

Schweizer Start-Up expandiert nach Deutschland

By **FUNDSCENE** 4. November 2022  184



Neuartiges Mehrwegsystem von kooky startet in München

In der Schweiz ist das System bereits erprobt, etwa in Universitäten, Krankenhäusern oder in Städten wie zum Beispiel in Zürich, Basel oder Bern. Nun geht das Schweizer Startup kooky den deutschen Markt mit dem weltweit neuartigen [Mehrwegsystem](#) an. Den Anfang macht München, weitere Großstädte sollen zeitnah folgen. **Highlight: Alle bereits bestehenden Mehrwegsysteme sowie große Ketten, die ihre eigenen Becher in ihre Filialen bringen wollen, können bei der kooky-Lösung integriert werden.**

„Sie sind eingeladen, die plattformbasierte Rückgabe-Infrastruktur von kooky mitnutzen.“, so Co-Gründer und CEO [Torge Barkholtz](#). Insellösungen, die sonst nur in geschlossenen Kreisläufen funktionieren, können damit in Zukunft vermieden werden. „Für uns ist klar: Nachhaltigkeit und Convenience müssen Hand in Hand gehen. Bereits jetzt stellen große Produzenten auf den kooky -Standard um.“

Der Zeitpunkt für den kooky-Start ist gut überlegt: nur wenige Wochen vor dem neuen Mehrweggesetz. In Deutschland werden laut dem Deutschen Umweltbund stündlich 320.000 Einwegbecher für Heißgetränke außer Haus verbraucht, das sind pro Jahr rund 2,8 Milliarden Einweg-Kaffebecher.

Ab dem nächsten Jahr ist damit Schluss: Dann werden Gastronomen dazu verpflichtet, Mehrwegbehälter immer als Alternative zu Einwegbehälter zum Mitnehmen anzubieten. Auf der einen Seite bedeutet das Mehrarbeit für die Gastronomen. Denn Becher und Geschirr müssen gereinigt werden, die Hygienemaßnahmen in Deutschland sind hoch. Auf der anderen Seite haben viele zudem nicht die Möglichkeit, die Behälter nach diesen Standards professionell zu reinigen.

Auch die gleichmäßige Verteilung der Mehrwegbehälter muss bedacht werden. Schließlich sollen alle Cafés und Restaurants stets die nachhaltige to-go-Alternative auch anbieten können. Momentan gibt es Verkaufsstellen, die mehr Mehrweg herausgeben, die andere wiederum zurücknehmen müssen.

Das Start-Up kooky aus der Schweiz hat dafür eine effektive und nutzerfreundliche

Lösung gefunden: Es hat eine eigene Rückgabe-Infrastruktur für Mehrweg entwickelt. Bislang ist das System in Zürich, Basel und St. Gallen verfügbar, die Infrastruktur wird stetig ausgeweitet. Auch der kürzliche Launch in Bern in Kooperation mit BERNcity war vom Start weg erfolgreich. Daneben haben sich auch Krankenhäuser – wie das Unispital Zürich – und die Universität St. Gallen (HSG) für das nachhaltige System von kooky entschieden.

Und so funktioniert es:

Den wiederverwendbaren kooky Becher bekommen die Kund:innen zusammen mit einem Getränk ihrer Wahl gegen Zahlung eines Pfands bei einem der Partnerbetriebe. Anschließend scannen sie den QR-Code auf dem kooky Becher und hinterlegen einmalig ihre Telefonnummer. Die Rückgabe des Bechers erfolgt dann über die einzigartigen kooky Rückgabe-Stationen. Das Depot wird den Kund:innen bei der Rückgabe elektronisch gutgeschrieben. Das Guthaben kann bequem per Überweisung ausgezahlt oder auch direkt an den WWF gespendet werden.

Die Herausforderung für eine möglichst einfache Verwendung von Mehrwegverpackungen, nämlich die einfache und räumlich nahe Rücknahme, entfällt damit.

„Wir glauben daran, dass eine intuitive Nutzung zusammen mit einer 24/7 verfügbaren und engmaschigen Rückgabe-Infrastruktur der Schlüssel zum Erfolg von Mehrweg ist.“, so Co-Gründer Max Zott. „Mit unserer offenen Infrastruktur setzen wir die Grundlage für ein kundenfreundliches System, um Mehrweg in der Gesellschaft dauerhaft zu verankern.“

In München werden die kooky Becher und die Rückgabestationen erstmal überwiegend im beliebten Glockenbachviertel zu finden sein. Allein hier gibt es mehr als 35 Partner-Outlets. Zudem konnte kooky den Systemgastronomieanbieter YORMA's von sich überzeugen. YORMA's Filialen befinden sich in Bahnhöfen oder in deren unmittelbarer Nähe. Sie verfügen neben Verkehrsgastronomie auch zum Teil Kleinstsupermärkte mit Convenience-Angebot.

„Wir freuen uns sehr, nun auch Teil der kooky Familie zu sein. Vor allem der Umwelt zuliebe nehmen wir sehr gern an diesem Projekt teil. In all unseren Münchner Outlets wird es ab sofort die nachhaltigen kooky Becher geben. Wir sind vom kooky System begeistert, da es unkompliziert und einfach im Alltag zu nutzen ist – das ist genau das, wofür wir bei YORMA's auch stehen.“, sagt Tamara Eberl von YORMA's. „Unsere Kundschaft sind hauptsächlich Menschen mit wenig Zeit, bei denen es oft schnell gehen muss.“

Auf Nachhaltigkeit will dabei aber keiner verzichten. kooky bringt beides zusammen.“ YORMA's erhofft sich, dass die Kund:innen mit dieser Kooperation davon überzeugt werden können,

verstärkt Mehrweg zu nutzen. Um einen weiteren Anreiz dafür zu schaffen, bekommen alle Kund:innen, die bei YORMA's ihr Getränk in einem kooky Becher abfüllen lassen, 10 Cent Nachlass.

kooky wurde erst im vergangenen Jahr gegründet. „Innerhalb kurzer Zeit konnten wir schweizweit schon große, internationale Partner für uns gewinnen.“, freut sich Barkholtz. „Auch die strategische Partnerschaften mit den Schweizer Bundesbahnen (SBB) und Foodvenience Anbietern zeigt den Zeitgeist von kooky. Mit unserem System wollen wir unserer Vision von einer abfallfreien Welt ein großes Stück näherkommen.“ Die Zusammenarbeit mit Anbietern aus dem öffentlichen Transportwesen ist europaweit einzigartig.

Quelle schoesslers GmbH