

Vergleich Mehrwegsysteme

Anbieter	Konzept	Präsenz	Preise/Abrechnung	Schalen/Gefäße
REBOWL	<p>Der (Betriebs-) Gastronom leiht sich bei REBOWL gegen einen Pfand die Schalen. Er bietet sie seinen Gästen/MA als Alternative an oder Gäste suchen explizit nach Mehrwegverpackungen.</p> <p>Rücknahme, Reinigung und Pfanderstattung bei allen teilnehmenden Gastronomen.</p> <p>Hat der Gastronom einen Überhang an Schalen gibt er diese an REBOWL zurück und bekommt den Pfandbetrag.</p> <p>Beschädigte Schalen werden <u>nicht</u> zurück genommen/erstattet.</p> <p>https://rebowl.de/</p>	<p>Per App findet man alle teilnehmenden Betriebe nach Städten gefiltert.</p> <p>Der Gastronom bekommt Werbematerial für seinen Laden.</p> <p>REBOWL ist relativ weit verbreitet (auch ländlich), da es aus RECUP entstanden ist (gleiches Prinzip mit Bechern).</p> <p>Gutes Feedback. Einfache Prozesse. Klare Kostenstruktur.</p>	<p>Für Gastronom Monatlicher Festbetrag für Gastronom, im Ø € 1,--/Tag</p> <p>Verschiedene Vertragslaufzeiten</p> <p>Pfand € 5,--/Schale → durchlaufender Posten</p> <p>KEINE Kosten pro Befüllung</p> <p>Für Gast Bezahlt den Pfand und bekommt ihn erstattet</p>	<p>Aktuell nur Schalen inkl. Deckel mit Füllmenge 1250ml vorhanden.</p> <p>Geplant sind eine kleinere Bowl mit 600ml und eine größere mit Trennwand.</p>
reCIRCLE	<p>Der (Betriebs-) Gastronom leiht sich bei reCIRCLE gegen einen Pfand die Gefäße. Er bietet sie seinen Gästen/MA als Alternative an oder Gäste suchen explizit nach Mehrwegverpackungen.</p> <p>Rücknahme, Reinigung und Pfanderstattung bei allen teilnehmenden Gastronomen.</p> <p>Hat der Gastronom einen Überhang an Gefäßen gibt er diese an reCIRCLE zurück und bekommt den Pfandbetrag.</p> <p>Beschädigte Schalen werden zurück genommen und ersetzt.</p> <p>Zu jeder Verpackung wird ein Mehrwegbesteck kostenfrei dazu gegeben.</p> <p>https://www.recircle.de/</p>	<p>App ist in Arbeit</p> <p>Der Gastronom bekommt Werbematerial für seinen Laden.</p> <p>reCIRCLE ist momentan im Raum Stuttgart (Firmensitz) und in der Schweiz stark verbreitet.</p> <p>Feedback von angeschlossenen Gastronomen sehr positiv. Sehr unkompliziertes Miteinander.</p>	<p>Für Gastronom Preis pro Befüllung 13,5 Cent</p> <p>Pfand € 10,--/Gefäß → durchlaufender Posten</p> <p>Abrechnung aktuell auf Vertrauensbasis</p> <p>Für Gast Bezahlt den Pfand und bekommt ihn erstattet</p>	<p>Becher 350ml</p> <p>Schale 600ml</p> <p>Schale 1050ml</p> <p>Box 590ml mit Unterteilung</p> <p>Menüschale 900ml (Schnitzel usw.)</p>

Vergleich Mehrwegsysteme

<p>VYTAL</p>	<p>Der (Betriebs-) Gastronom leiht sich bei VYTAL die Gefäße. Er bietet sie seinen Gästen/MA als Alternative an oder Gäste suchen explizit nach Mehrwegverpackungen.</p> <p>Kunde und Anbieter benötigen die VYTAL-App. Der Anbieter scannt den QR-Code des Kunden und den auf dem Gefäß. Dies dient zur späteren Abrechnung.</p> <p>Rücknahme & Reinigung bei allen teilnehmenden Gastronomen.</p> <p>VYTAL „überwacht“ die Verteilung der Gefäße und versucht das Rückgabeverhalten zu steuern, wenn es denn nötig ist.</p> <p>Mit seinem QR-Code kann man sich bei teilnehmenden Liefer-/Abholdiensten bei Onlinebestellung auch für Mehrwegverpackung entscheiden.</p> <p>https://www.vytal.org/</p>	<p>Per App findet man die teilnehmenden Gastronomen und registriert sich beim Ausleihen.</p> <p>Der Gastronom bekommt Werbematerial für seinen Laden und wird bei Social Media vorgestellt. Die App für den Betrieb wird eingerichtet.</p> <p>Podcast bei https://www.kuechenherde.com/</p> <p>In deutschen Metropolen verbreitet.</p> <p>Technisch vielseitig und funktional.</p>	<p>Für Gastronom 15 – 25 Cent pro Befüllung. Einrichtungsprozess einmalig ab € 100,-- (je nach Betriebsgröße)</p> <p>Für Gast Keine Kosten, außer er bringt das Gefäß nach 14 Tagen nicht zurück. Erst dann werden ihm € 10,-- per PayPal oder Einzug belastet. Er wird 2 Tage vorher über die App an die Rückgabe erinnert. Bringt er sie verspätet zurück bekommt 5 VYTAL Credits, welche er bei einem Gastro-Partner einlösen kann.</p>	<p>Becher 350ml</p> <p>Schale 500ml</p> <p>Schale 750ml</p> <p>Schale 1250ml</p> <p>Schale unterteilt 1000ml</p> <p>Sushi Verpackung 500ml</p> <p>Pizza Verpackung</p>
---------------------	---	--	--	--

Die Fülle der Möglichkeiten → warum Mehrweg: Reduzierung CO2-Ausstoß, Speisen bleiben länger warm, besser zu transportieren, Aufmerksamkeit von entsprechenden Gästen, Sichtbarkeit durch Anbieter-Apps, kann als erster Schritt zur Nachhaltigkeit dienen



Windmann Food Service GmbH
 Oeynhausener Str. 101 · 32584 Löhne
 Telefon 05732 9688-0 · Telefax 05732 9688-77
 service@windmann-sb.de
 windmann.servicebund.de

Ohne Gewähr

Ausgabe März 2021