

03.03.2026 – 10:58 Uhr

65 Prozent wählten Mehrweg. Jetzt folgt der nächste Praxistest in Bern



Das Berner [Mehrwegunternehmen reCIRCLE](#) setzt im März 2026 im Rahmen des [EU-Forschungsprojekts STOPP](#) den «Reuse Wednesday» fort. Nach erfolgreichen Resultaten der ersten Durchführung wird der Aktionstag nun an vier aufeinanderfolgenden Mittwochen im [Berner Betrieb «Casa di Mamma»](#) umgesetzt. Der Praxistest untersucht, wie sich ein regelmässiger Mehrweg-Schwerpunkt konkret auf den Take-away-Alltag und das Konsumverhalten der Gäste auswirkt, insbesondere bei einer jungen Zielgruppe.

Das Wichtigste in Kürze:

- Vier «Reuse Wednesdays» im März 2026 (4., 11., 18., 25.) im Take-away Casa di Mamma in Bern.
- Ziel ist es, Mehrweg als normale Option für Take-away etablieren und prüfen, wie Gäste, diesmal eine eher junge Kundschaft, reagieren.
- Ergebnis eines früheren Tests im Herbst 2025 bei «Wow Momo»: 25 Prozent Mehrweg regulär, 65 Prozent an Aktionstagen, 34 Prozent zwei Wochen danach.
- Ablauf: Standardmässig Mehrweg, Einweg nur auf Wunsch. Zudem gibt es eine Tombola mit 10 Gratis-Mittagessen.
- Dieser Pilot ist Teil des EU-Projekts STOPP zur Reduktion von Plastikverpackungen. reCIRCLE will das Konzept später in anderen Städten ausrollen.

Erfolgreicher Praxistest bei «Wow Momo»

Die erste Durchführung im Herbst 2025 bei «Wow Momo» in Bern zeigte deutliche Effekte: Während üblicherweise rund 25 Prozent der Take-away-Gerichte in Mehrweg bezogen wurden, lag der Anteil an den vier «Reuse Wednesdays» durchschnittlich bei 65 Prozent.

Selbst zwei Wochen nach Abschluss der Kampagne blieb die Mehrwegquote mit 34 Prozent weiterhin signifikant höher als vor der Testphase. Die Resultate zeigen: Ein klar sichtbarer, wiederkehrender Schwerpunkt auf Mehrweg kann das Verhalten der Kund:innen nachhaltig beeinflussen. Diese Erkenntnisse bilden die Grundlage für die zweite Durchführung.

Zweite Durchführung in neuem gastronomischem Umfeld

Mit dem «Casa di Mamma» wird das Konzept nun in einem anderen Setting getestet. Der zentral gelegene Take-away-Store im Herzen von Bern bietet frisch zubereitete Pasta und Pinsa sowie Catering für Veranstaltungen, Business Lunches und Festivals. Kim Sarah Rothenbühler, Geschäftsleiterin von Casa di Mamma, betont: «Wir übernehmen Verantwortung, indem wir nachhaltigere Alternativen fördern und damit die Kreislaufwirtschaft stärken. Gleichzeitig setzen wir uns dafür ein, Mehrweg als praxistaugliche Lösung zu etablieren und unsere Kundschaft für ein Umdenken zu sensibilisieren.»

Die Lage im Herzen der Stadt zieht vor allem eine junge, trendbewusste Kundschaft an. Gerade diese Zielgruppe macht den Standort für das Forschungsprojekt besonders spannend. Ursina Haslebacher, Projektleiterin [STOPP](#) bei reCIRCLE, erklärt: «Nach den positiven Resultaten bei Wow Momo möchten wir nun untersuchen, wie sich der wiederkehrende Mehrweg-Schwerpunkt in einem anderen gastronomischen Umfeld verhält, insbesondere bei einer jungen Zielgruppe. Der Praxistest liefert uns konkrete Daten zu Nutzung, Abläufen und Kundenreaktionen im Take-away-Bereich.»

Standard statt Ausnahme: Mehrweg übernimmt im Take-away

Mit dem «Reuse Wednesday» wird Mehrweg im Betrieb konsequent ins Zentrum gerückt. Ziel ist es, Mehrweg als einfache und selbstverständliche Wahl im Take-away-Alltag zu etablieren. Auffällige Kommunikationsmittel im Restaurant machen die Aktion sichtbar, während die Gerichte standardmässig in Mehrwegverpackungen ausgegeben werden. Einweg bleibt auf Wunsch erhältlich.

Hinweis an die Redaktionen:

Die vier Mittwoche im [«Casa di Mamma»](#) : 4. / 11. / 18. / 25. März 2026.

Zusätzlich findet eine Tombola statt. Als Gewinn werden zehn Gratis-Mittagessen über die gesamte Zeitdauer verlost.

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», betont Haslebacher.

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.

Über «Casa di Mamma»

Das «Casa di Mamma» betreibt im Zentrum von Bern einen Take-away-Store mit frisch zubereiteter Pasta und Pinsa sowie ein Catering-Angebot für Festivals, Business-Anlässe und Veranstaltungen.

Website: www.casadimamma.ch

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

Für weitere Informationen:

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

Medieninhalte



reCIRCLE testet im März 2026 im Berner «Casa di Mamma» erneut den «Reuse Wednesday» und untersucht im Rahmen des EU-Projekts STOPP die Wirkung eines regelmässigen Mehrweg-Schwerpunkts im Take-away-Bereich.



Mit der Teilnahme am «Reuse Wednesday» unterstützt das Berner «Casa di Mamma» das Ziel, Mehrweg als praxistaugliche Lösung zu etablieren und die Kreislaufwirtschaft zu stärken. Im Bild v.l.n.r. Kim Sarah Rothenbühler, Geschäftsführerin «Casa di Mamma», Ursina Haslebacher, Projektleiterin STOPP.



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.



reCIRCLE bietet eine breite Palette an Mehrwegverpackungen für den Takeaway-Bereich an, sowohl für Gastronomiebetriebe, die Teil des reCIRCLE-Netzwerks sind, als auch für Unternehmen, die ihr Abfallaufkommen reduzieren möchten.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100938727> abgerufen werden.