

Leitfaden - Beratung lokaler Gastronom:innen



In der Rolle des Multiplikators, Türöffners und Experten für die lokale Gastronomieszene in der Stadt oder Region, tragen städtische Akteure maßgeblich zur Etablierung des RECUP Pfandsystems bei.

Lass' uns also gemeinsam den ersten Schritt in Richtung Mehrweg in Deiner Region oder Stadt tun - aus unserem Erfahrungsschatz der vergangenen vier Jahre und den vielen, vielen Gesprächen, die wir mit unseren Partner:innen und interessierten Gastronom:innen führen durften, möchten wir Dir hier die wichtigsten Hinweise für eine gelungene Erstansprache der örtlichen Gastronom:innen an die Hand geben:

RECUP & REBOWL - für welche Gastronom:innen kommt das System in Frage?

Wir bieten mit unserem Mehrwegpfandsystem eine Lösung für alle Gastronomiebetriebe an. Dazu gehören: Cafés, Restaurants, Imbisse, Tankstellen, Bäcker, Betriebskantinen, Hochschulen, Kliniken, Fertigungswerke und Schulen.

Kontaktaufnahme - wie spreche ich örtliche Gastronom:innen effektiv an?

Als RECUP & REBOWL-Partner kann jede Gastronom:in eine unkomplizierte und umweltschonende Lösung in seinen Geschäftsbetrieb integrieren. Mit unseren neutral gehaltenen RECUP-Pfandbechern und REBOWL-Pfandschalen hat jeder Gastronomiebetrieb die Möglichkeit sofort Teil des Mehrwegpfandsystems zu werden. Zusammengefasst stehen die wichtigsten Fakten auf unserem [Factsheet RECUP](#) welches Du gerne bei deiner Erstansprache der Gastronom:innen nutzen kannst.

Einfach einfach - Welche Vorteile bietet unser Mehrwegpfandsystem den Gastronom:innen?

Innovative Positionierung mit etablierter Lösung: Das Bundeskabinett hat am 20. Januar 2021 die Mehrwegpflicht für die Gastronomie beschlossen. Durch das neue Gesetz sind Restaurants, Cafés und Bistros ab Januar 2023 verpflichtet, Getränke-to-go und Take-away Essen im Mehrwegbehältnis anzubieten. Das Thema kommt also auf nahezu jede Gastronom:in zu, deswegen ist es sinnvoll sich zeitnah damit auseinanderzusetzen und sich darauf vorzubereiten.

Expertise & Verlässlichkeit: Mit Erfahrungswerten aus über vier Jahren Auf- und Ausbau des RECUP-Pfandsystems sowie mit inzwischen über 6.000 teilnehmenden Ausgabestellen und über 30 Städtekooperationen, sind wir First Mover und Marktführer im Bereich Mehrwegbecher. Neben Herzblut und ordentlich Kawumms hinter der Sache, sind wir somit zu einem Team bestehend aus 50 REvolutionär:innen und Expert:innen in den Bereichen Vertrieb, Marketing, Kooperation, Logistik und Innovationsmanagement

herangewachsen. Städte und Regionen sowie große Ketten wie Shell, ARAL oder Alnatura haben sich bereits unserem Mehrwegpfandsystem angeschlossen.

Einfach einfach - Pfand eben: Unser Pfandsystem funktioniert für unsere Partner:innen und deren Kund:innen einfach einfach: Auf Seiten des Endkonsumenten können die Becher und Bowls gegen einen Pfandbetrag von 1 € je Mehrwegbecher und 5 € je Mehrwegschaale geliehen und wieder abgegeben werden. Und dies spontan, für alle: keine Hardware, keine App, keine Registrierung und keine Mitgliedskarte notwendig. Für Gastronom:innen gilt: mit der Teilnahme am System und der Nutzung beider Produkte fällt lediglich eine fixe, kalkulierbare monatliche Gebühr an.

Ein System - zwei Produkte: Mit der Entscheidung für eine Partnerschaft, haben unsere Partner:innen automatisch Zugang zu den beiden Produkten RECUP und REBOWL und können diese in ihrem Betrieb nutzen.

Und wie läuft das mit dem Pfandsystem?

Das Pfand für die RECUP-Becher und REBOWL-Schalen stellt für die Gastronom:innen einen durchlaufenden Posten dar. Die Gastronom:innen leihen sich die Pfandprodukte für die Nutzung vom Eigentümer und Systemgeber, der reCup GmbH.

Die RECUPs leiht die Gastronom:in von uns bei der Bestellung im Shop (partner.recup.de) für 1€ und gibt den RECUP für 1€ wieder an die Kundschaft aus. Die REBOWL leiht die Gastronom:in von uns bei der Bestellung im Shop (partner.recup.de) für 5€ und gibt die REBOWL für 5€ wieder an die Kundschaft aus.

Je nach Bedarf können die Gastronom:innen die Pfandbecher und Pfandschalen flexibel leihen und wieder an uns zurückgeben.

Das RECUP-Mehrwegpfandsystem - einfach einfach

1. Becher bestellen
Die Gastronom:in bestellt bei uns im Shop (partner.recup.de) die RECUPs und REBOWLS und stellt diese mit dem beigelieferten Marketing-Material im Laden auf, um die Kundschaft auf die nachhaltige Alternative aufmerksam zu machen.
2. Gegen Pfand ausgeben
Die Kundschaft bestellt das To-Go Getränk im RECUP oder das Take-Away-Gericht in der REBOWL und hinterlegt 1€ Pfand für den RECUP oder 5€ Pfand für die REBOWL als Leihgebühr.
1. Rücknahme und wiederverwenden
Den benutzte RECUP oder die benutzte REBOWL kann die Kundschaft bei allen teilnehmenden Gastronom:innen zurückgeben und erhält den entsprechenden Pfandbetrag zurück. Der RECUP / die REBOWL wird von der Gastronom:in in der Spülmaschine wie normales Geschirr gespült und ist direkt für die nächste Kundschaft einsatzbereit.



Welche Kosten kommen auf die Gastronom:innen zu?

RECUP-Partner zahlen lediglich eine Systemgebühr um Teil unseres Mehrwegpfandsystems bestehend aus RECUP und REBOWL zu werden. Die Systemgebühr richtet sich nach der von den Gastronom:innen gewählten Vertragslaufzeit.

FÜR UNENTSCHLOSSENE	FÜR TESTER	FÜR ÜBERZEUGUNGSTÄTER	FÜR VORREITER	FÜR WELTVERBECHERER
3 Monate 45€/ Monat	6 Monate 36€/ Monat	12 Monate 31€/ Monat wir empfehlen	24 Monate 28€/ Monat	36 Monate 25€/ Monat

**Für Unternehmen, Hochschulen, Kliniken, Fertigungswerke und Schulen bieten wir ein spezielles Inhouse-Konzept an.*

Dabei sein: auf geht's! - Wie werden Gastronom:innen zu RECUP-Partner:innen?

In 3 unkomplizierten Schritten werden Gastronom:innen teil unseres Mehrwegpfandsystems:

1. Registrierung auf partner.recup.de.
2. Anlegen des Profils und der Ausgabestelle(n).
3. Becher, Bowls, Mehrwegdeckel, etc. in den Warenkorb legen und Bestellung abschicken.

Wir beantworten gerne Fragen:

Die Gastronom:innen haben Fragen und/ oder möchte Teil des Systems werden?
Unser Team freut sich auf alle Fragen, Anrufe und E-Mails!

Customer Happiness

Telefon: 089/ 339844-100

E-Mail: kontakt@recup.de

In der Region wollen Gastronom:innen mit dem Potential von 20 Ausgabestellen unser Mehrwegpfandsystem einführen?

Es besteht die Möglichkeit nach Deiner ersten Kontaktaufnahme mit den Gastronom:innen einen runden Tisch anzuberaumen, sofern 20 potentielle Ausgabestellen (nicht Unternehmen) Interesse an unserem System bekunden. Gemeinsam mit Dir werden wir allen Interessent:innen bei diesem Termin das Mehrwegpfandsystem vorstellen und für weitere Rückfragen zur Verfügung stehen.

Bei Fragen zum runden Tisch wende Dich gerne an:

Anna Bergmann - Marketing Managerin Städtekooperationen
staedte@recup.de