



18.07.2024 - 11:42 Uhr

Mehrweganbieter RECUP knüpft sich Wiens Verpackungsmüll vor und startet "Let's keep Wien clean"-Kampagne



München/Wien (ots) -

Der führende Anbieter im Bereich Mehrwegsysteme für die Gastronomie, RECUP, erweitert seine Aktivitäten in Österreich und wird in einer ersten Out-of-home-Marketing Kampagne laut. Das Unternehmen macht auf das Thema Verpackungsmüll aufmerksam und will durch ein flächendeckendes Pfandsystem für Getränke- und Speisenverpackungen den Markt für To-go-Verpackungen nachhaltig verändern.

Verpackungsmüll in Wien

Jährlich fallen laut Zero Waste Austria allein in Wien rund 100 Millionen Einwegverpackungen an - das entspricht etwa 11.400 Verpackungen pro Stunde. Um diesem Müllproblem entgegenzuwirken und Mehrwegalternativen in der Gastronomie zu fördern, lanciert RECUP nun die Marketing-Initiative "Let's keep Wien clean". Die Kampagne fokussiert sich auf eine aufmerksamkeitsstarke Out-of-Home-Projektion in Wien sowie eine umfangreiche Online-Präsenz, um sowohl Konsumierende als auch die Gastronomie auf die Vorteile des RECUP/REBOWL-Mehrweg-Pfandsystems hinzuweisen.

Let's keep Wien clean

Vom 17. bis 23. Juli 2024 ab ca. 21:30 Uhr zeigt eine Projektion auf der 300 qm großen Hauswand des Café Landtmann, am Universitätsring in Wien, den RECUP-Mehrwegbecher als Antwort auf die Müllproblematik durch To-go-Becher. Begleitet wird die Aktion mit dem Slogan "Let's keep Wien clean", der die einfache und effektive Alternative zu Einwegverpackungen unterstreicht. Alexander Burger, Head of Marketing von RECUP, betont: "Mit unserer Kampagne 'Let's keep Wien clean' wollen wir zeigen, dass es eine einfache und praktische Lösung für das Problem Einwegverpackung gibt und dazu aufrufen, gemeinsam mit allen Wienerinnen und Wienern aktiv Einwegmüll zu reduzieren". Die Kampagne wurde gemeinsam mit der Agentur I like Visuals entwickelt und umgesetzt. Neben der Out-of-Home-Projektion wird die Kampagne aktiv in den sozialen Medien begleitet. Darüber hinaus macht ein mobiles Espressomobil das RECUP-System vor Ort erlebbar: Vom 17. bis 21. Juli 2024 können Gastronomiebetriebe und Endverbraucher an der Hauptuni Wien und im Votivpark gratis Kaffee im RECUP genießen und sich über das Mehrweg-Pfandsystem informieren.

Über RECUP

RECUP bietet eine effektive Lösung, um Verpackungsmüll zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Das Münchner Unternehmen hat das Ziel, Mehrweg in der Gastronomie zum Standard zu machen und nun auch in Österreich, mit einem flächendeckenden, analogen Mehrweg-Pfandsystem, welches auf Zugänglichkeit, Verfügbarkeit und starken Partnerschaften basiert, einen positiven Wandel in Sachen Verpackungen to-go anzustoßen. Mit über 20.000 Partnerbetrieben in Deutschland, darunter Burger King, Bio Company, Shell, IKEA, Aral und Alnatura, aber auch Systemgastronomie, Bäckereien und vielen inhabergeführten Cafés und Restaurants, zeigt RECUP, dass Mehrweglösungen in der Gastronomie einfach und kostengünstig umsetzbar sind. Alle Cafés, Restaurants, Bäckereien, Kioske, Kantinen und Tankstellen, die am RECUP- und REBOWL-Mehrwegsystem teilnehmen, sind in der Kartenübersicht auf der Website und als App zum kostenlosen Download zu finden.

Seit April 2024 ist das Mehrweg-Pfandsystem auch in Österreich bei Partnern wie Denn's BioMarkt und LeCrobag verfügbar. Zur Einführung in Österreich wurde speziell für Wien ein eigener RECUP-Mehrwegbecher entworfen. Dieser Becher der Wien Edition ziert die Skyline der österreichischen Hauptstadt, einschließlich des Stephansdoms, des Burgtheaters und weiterer Wahrzeichen.

Weitere Informationen finden sich auf www.recup.at

Pressekontakt:

Greta Mager

presse@recup.at

+49 176 7320 4474

Bildmaterial hier: www.recup.de/presse

Medieninhalte



RECUP-Projektion in Wien: Let's keep Wien clean / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/148640 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100081676/100921597> abgerufen werden.