



Medienmitteilung

Gastronomie | Mehrweg | Stadt & Region Bern

Lancierung des «reUse Wednesday» in Bern: Wöchentlicher Aktionstag für Mehrweglösungen – initiiert von reCIRCLE für das EU-Forschungsprojekt STOPP.

Bern, 30. Oktober 2025. Am 5. November startet im Berner Wow Momo Take-Away der «reUSE Wednesday»: Ein Pilotprojekt von [reCIRCLE](#) im Rahmen des EU-Forschungsprojekts [STOPP](#), das zeigt, wie Mehrweg im Take-away-Bereich zur neuen Norm werden kann. Mit der Vision, den Mittwoch schweizweit zum Mehrwegtag zu machen, wird das Thema vier Mittwoche lang erprobt – ein wegweisender Schritt zur Reduktion von Einwegverpackungen und Plastikabfällen in der Gastronomie.



Bild 1: Das Berner Wow Momo Take-Away und das Team von reCIRCLE zeigen im Rahmen von «reUSE Wednesday» wie einfach es ist, Mehrweg umzusetzen (v.l.n.r. Miro Hostettler, Projektmitarbeiter STOPP, Nyima Petsang, Inhaber Wow Momo Take-Away, Ursina Haslebach, Projektleiterin STOPP).

Swiss partner funded by



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are, however, those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or REA. Neither the European Union nor REA can be held responsible for them.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Education,
Research and Innovation SERI



Mehrweg im Alltag sichtbarer machen

Der «reUSE Wednesday» verfolgt das Ziel, Kund:innen für die Vorteile und die Einfachheit von Mehrweg zu sensibilisieren. Während des «reUSE Wednesday» wird Mehrweg im Restaurant besonders sichtbar gemacht. Dazu Ursina Haslebach: «Der Pilot soll zeigen, ob diese verstärkte Sichtbarkeit dazu führt, dass mehr Kund:innen zu Mehrweg greifen – und ob der Effekt auch danach anhält. Wer an diesem Tag sein Essen zum Mitnehmen bei «Wow Momo» holt, wird dazu ermutigt, sich bewusst gegen Einwegverpackungen zu entscheiden und setzt damit ein Zeichen für eine nachhaltige und zirkuläre Zukunft.» Nyima Petsang, der Inhaber vom «Wow Momo», erklärt: «Mein Wunsch ist, dass mindestens 60 Prozent meiner Gerichte in Mehrwegbehältern ausgegeben werden, das wären doppelt so viele wie heute. Ich mache bei diesem Projekt mit, weil mir die Umwelt am Herzen liegt und ich davon überzeugt bin, dass wir gemeinsam nachhaltige Veränderungen schaffen können.»

Vor dem Restaurant sowie auf Social Media wird aktiv auf den Aktionstag hingewiesen. Unterstützt durch auffällige Plakate, digitale Displays und informative Beiträge steht Mehrweg als unkomplizierte und alltagstaugliche Alternative im Mittelpunkt. Teilnehmende Restaurants werden von [reCIRCLE](#) mit umfassenden Kommunikationsmaterialien unterstützt, um ihre Gäste wirkungsvoll über die Aktion zu informieren. *

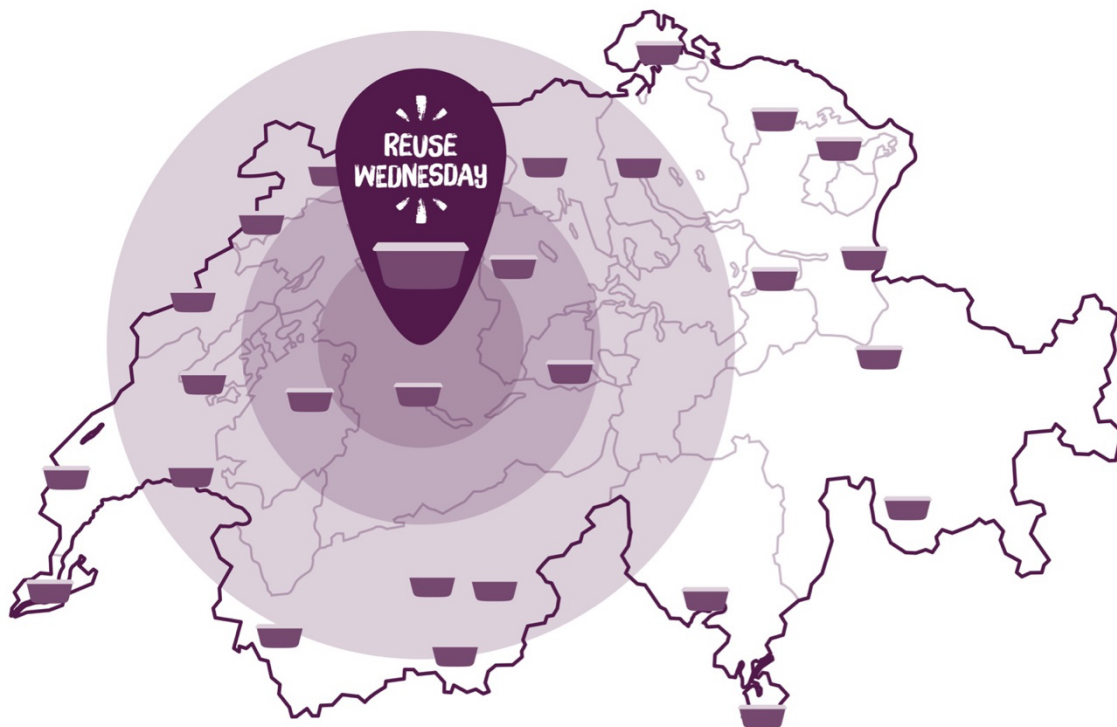


Bild 2: Das Pilotprojekt reUSE Wednesday ist Teil des EU-Forschungsprojekts **STOPP** (*Strategies to Prevent and Reduce Plastic Packaging Pollution from the Food System*), das darauf abzielt, Plastikabfälle in der Lebensmittelbranche drastisch zu reduzieren.

Swiss partner funded by



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are, however, those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or REA. Neither the European Union nor REA can be held responsible for them.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Education,
Research and Innovation SERI

Swiss Confederation



«Mit dem reUSE Wednesday wollen wir zeigen, dass nachhaltiges Handeln kein Mehraufwand ist, sondern einfach Teil des täglichen Lebens werden kann», erklärt Ursina Haslebach, Projektleiterin bei reCIRCLE. «Wenn Mehrweg zur Normalität wird, entsteht echter Wandel im Denken, im Handeln und letztlich in der Gesellschaft. Unsere Vision ist es, den «Reuse Wednesday» zukünftig als wöchentlich wiederkehrenden Mehrwegtag zu besetzen und daraus eine Bewegung zu schaffen», so Haslebach weiter.

Teil eines europäischen Forschungsprojekts

Der Berner Pilot ist Teil des EU-Forschungsprojekts **STOPP** (*Strategies to Prevent and Reduce Plastic Packaging Pollution from the Food System*), das darauf abzielt, Plastikabfälle in der Lebensmittelbranche drastisch zu reduzieren. Neue Geschäftsmodelle, technologische Innovationen und ein verändertes Konsumverhalten bilden dabei den Kern der Initiative. **reCIRCLE** bringt als Schweizer Partnerin des Projekts ihre umfassende Erfahrung mit Mehrwegsystemen ein und testet praxisorientierte Lösungen mit Gastronomiebetrieben. «Die Schweiz hat ein enormes Potenzial, Mehrweg im Take-away-Bereich zu verankern. Bern bietet mit seinem Bewusstsein für Nachhaltigkeit und einem wachsenden Netzwerk engagierter Restaurants die ideale Grundlage für einen erfolgreichen Start», betont Haslebach.



Bild 3: Vier Mittwoche lang steht im Take-away-Bereich Mehrweg im Fokus, wie hier im Restaurant Wow Momo in Bern.

Swiss partner funded by



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Education,
Research and Innovation SERI

Swiss Confederation



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are, however, those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or REA. Neither the European Union nor REA can be held responsible for them.



Ausblick

Der «reUSE Wednesday» wird künftig regelmässig mit wechselnden Restaurants in verschiedenen Städten durchgeführt. Interessierte Gastronomiebetriebe können sich bei reCIRCLE melden, um Teil dieser Bewegung zu werden. Langfristig soll die Initiative zu einem nationalen «reUSE Wednesday» in der gesamten Schweiz ausgebaut werden.

Hinweise an die Redaktion:

* **Anmerkung:** Einwegverpackung wird jeweils trotzdem verfügbar sein, jedoch wird standardmässig Mehrwegverpackung ausgegeben und Kund:innen müssen sich aktiv dagegen entscheiden, wenn sie lieber Einwegverpackung möchten. Der Standard wird also umgedreht.

Anzahl Zeichen: 3644 inkl. Leerschlägen
Bilder zu dieser Mitteilung finden Sie [hier](#).

Über reCIRCLE

reCIRCLE AG ist die führende Anbieterin von Mehrweglösungen für Take Away und Delivery in der Schweiz. Seit 2016 setzt sich das Unternehmen mit einem landesweiten Netzwerk von Partnerbetrieben für eine zirkuläre Essenskultur ein – nachhaltig, praktisch und wirtschaftlich.

Website: www.recircle.ch

Kontakt für Medienanfragen:

Ursina Haslebacher

Projektleiterin reCIRCLE AG
Greyerzstrasse 70
CH-3013 Bern

Tel.: +41 31 352 82 82

E-Mail: ursina.haslebacher@recircle.ch

Medienkontakt:

Esther Beck

ESTHER BECK PR

Tel.: +41 31 961 50 14

E-Mail: contact@estherbeck.ch

Swiss partner funded by



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are, however, those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or REA. Neither the European Union nor REA can be held responsible for them.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Education,
Research and Innovation SERI