Prezzi alti e poca scelta: i limiti delle alternative alla plastica

Stimolati sia dalle esigenze normative che dalla richiesta di clienti e consumatori finali, anche alcuni fornitori hanno iniziato a guardarsi intorno per proporre soluzioni alternative alla plastica. È il caso di Agenzia Lombarda, operatore del foodservice associato a CIC Cooperativa Italiana Catering. “Negli ultimi mesi – spiega **Massimo Sassi**, titolare di **Agenzia Lombarda** – abbiamo dovuto provvedere ad aggiungere nuovi articoli in plastica biodegradabile o polpa di cellulosa in quanto i nostri clienti cominciano ad essere più sensibili sull’argomento, vista la drasticità della situazione ambientale. In parte siamo stati anche obbligati dalla normativa che entrerà in vigore in periodo relativamente breve, imponendo di sostituire una parte degli articoli in plastica. Per ora gli articoli maggiormente richiesti sono le varie tipologie di piatti (piano, fondo, dessert). Pochi locali utilizzano le posate, i bicchieri non sono richiesti quasi per nulla”. In effetti, almeno al momento la  Direttiva non cita i bicchieri tra i manufatti per cui non sarà più possibile usare la plastica. Si vedrà solo nel tempo, con l’emanazione dei decreti attuativi nazionali, se verranno inclusi o meno. Non è così semplice, però, da un punto di vista operativo trovare delle alternative valide. “Il fattore principale – prosegue – è senza ombra di dubbio il prezzo in quanto, rispetto alla plastica, il materiale biodegradabile, come del resto gli stessi sacchetti della pattumiera o della spesa, hanno prezzi elevati. Per questo, essendo un materiale monouso e di continuo consumo, il cliente tende a usarli il meno possibile. Anche gli stessi fornitori non sono ancora ben organizzati e forniti di linee con forme o capacità particolari. Nell’ambito dei prodotti in plastica, invece, la possibilità di scelta è pressoché infinita. Proprio per questo i produttori cercano di mantenere i prezzi competitivi, anche se la materia prima ha comunque un costo elevato. Infine ci sono ancora problemi di tipo autorizzativo e per le certificazioni: i produttori si stanno ancora adeguando al cambiamento”.

Ristoranti senza plastica? Ecco come hanno fatto!