
Die Systematik und Funktionsweise eines Pfandsystems ist bekannt
- Das System ermöglicht Spontanität:
Es muss keine App heruntergeladen oder Mitgliedschaft abgeschlossen werden
- Das System ist anonym:
Es werden keine Daten von Konsument:innen erhoben
- Das System ist kostenfrei:
Es entstehen keinerlei Kosten für Konsument:innen, weder zur Anschaffung von Mehrwegbehältern, noch in Form von Verzugsgebühren bei verzögerter Rückgabe
- Das System ist flexibel:
RECUP und REBOWL lassen sich ganz einfach und bequem bei allen teilnehmenden Partnern wieder zurückgeben und das dann, wenn es den Konsument:innen am besten passt
- Das System ist inklusiv:
Jede:r kann mitmachen, da es keine digitale Einstiegshürden gibt und für die Konsument:innen kostenlos ist

3. So funktioniert's: Das Mehrweg-Pfandsystem von RECUP

Die Idee von „Pfand“ ist ein bereits vertrautes, erfolgreiches Konzept in vielen Ländern, das RECUP auf innovative Weise auf To-go-Becher und Take-away-Schalen adaptiert. Die RECUP-Mehrweglösung basiert auf recyclebaren Pfandbechern und Pfandschalen, den sogenannten RECUPs und REBOWLS. Sie werden regional in Deutschland produziert. Jeder einzelne RECUP ersetzt bei jeder Nutzung Einwebecher und kann ca. 1.000-mal gespült werden. Jede REBOWL ersetzt Einwegverpackungen und kann ca. 500-mal gespült werden.

Das Unternehmen selbst finanziert sich durch einen Nutzungsbeitrag der Partnerunternehmen, die auf diese Weise dazu beitragen, das Pfandsystem nachhaltig zu erhalten. Über den Nutzungsbeitrag ab ca. 31 € pro Monat (je nach Vertragslaufzeit) finanzieren sich die Produktion, Logistik und das Bewerben der Mehrwegbehälter. RECUP produziert die RECUPs und REBOWLS selbst. Gastronomie-Betreibende können über das RECUP-Partnerportal online Mehrwegbehälter leihen. Sie hinterlegen lediglich eine Pfandgebühr in Höhe von 1 Euro pro RECUP bzw. 5 Euro pro REBOWL. Diese wird anschließend zu 100% an die Kundschaft weitergegeben. Einmal ausgeliehen, werden die Gastronomie-Betreibenden als RECUP-Partner gelistet und erhalten neben den RECUPs und REBOWLS zusätzliches Marketingmaterial zur Kommunikation vor Ort.

Entsteht bei Partnern ein Überschuss an Mehrwegbehältern, weil mehr zurückgegeben als ausgeliehen werden, nimmt RECUP die Behälter kostenfrei zurück und kümmert sich um die gleichmäßige Verteilung. Das Gleiche gilt für RECUPs und REBOWLS, die nicht mehr verwendet werden können: RECUP nimmt abgenutzte Mehrwegbehälter zurück, ersetzt sie für Gastronom:innen durch neue RECUPs und REBOWLS und führt die zurückgenommenen Behälter ab einer recyclingfähigen Menge bei unserem Hersteller dem Recycling zu. Partner können entscheiden, ob sie RECUPs und REBOWLS gemeinsam anbieten wollen oder sich für eines der beiden Produkte entscheiden. Der Nutzungsbeitrag bleibt in beiden Fällen gleich. So können Partner, die bereits RECUPs nutzen, ihrer Kundschaft zusätzlich REBOWLS anbieten, ohne dass sich der monatliche Nutzungsbeitrag erhöht.

4. Produkteigenschaften RECUP

Der RECUP wird in den Farben Mint und Cappuccino in drei Größen 0,4l, 0,3l und 0,2l angeboten, und seit September 2022 ergänzt außerdem der transparente RECUP 0,5l sowie der Pfanddeckel, passend auf alle RECUP-Versionen, das Produktsortiment. Alle RECUP-Produkte bestehen aus dem Monomaterial Polypropylen (PP) und sind zu 100% recyclebar und BPA-frei. Der RECUP eignet sich ideal für alle Heiß- und Kaltgetränke, vom klassischen Kaffee über Tee, Softdrinks, Bier, Cocktails bis hin zum Smoothie. Außerdem eignet sich der RECUP in seinen verschiedenen Größen auch für kleine und große Eisbecher oder auch für Eiskaffee. Er ist von Baristas erprobt, zur einfachen Handhabung mit Fülllinie versehen sowie sehr leicht, stapelbar und bruchstabil. Zur Reinigung kann der RECUP einfach in die Spülmaschine gegeben werden und ist ohne Deckel auch mikrowellengeeignet.

Nachhaltigkeit

Mehrwegbecher sind ab einer Zahl von 10 bis 25 Nutzungen ökologisch sinnvoller als Einwegbecher. Diese Zahlen gehen auf eine [Studie des Umweltbundesamtes](#) zurück. Die genaue Zahl aus dieser Spanne hängt von verschiedenen äußeren Faktoren ab, wie beispielsweise, ob der Spülvorgang mit einem zertifizierten Grünstromprodukt erfolgt oder nicht und welche Lieferwege hinter den Becher liegen. All unsere Produkte werden in Deutschland produziert und haben somit kurze Lieferwege.

Blauer Engel

Das Mehrweg-Pfandsystem von RECUP ist seit 2020 mit dem Blauen Engel vom Umweltbundesamt in der Kategorie "ressourcenschonende Mehrwegbechersysteme" zertifiziert. Neben den Produkteigenschaften des Bechers prüft die unabhängige Jury auch das Mehrwegsystem selbst, das von RECUP systematisch aufgebaut wurde und immer weiter ausgebaut wird. Vom Umweltbundesamt heißt es dazu: "Der 'Blaue Engel' kennzeichnet Produkte und Dienstleistungen, die in einer ganzheitlichen Betrachtung besonders umwelt- und gesundheitsverträglich sind."

Quelle: <https://www.blauer-engel.de/de/produktwelt/mehrwegsysteme-to-go-fuer-lebensmittel-und-getraenke>

Nachgehakt: Warum Kunststoff?

Plastik- und Pappbechermüll durch einen Pfandbecher aus Kunststoff ersetzen? Komplette logische Frage. Polypropylen (PP) ist aktuell die beste Alternative für das Mehrweg-Pfandsystem, da es unsere Produkte lebensmittelecht, langlebig und hitzebeständig bis max. 95°C macht und außerdem leicht und bruchstark ist. Damit können die RECUPs möglichst lange im Kreislauf bleiben und möglichst viele Einwegbecher ersetzen. Scheidet ein RECUP aus dem Pfandsystem aus, kann er zu 100% recycelt werden. Das ist nur möglich, da er aus einem Monomaterial besteht. Zum Recycling kommen die Becher zurück in die RECUP-Produktionsstätten in Deutschland. Zu guter Letzt: Das Material stärkt den Komfort. Denn um Mehrweg in den Alltag zu integrieren, muss man Mehrwegbecher gerne nutzen wollen. Der RECUP ist leicht, liegt gut in der Hand, kann platzsparend gestapelt werden und ist geschmacksneutral. Unser Tochterunternehmen und Produzent unserer REBOWL, Crafting Future, forscht zusammen mit dem Institut für Biokunststoffe und Bioverbundwerkstoffe (ifbb) zu Bowl2Bowl-Recycling, also vollständig kreislauffähigen Mehrwegschaalen.

5. Produkteigenschaften REBOWL

Die REBOWL in der Farbe evergreen und kommt in vier Ausführungen: REBOWL 1.100 ml, REBOWL 550 ml, REBOWL mit Trennsteg 910 ml und REBOWL mit hohem Deckel 550 bis 600 ml. Die REBOWL 1.100 ml eignet sich am besten für Hauptgerichte, wie Bowls, Pasta, Salate und Suppen, die REBOWL 550 ml eignet sich z.B. für Beilagen, Vorspeisen und Desserts. Die REBOWL mit Trennsteg 910 ml eignet sich durch die zwei getrennten Kammern, die 590 ml und 320 ml fassen, ideal, um z.B. Curry und Reis oder Pasta und Salat gleichzeitig in der REBOWL zu transportieren. Die REBOWL mit hohem Deckel und 550 bis 600 ml Fassungsvermögen bietet mehr Platz nach oben und hält die Speisen kross. Damit können RECUP-Partner Gerichte wie Burger, Pommes, Onion Rings, Muffins, Sandwiches, Kroketten oder Teigtaschen in einem Mehrwegbehälter anbieten. Alle REBOWL-Varianten werden aus 100% Polypropylen (PP) in Deutschland hergestellt. Damit sind sie zu 100% recyclebar und BPA-frei. Die REBOWLS (mit Ausnahme der REBOWL mit hohem Deckel, da der Deckel über Lüftungsschlitze verfügt) sind außerdem auslaufsicher – keine Angst vor Flecken im Rucksack! Das Essen bleibt, wo es hingehört. Die REBOWL kann ohne Deckel in die Mikrowelle gestellt werden, ist temperaturbeständig bis 95°C und zudem spülmaschinenfest.

Blauer Engel

REBOWL als Mehrweg-Pfandsystem ist seit dem Sommer 2021 mit dem Blauen Engel zertifiziert. Neben der Produkteigenschaften der Schalen prüft die unabhängige Jury auch das Mehrwegsystem selbst, das von RECUP systematisch aufgebaut wurde und immer weiter ausgebaut wird. Die Jury des Umweltzeichens hat in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit und dem Umweltbundesamt einen Kriterienkatalog für die Vergabe des Umweltzeichens an Mehrwegsysteme erstellt. Dieser Katalog beinhaltet unter anderem Anforderungen an das Material und die Herstellung der Mehrwegschüsseln. Eine Vergabe-Anforderung betrifft beispielsweise die Langlebigkeit der Mehrwegschalen. Hier muss eine Lebensdauer von mindestens 500 Spülgängen nachgewiesen sein.

Quelle: <https://www.blauer-engel.de/de/produktwelt/mehrwegsysteme-to-go-fuer-lebensmittel-und-getraenke>

Nachgehakt: Warum Kunststoff?

Umweltschutz mit Plastikschalen? Das klingt erstmal verwirrend. Es gibt drei gute Gründe, weshalb die Lösung aktuell dennoch die beste ist: Langlebigkeit, Umweltbilanz und Komfort. Alle REBOWLS bestehen aus 100% Polypropylen (PP), das macht sie bruchstabil. Je länger eine REBOWL verwendet wird, desto besser ist ihre Ökobilanz. Jede REBOWL ersetzt durch ihre Nutzung Einwegverpackungen und kann bis zu 500 Spülgängen standhalten werden. Nachdem sie aus dem Pfandsystem ausscheiden, können REBOWLS zu 100 % recycelt werden. Die Mehrweg-Pfandschalen sind zudem leicht und platzsparend stapelbar.

Bei Fragen und weiteren Anliegen: Greta Mager – presse@recup.de

REUSE RETURN REPEAT