

Übersichts-Matrix: Mehrweg-Systeme für die Mitnahme von Speisen (Pilot-Projekt München)

ANBIETER:		Relevo GmbH https://www.gorelevo.de/	Rebowl https://rebowl.de/	Vytal https://www.vytal.org/	reCIRCLE Deutschland https://www.recircle.de/	TIFFIN LOOP https://tiffinloop.de/
Hauptsitz und weitere Standorte		München	München	Hauptsitz in Köln, weitere Büros in München, Berlin und Hamburg, Systemverfügbarkeit deutschlandweit	Stuttgart & Bern, Schweiz	Sitz in Berlin
Anzahl Kunden (DE, BY, München)		85 Partner-Gastronomen in München	200, davon 60 in BY	>250 Partner (>50 in München)	DE: 135 BY: 21 MUC: 12 (Schweiz: 1300)	28 Kunden in Deutschland (in Hamburg, Berlin, Köln, Bedburg, Stralsund) Pilotphase im Sommer 2020 startete mit 20 Teilnehmer
Unternehmensgröße		12 MitarbeiterInnen	40 MitarbeiterInnen in München	28 Kolleginnen und Kollegen	5 MA am Sitz Stuttgart, 10 MA am Sitz Bern	20 MitarbeiterInnen
Material		SAN (Schlüssel & Becher) & TPE (Deckel)	Material Bowl: PP // Material Deckel: TPE	PP (Schale) & TPE (Deckel) PP (Unterenteil Schale und Deckel)	PBT (Schale) + PP (Deckel)	Edelstahl Box (Typ DIN 18/8 (18% Chrom, 8% Nickel, 74% Stahl))
Produkte		Schüssel (1100ml) Bowl (800ml)	Recup-Becher als eigenes Pfandbechersystem	4 Größen: 1250ml, 750ml, 500ml &	Verschiedene Formen und Füllmengen: -Menüteller (900ml)	Rund, fasst ca. 1,2 Liter Volumen (1200ml), mit
Allgemeine Informationen						

	Becher (400ml & 300 ml)	Bowl mit Trennwandlösung: 580ml + 450ml	unterteilte Schale (550ml+450ml)	-Bowl ungeteilt (1200ml) -Bowl mit Trennsteg (1000ml) -Kleine (600ml) -Becher (350ml)	Deckel, Klemmen und einem Tragegriff
Gastro-Eignung	Spülmaschinen-, Mikrowellen- und Gefrierschrank-geeignet	Spülmaschinen-geeignet, Mikrowellen-geeignet (ohne Deckel), Gefrierschrank-geeignet	Spülmaschinen- und Mikrowellen-geeignet (ohne Deckel)	Spülmaschinen- und gefrierfachgeeignet; Mikrowellengeeignet (ohne Deckel)	Spülmaschinen-geeignet; Box kann auf den Herd oder in den Backofen gestellt werden zum erwärmen
Öko-Bilanz	Bis zu 1000 Befüllungen möglich, 100% recyclebar	Mind. 200 Befüllungen möglich; 100% recyclebar	Mind. 200 Befüllungen möglich; recyclebar	Mind. 150-200 Nutzungen möglich; nach Lebensdauerende Rücknahme. Okobilanz positiv ab 16 Nutzungen	Vollständig recyclebar (100%)
System	Digitales Mehrwegsystem ohne Pfand & Prozesseingriffe dank QR-Code-Scan mit App durch den Kunden	Bewährtes Pfandsystem mit 5€ Pfandbetrag Je Bowl	Deutschlands erstes digitales Mehrwegsystem ohne Pfand	Klassisches Pfandsystem; digitales Pfand (via App) für Q1/2021 geplant	Klassisches Pfandsystem, 15€ Pfand pro Box, die man nach Abgabe der Box, wiedererhält (oder man nimmt sich eine neue Essens Box mit)
	Gastronomen benötigen weder eigene App oder Prozesseingriffe (keine Pfand-Ausgabe) noch entstehen Fixkosten wie Vorfinanzierung, Setup- oder System-Gebühren	Einfaches, praktisches, benutzerfreundliches System, ohne App-Registrierung nutzbar	-auch komplett anonyme Nutzung ohne Smartphone möglich mit VYTAL Offline Karte -Digitales Bestandsmanagement & Transaktionsanalyse -Integrierte Vorbestellfunktion (optional)	-Breite Auswahl an Mehrwegbehältern; -Gratis Mehrwegbesteck; -Digitale Lösung als Ergänzung / keine „Pflicht“ zur App	-Box hat einen Tragehenkel am Deckel -keine Registrierung oder IT-Infrastruktur erforderlich -auch saisonal geöffnete Restaurants können teilnehmen und setzen dann in der jeweiligen Saison
Umsetzung	Besonderheiten bzw. Vorteile für andere Firmen				

						einfach mit Zahlung des Mitgliedbeitrags aus
Kosten auf Kundenseite	Kostenlos (Klimagebühr nach 14 Tagen von 5€ bzw. 10€ bei Nicht-Rückgabe)	Kostenlos, mit 5€ Pfandbetrag; keine App-Registrierung notwendig	-Ökosystem Ansatz mit Rückgabeboxen, Supermärkten (REWE, EDEKA, Basic Bio), Betriebsrestaurants -Live- Wirkungsmessung der Verpackungsmülleinsparung			15€ Pfandgebühr
Rückgabe (Automaten?)	Bei Partner-Restaurants und in Rückgabeboxen bei Unternehmen	Bei REBOWL Partner-Restaurants	Bei allen teilnehmenden Partnern sowie in Rückgabeboxen in Unternehmen/Co-Working Spaces, Supermärkten & an öffentlichen Plätzen (Bahnhöfe)		Bei allen Partner-Restaurants	Bei allen Partner-Restaurants
Aufstockung u. Anlieferungszeit	Bestandkontrolle und bedarfsorientierte Nachlieferung automatisch durch Revelo	Per Online-Nachbestellung	Automatische Nachlieferungen und Bestandsmanagement via App		Via Anruf, E-Mail, WhatsApp; Lieferzeit 3-5 Werktage	Für Restaurants: Tiffin Boxen können problemlos und jederzeit nachbestellt werden (2x im Jahr übernimmt Tiffin Loop dafür Versandkosten) Für Endkunden: Bei Abgabe der Box Möglichkeit neue Box mit Essen mitzunehmen

Finanzierung im Regelbetrieb	Rücknahme	Kostenloser Austausch von defekten Schüsseln	Rücknahme und Austausch von Schüsseln, die durch Abnutzung aus dem System genommen werden müssen, erfolgt durch REBOWL	Überschüssige Behälter verteilen wir um – immer ausreichende Schalen, nicht zu viele	Überschüssige oder abgenutzte/Kaputte Behälter werden immer zum Pfandpreis zurückgekauft; kein finanzielles Risiko auf Gastro- oder Kundenseite	Boxen „defekt“, dann Rücksendung an Tiffin Loop oder Kunde bringt Box zu einem Wertstoffhof.
	Spülen	Spülservice (optional)	Spülen der Becher und Bowls erfolgt durch den Gastronomen	Gastronomen spülen vor Ort	Partner-Restaurants spülen vor Ort	Partner-Restaurants spülen vor Ort (Kunden sollten Box vor Rückgabe ausspülen)
	Sonstige Unterstützung für Kunden	Listung in der App, Marketing-Unterstützung (u.a. Social Media) & Software zur Kunden-Vorbestellung (optional)	Marketing-Unterstützung	Unterstützung beim Marketing über Social Media, PR & über APP	Unterstützung beim Marketing; Schulungsmaterial Personal	Unterstützung beim Marketing (Starter-Kit fürs Restaurant, Eintrag im Restaurantfinder auf der Website und auf Social Media Kanälen)
	Startkosten	Keine	Keine	0 bis 250 Euro je nach Betrieb	Keine	?
	Systemgebühr für Gastronomie	Keine	Für bestehende RECUP Partner: keine zusätzlich anfallende Systemgebühr Für Neukunden: Grundsätzlich bis November keine anfallende Systemgebühr. Danach fällt, genau wie beim	Keine monatlichen Gebühren	10,5-15ct Gebühr pro Box-Nutzung/verkauften Essen in Mehrweg (pay-per-use)	Monatliche Servicegebühr von 19,95€ + 15€ pro Tiffin Box, die Restaurant benutzen möchte (Mindestabnahme von 10 Boxen)

			RECUP-System, eine Systemgebühr zwischen 25-45€ je Ausgabestelle abh. Von der Vertragslaufzeit an.						
Stückkosten für Gastronomie	10-30ct pro Befüllung	Keine (5€ Durchlaufposten)	0,15-0,20€ pro Benutzung je nach Schalengröße	10€ (Durchlaufposten)	15€ pro Tiffin Box, die Restaurant benutzen möchte (aber bekommt diese 15€ als Pfand von Kunden)				
Erstausrüstung	Schlüsseln nach Bedarf & Marketingunterstützung	Schlüsseln & Marketingunterstützung	Ausreichend Schalen nach Bedarf	50 „Test“-reCIRCLE BOXEN inklusive. Können nach Pilotprojekt zum Pfand übernommen oder werden wieder zurückgegeben.	Zum Auftakt der Partnerschaft erhält Partner ein umfangreiches Tiffin Loop Starter-Kit				
	Dauer Pilotphase (4 oder 8 Wochen)	8 Wochen	3 Monate	8 Wochen	8 Wochen				
	Mindestgröße Betrieb bzw. Umfang To-Go-Geschäft	System für Betriebe aller Größen geeignet	Grundsätzlich kann jeder to-Go anbietende Betrieb Partner werden	System für Betriebe aller Größen geeignet (von kleinem Imbiss bis zu Betriebsgastronomie und Mensa)	System für Betriebe aller Größen geeignet	System für Betriebe aller Größen geeignet			
Sonderkonditionen Pilotphase bzw. Kosten	100%-kostenlos (Fixkosten gibt es ohnehin nicht und während Pilotphase keine Stückkosten)	Pilotphase kostenfrei Pilotpartner hinterlegt lediglich Pfandbetrag für RECUPS und/oder REBOWLS	Verhandelbar	Keine Systemgebühr während Pilotphase	Bei Ausstieg nach dem Probemonat, nimmt Tiffin Loop alle Boxen zurück und erstattet den gesamten für die				

Pilot-Projekt München

	Betreuung vor Ort (elektronisch, telefonisch, persönlich?)	Telefonisch und persönlich	K.A.	Persönlich durch unser Münchner Team	Telefonisch und persönlich	Boxen gezahlten Betrag
						K.A.

Quelle: Ediz Rehberg, SPD-Fraktion im Münchner Rathaus und eigene Recherchen:
Stand: Dezember 2020