



per E-Mail

An die akkreditierten Medien

Datum:	12. April 2022
Kontaktperson:	Silja Studer-Husar
Direktwahl:	041 723 87 10
E-Mail:	silja.studer@cham.ch

Medienmitteilung

Sechs Gemeinden machen sich zusammen auf den «Mehrweg»

Die Zuger Gemeinden Baar, Cham, Hünenberg, Risch Rotkreuz, Steinhausen und die Stadt Zug möchten möglichst viele Betriebe in der Region motivieren, Mehrweggeschirr im Take-away einzusetzen. Sie beteiligen sich an den Kosten eines Angebotes für Gastrobetriebe und Geschäfte, die das Mehrwegkonzept reCIRCLE unverbindlich testen. Das Konzept kommt dem Klima und der Umwelt zugute.

Immer mehr Menschen verpflegen sich unterwegs. Täglich werden in der Schweiz rund 1 Million Take-away-Produkte im öffentlichen Raum konsumiert. Abfälle von Take-away-Mahlzeiten und -Getränken bleiben dabei immer wieder auch auf öffentlichen Anlagen liegen. Einwegverpackungen verursachen sowohl bei den Gemeinden als auch bei den Verkaufspunkten viel Abfall und hohe Kosten. Auch für die Umwelt sind Einwegverpackung eine grosse Belastung, denn dafür werden grosse Mengen an Rohstoffen verbraucht, die in den meisten Fällen nach der einmaligen Nutzung verbrannt werden.

Gemeinden fördern Mehrweggeschirr

Die Gemeinden Baar, Cham, Hünenberg, Risch Rotkreuz, Steinhausen und die Stadt Zug wollen das Problem an der Wurzel packen. Deshalb planen sie im 2022 eine gemeinsame Kampagne zur Förderung des Mehrweggeschirrs in den Take-away-Betrieben. So möchten sie möglichst viele Geschäfte in der Region motivieren, das Mehrwegsystem von reCIRCLE, dem grössten Schweizer Netzwerk für Mehrweggeschirr für unterwegs, vergünstigt zu testen. «Die Gemeinden unterstützen die Betriebe, in dem Sie sich an den Kosten des Startangebotes beteiligen. Die unverbindliche dreimonatige Testphase kostet die Betriebe **nur CHF 75.00 statt CHF 150.00**», sagt Manuela Hotz, Bereichsleiterin Umwelt der Einwohnergemeinde Cham. «Das Bedürfnis nach Mehrweggeschirr nimmt zu. Wir entdecken ab und zu Kunden, die z.B. beim Mittagessenholen ihr privates Geschirr mitnehmen. reCIRCLE ist eine gute, umweltfreundliche Lösung für den Take-away Einkauf in Restaurants, in der Bäckerei, Mensen und vielen anderen Geschäften.»

So funktioniert das Mehrwegkonzept

Das Konzept ist simpel und durchdacht: Die Kundinnen und Kunden nehmen beim ihrem Take-away-Einkauf ihre wiederverwendbare BOX mit. Nach der Verpflegung aus der BOX geben sie diese einfach bei den **1'800 teilnehmenden Partnern von reCIRCLE** zurück oder behalten die BOX zur erneuten Verwendung. Eine BOX kostet 10 Franken, der Becher «ISY» 5 Franken. Auch im Kanton Zug gibt es bereits einige Partnerbetriebe, zum Beispiel das Bio-Fachgeschäft und -Bistro «Köstliches von Haas» in Baar, Ying's Thai Kitchen in der Stadt Zug oder die Metzgerei Berchtold in Rotkreuz. «Mehrweggeschirr ist eine Verhaltensänderung. Je dichter das Netzwerk von Betrieben, die reCIRCLE anbieten, desto einfacher wird die Nutzung für die Endkundschaft», so Ursina Haslebacher, die das Projekt von Seiten reCIRCLE leitet.

Mehrwegverpackungen schonen die Umwelt

Mehrwegverpackungen sind hunderte Male wiederverwendbar. Täglich werden in der Schweiz mit reCIRCLE BOXen 55'000 Einwegschalen ersetzt, das sind 1'000 vermiedene Abfallsäcke an einem Tag und 9 Tonnen eingespartes CO₂. Durch Abwaschen werden wertvolle Ressourcen geschont und die Umwelt entlastet. Zahlreiche Studien belegen seit langem, dass Abwaschen und Mehrweg die Umwelt viel weniger belasten, als Einweggeschirr egal welcher Art.

Über reCIRCLE

Das Unternehmen ersetzt Einwegverpackungen durch wiederverwendbare, hochwertige, ökologischere Mehrwegverpackungen. Im August 2016 startete das Unternehmen mit insgesamt 24 Partnerbetrieben im Netzwerk. Sechs Jahre nach Markteintritt machen bereits rund 1'800 Unternehmen, davon rund zwei Drittel Restaurants mit Take-away-Angebot und rund ein Drittel Mensen und Mitarbeiterrestaurants, im Netzwerk mit. Die reCIRCLE-Gefässe werden in der Schweiz hergestellt und nach unzähligen Nutzungen auch wieder in der Produktionsfirma in Einsiedeln recycelt.

Links:

- www.recircle.ch

Für Rückfragen:

- Ursina Haslebacher, Projektleiterin bei reCIRCLE, Tel. 031 352 82 82, info@recircle.ch
- Kontakt Gemeinden: Manuela Hotz Bereichsleiterin Umwelt, Tel. 041 723 87 77, manuela.hotz@cham.ch



Abb: Manuela Hotz, Bereichsleiterin Umwelt Cham, und fünf weitere Gemeinden hoffen, dass Take-aways bald auf Mehrweggeschirr von reCIRCLE umstellen.



Abb: Ronald Junkert, Leiter Verpflegung im heilpädagogisches Schul- und Beratungszentrum Sonnenberg, mit seinem Menu in der reCIRCLE BOX

Weitere Bilder

Mehr Bildmaterial zu reCIRCLE finden Sie [hier](#).

Klimabelastung infolge Verpackung pro Menu.

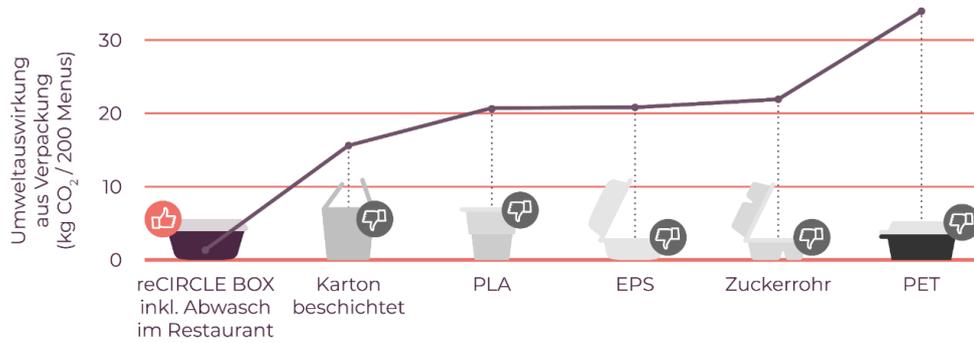


Abb: Der CO₂-Fussabdruck unterschiedlicher Take-away-Verpackungen nach 200 Nutzungen