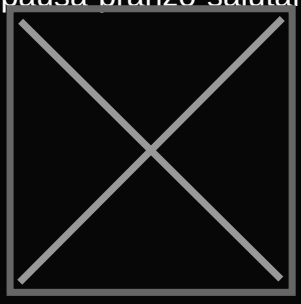
# Pausa pranzo buona per cliente e ambiente

pausa-pranzo-salutare-c9148b2d



Rinunciare alla pausa di metà giornata non significa però rinunciare al gusto, al contrario è una buona occasione per stare più leggeri nutrendosi responsabilmente. Le offerte dei bar, dei food truck, delle gastronomie e dei locali in genere sono sempre più fantasiose e variegate, per poter soddisfare una clientela più ampia possibile. Proposte vegane, vegetariane, hamburger, pokè, insalate, noodle, pasta fredda sono solo alcune di quelle che si trovano nei vari angoli delle città. Per far fronte all'esercito di affamati lavoratori e alla loro esigenza di consumare pasti veloci, le aziende produttrici di soluzioni monouso hanno studiato contenitori comodi realizzati in materiali naturali, biodegradabili o addirittura compostabili. Vediamone alcuni fra i più smart.

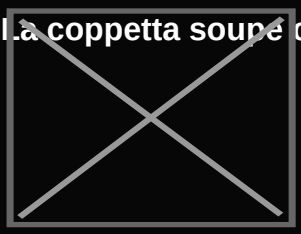
**Il contenitore per crocchette**. Non è di certo indicato per chi desidera una pausa pranzo salutare, ma gustosa e frizzante. Si tratta di una scatoletta dotata di ben due fori che permettono di far respirare i fritti, in modo che si mantengano croccanti e non rischino di diventare molli, come accade quando non ricevono aria. Minima dispersione di calore e consistenza assicurate! Un contenitore dallo stile americano utilizzato per lo più nei fast food per i famosi nuggets di pollo.

**Il contenitore con coperchio a più scomparti**. Senza dubbio lo conoscete: è un classico porta pranzo in polpa di cellulosa biodegradabile e compostabile. Lo si può trovare scompartato oppure no. Se lo scegliete senza scomparti, significa che probabilmente vi servirete un hamburger; a due scomparti diventa perfetto per l'accoppiata hamburger e french fries; a tre scomparti è ancora più versatile. Un'idea? Hot dog con le salse o sandwich con patatine. Perfetto per il trasporto, ideale per mantenere il calore del cibo: è una delle soluzioni preferite da tutti quei locali che garantiscono servizio di consegne a domicilio o da chi offre la doggy bag del cibo avanzato a fine pasto.

**La scatola per alimenti da forno**. Si tratta di una scatola, disponibile in diverse misure e

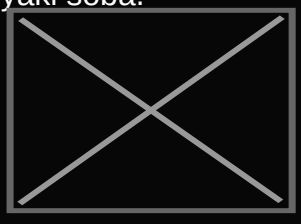
dimensioni, ideale per sandwich, tramezzini, ma anche insalate. La particolarità è che spesso queste scatole sono dotate di finestrelle che permettono di osservarne il contenuto e sono idonee all'utilizzo anche in forno. Questa soluzione permette di conservare l'eventuale cibo avanzato e consumarlo successivamente senza doverlo trasferire altrove. Molte catene di cibi freschi take away utilizzano questi contenitori, che si possono trovare esposti nei banchi frigo.

**La coppetta soupe con coperchio o senza**. Spesso ci si dimentica che il take away è un

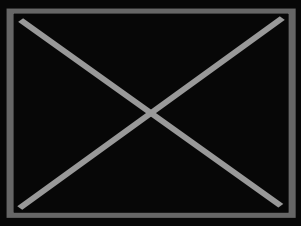


servizio attivo tutto l'anno e che quindi molti apprezzeranno l'offerta di zuppe e minestre calde. Se d'asporto, è necessario scegliere una coppetta – meglio se in polpa di cellulosa – che abbia già in dotazione il coperchio, mentre nel caso di mercati gastronomici, food truck e locali che offrono solo l'asporto e quindi con limitatissimi posti a sedere, si può scegliere anche una soluzione in carta biodegradabile ma senza coperchio.

**Il contenitore di pasta e noodle**. Si tratta del famoso contenitore in carta chiudibile con due alette, uno dei più semplici da servire e consumare. Mantiene il calore, permette di non rovesciarne il contenuto, è perfetto sia per cibi caldi che freddi. Se siete ferrei sostenitori della cucina del territorio allora vi sarà utile per la pasta, se proponete invece cucina orientale, ne avrete bisogno per noodles e yaki soba.



**Il bicchiere Triple Wall in carta**. Parliamo di un modello con triplo rivestimento in cartone ondulato che ha molteplici vantaggi. Oltre alla biodegradabilità del materiale, permette di non far scottare il cliente e di mantenere la bevanda calda il più a lungo possibile. Abbinabile ai coperchi con o senza foro per la cannuccia.

 **Infine non dimentichiamo le posate**. Fra i modelli più comodi dobbiamo citare senza dubbio i bis o i tris, ovvero sacchetti – sempre più spesso in bioplastica – contenenti un tovagliolo e due oppure tre posate in PLA, per un consumo etico e responsabile. Mangiare con gusto e rispettare l'ambiente è possibile.

*Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.*

*Info e contatti:*
***www.rgmania.com***
*info@rgmania.com*