Un cambiamento veloce per la ristorazione veloce?

planglowgastrobloomerpack-0ad674fc

Liz Wilks, della Asia Pulp & Paper (APP), Stakeholder e Sustainability Manager Europa, comunica una ricerca condotta da Asia Pulp & Paper (APP) all'inizio di quest'anno. La Wilks ha rilevato che circa tre quarti (71%) degli intervistati sostiene che le credenziali di sostenibilità dei prodotti influenzano le loro scelte d'acquisto di carta e packaging, mentre quasi la metà (42%) preferisce anche pagare di più se i prodotti provengono da fonti certificate e sostenibili. Nonostante la ricerca sia stata condotta in Nord America, i risultati hanno prodotto uno scenario significativo di uno dei mercati più sviluppati per consumo di carta e packaging al mondo e offre quindi una valida ed estesa indicazione delle tendenze di quest'industria anche in altri mercati. Un cambiamento veloce per la ristorazione veloce, questo.

Foopak food graded paper and board APP 4Lo studio di APP ha evidenziato che non solo si stanno spostando le preferenze dei consumatori verso prodotti sostenibili, ma stanno anche cambiando le loro abitudini di vita. Uno di questi cambiamenti in atto è, oltre a quello già mainstream del fast-food, il "consumo in movimento", o consumo on-the-go, una tendenza in aumento a livello globale che si declina anche nell'incremento dell'offerta da asporto, o take-away. I brand e gli operatori del settore, dai giganti del fast food & beverage fino ai ristoratori "street food", cercano nuove strade per migliorare le vendite e rimanere competitivi. In un periodo storico che sicuramente verrà ricordato per l'exploit della gastronomia on-the-go e con così tanti e diversi nuovi luoghi del cibo, investire in dei packaging da asporto che siano allo stesso tempo sostenibili, comodi e accattivanti è imperativo ma rappresenta anche una forte sfida.

P4CKCatturaLa scelta del packaging per il consumo on-the-go dovrà considerare una prolungata capacità di ritenzione del calore, etichettatura chiara e visibile, un design che resista al trasporto. Il packaging deve tutelare il prodotto e salvaguardarlo nella sua interezza nel ciclo di vita del trasporto: se il prodotto d'asporto è caldo la confezione dovrà mantenere il più possibile questa caratteristica nel prodotto e tutto il materiale utilizzato per l'imballo che sarà a contatto del prodotto alimentare dovrà

essere a norma di legge. Gli operatori del settore negli USA presto dovranno far fronte a anche a cambiamenti generati dai legislatori per il packaging del cibo e delle bevande take-away. Negli Stati Uniti, il 2014 ha segnato un punto di svolta per il confezionamento usa e getta sia nella città di Washington Dc sia a New York City dove i rispettivi sindaci hanno annunciato il divieto d'uso di polistirene non riciclabile per contenitori usa e getta di cibo e bevande. Una tendenza che potrebbe essere destinata a espandersi non solo in Nord America ma anche nel resto del mondo.

Liz Wilks è membro del Comitato Scientifico del British Retail Consortium per gli standard di imballaggio e materiali da imballaggio internazionali nonché degli standard di imballaggio sostenibile. Inoltre, Liz Wilks fa parte della commissione di analisi delle migliori pratiche per gli standard GFSI (Global Food Safety Initiative organismo nato nel 2000 con l'obiettivo di stabilire criteri univoci di sicurezza alimentare), gestita dal Consumer Goods Forum, di cui APP è membro. Liz Wilks ha conseguito PhD in International Packaging Standards nel 2012. La manager di APP ha analizzato i benefici dell'auto-regolamentazione e ha sviluppato un modello di conformità che funge da guida ai processi di due diligence richiesti a livello internazionale.