

per E-Mail

An die akkreditierten Medien

Datum:	10. Mai 2023
Kontaktperson:	Silja Studer-Husar
Direktwahl:	041 723 87 10
E-Mail:	silja.studer@cham.ch

Medienmitteilung

Weniger Abfall beim Pizzagenuss - Aktion «Mehrweg» geht in die zweite Runde

Take-Away-Angebote sind beliebt und entsprechen dem Zeitgeist, oftmals landet die Verpackung jedoch im Abfall und wird verbrannt. Um wertvolle Ressourcen zu schonen und den Einsatz von Mehrweggeschirr zu fördern, wird die im 2022 gestartete Aktion «Mehrweg» der Zuger Gemeinden Cham, Hünenberg, Risch Rotkreuz, Steinhausen und der Stadt Zug weitergeführt. Neu gibt es auch eine Mehrwegverpackung für Pizzas, dem Take-away-Klassiker schlechthin.

Neun Betriebe haben im Jahr 2022 von der Möglichkeit Gebrauch gemacht und Mehrwegverpackung für ihr Take-Away-Angebot getestet. Auch dieses Jahr sollen wieder möglichst viele Betriebe in der Region dazu motiviert werden, Mehrweggeschirr im Take-Away einzusetzen. Neu im Angebot ist eine Mehrweglösung für Pizza, denn die herkömmlichen Kartons bringen in Sachen Recycling einige Herausforderungen mit sich. Heidi Oswald, Geschäftsführerin des Zweckverbands der Zuger Einwohnergemeinden für die Bewirtschaftung von Abfällen ZEBA erklärt, was nach dem Konsum mit der Pizzaverpackung geschieht: «Pizzakartons sind oft mit Fett verschmutzt oder enthalten noch Essensreste, was zu Mehraufwand und höheren Kosten bei der Entsorgung führt. Deshalb landen sie bei uns in der Kehrlichtverbrennung.» Aus diesem Grund sind Mehrweglösungen auch aus Sicht des ZEBA sehr zu begrüßen.

Mehrere Zuger Gemeinden und die Stadt fördern Mehrweggeschirr

Die Gemeinden Cham, Hünenberg, Risch Rotkreuz, Steinhausen und die Stadt Zug führen auch dieses Jahr eine gemeinsame Kampagne zur Förderung des Mehrweggeschirrs in den Take-away-Betrieben. «Jede und jeder Einzelne leistet durch den Einsatz von Mehrweggeschirr einen wertvollen Betrag zum schonenden Umgang mit Ressourcen. Mit dieser Aktion möchten wir möglichst viele Geschäfte in der Region motivieren, Mehrweggeschirr für die Kundinnen und Kunden anzubieten», erläutert Mario Stadler, Projektleiter Umwelt der Gemeinde Cham. «Die Betriebe profitieren von einer finanziellen Unterstützung durch die Gemeinde, welche die Hälfte der Kosten von den CHF 150 für die dreimonatige Testphase übernimmt. Bereits teilnehmende Betriebe erhalten einen Gutschein zur Bestellung von zusätzlichem Mehrweggeschirr.»

So funktioniert das Mehrwegkonzept von reCIRCLE

Das Prinzip ist einfach: Die Kundinnen und Kunden wählen bei ihrem Take-away-Einkauf die wiederverwendbare BOX oder den Becher «ISY». Nach der Verpflegung geben sie diese einfach bei

einem der 1'900 teilnehmenden Partner von reCIRCLE zurück oder behalten sie zur erneuten Verwendung. Eine BOX, egal ob für ein Curry oder eine Pizza, kostet 10 Franken, der Becher «ISY» 5 Franken. Es gibt im Kanton Zug rund 45 Betriebe, die das Angebot bereits erfolgreich nutzen. Neben verschiedenen Firmenkantinen sind auch Coop und Migros Restaurants und folgende lokale Betriebe reCIRCLE Partner:

Cham: Städtli Metzger und OYM (Foto)

Hünenberg: Restaurant Schlosserei Zuwebe

Rotkreuz: Restaurant Saporì's, Metzgerei Berchtold und Restaurant Esscube

Steinhausen: Masuree Thai Shop

Stadt Zug: Restaurant Göbli /TC Zug, Ying's Thai Kitchen, Confiserie Speck, V-ZUG und Café Pergola im Seniorenzentrum Mülimatt

Baar: Hofmärcht (Foto), Sonnenberg, Köstliches von Haas und Restaurant Story Zuwebe

Menzingen: Hegglin Dorfmetzger

Unterägeri: Köstliches von Haas

Mehrwegverpackungen schonen die Umwelt

Die Mehrwegverpackungen sind hunderte Male wiederverwendbar. Täglich werden in der Schweiz mit reCIRCLE BOXen 60'000 Einwegschalen ersetzt, das sind über 1'000 vermiedene Abfallsäcke an einem Tag und sechs 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 und ist heute der grösste Anbieter für Mehrweggeschirr in der Schweiz. Sieben Jahre nach Markteintritt machen bereits rund 1'900 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: Mario Stadler, Projektleiter Umwelt Einwohnergemeinde Cham, Tel. 041 723 87 76, mario.stadler@cham.ch (Hinweis: Erreichbar am Mittwoch, 10. Mai 2023, bis 12.00 Uhr)

Bildmaterial



Abbildung 1: Die wiederverwendbare Pizza-Verpackung



Abbildung 3: Philipp Hotz vom Hofmarkt in Baar



Abbildung 2: Christoph Schar vom OYM, Cham

Klimabelastung infolge Verpackung pro Menu.

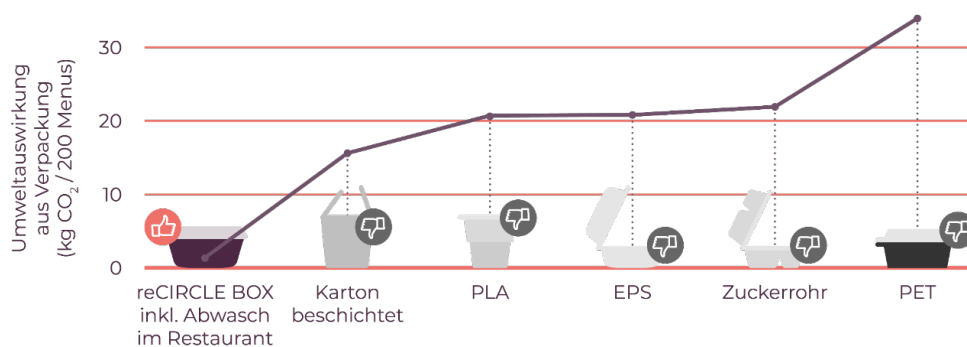


Abbildung 4: CO₂ Fussabdruck unterschiedlicher Take-Away Verpackungen nach 200 Nutzungen

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

