Rational, il to-go più verde: divertimento e sostenibilità possono convivere

rational-ivario-pro-2-s-unit-load-autolift-deep-fry-press-cmyk-de60f0fb

Un chilli con carne, una poke bowl, del sushi e un curry thailandese:abbastanza per saziare quattro persone e riempire il bidone della spazzatura. Secondo la Society for Packaging Market Research, ogni anno,solo in Germania, 280.000 tonnellate di stoviglie monouso finiscono nella spazzatura. Anche l'Unione Europea ha riconosciuto che qualcosa deve cambiare, e a metà del 2021 bandirà le posate di plastica usa e getta, i piatti di plastica monouso, i contenitori per fast food in polistirolo, le cannucce e molti altri prodotti di plastica. Ma quali sono le alternative per il mercato to-go? E soprattutto, come è possibile continuare a offrire esperienze di gusto ai clienti?

L'industria dell'imballaggio – riconoscendo i segni del tempo - ha introdotto sul mercato molte alternative. Degni di particolare attenzione sono gli imballaggi usa e getta basati su soluzioni biodegradabili in canna da zucchero, mais, bambù e foglie di palma. Il mais è addirittura la base di una bioplastica chiamata acido polattico (PLA), che è compostabile al 100%, ma sfortunatamente non resistente al calore; le deformazioni possono verificarsi a partire dai 45°C –condizioni non adeguate al cibo liquido. Gli imballaggi biologici possono anche essere stampati e personalizzati a piacere e,grazie all'inchiostro ecologico, mantengono la loro sostenibilità. Ma rimangono pur sempre prodotti usa e getta.

Ecco perché sempre più Paesi stanno adottando sistemi di deposito che servono un’intera area come alcuni ristoranti, che stanno implementando una sorta di “vuoto a rendere” quale strumento di fidelizzazione dei propri clienti. Il limite maggiore, tuttavia,sta nella durata di conservazione di lattine, tazze e piatti. Non è il lavaggio che logora materiali come l'acciaio inossidabile o la plastica, bensì i graffi causati dalle posate. L'obiettivo è quello di riuscire a riutilizzare questi imballaggi fino a 300 volte. In termini d'igiene il sistema riutilizzabile non comporta rischi. Infatti, secondo l'Istituto federale per la valutazione dei rischi, i virus reagiscono in modo sensibile alle sostanze che dissolvono i grassi, come l'alcool e i tensioattivi, che sono comunemente contenuti come sgrassatori nei saponi e nei

liquidi per lavare i piatti.

E che dire del piacere e dell'esperienza del gusto? **Sascha Barby**, Global Director Culinary Experts di RATIONAL, con gli esperti del food-to-go e lo specialista delle preparazioni calde, commentano così: *«Ora ci sono confezioni dal design accattivante,realizzate in carta o con altri materiali naturali. Dalla linguetta della salsa integrata sul sacchetto delle patatine fritte, al porta sushi modellato su una stuoia di bambù». Ma come tutti sappiamo, l'estetica non è tutto e il fattore decisivo per giudicare la qualità del cibo è ancora una volta la sensazione che arriva alle papille gustative. È qui che Barby vede la soluzione nella produzione di alta qualità. «I sistemi di cottura intelligenti, come il forno combinato iCombi Pro e iVario, che funziona con calore per contatto, consentono una produzione di alimenti flessibile e allo stesso tempo di alta qualità».*

Per gli esperti la cottura delicata, una potenza sufficiente per grigliare contemporaneamente cibi diversi e il caricamento a rotazione sono ciò che maggiormente assicura il piacere del gusto, mantenendolo anche per tutto il tempo della consegna, in modo che il cliente possa gustarsi il proprio pasto. La conclusione di Barby: *«Piacere e sostenibilità non si escludono affatto a vicenda. L'hamburger è due volte più buono se sai che non stai danneggiando l'ambiente».*