

IL PACKAGING IN CARTA PROTAGONISTA DEL FOOD DELIVERY

Sempre più ristoratori scelgono imballaggi cellulosici per la consegna del cibo da consumare a casa ma, troppo spesso, i contenitori non vengono usati per raccontare l'attenzione del ristoratore nei confronti della sostenibilità e fornire indicazioni al consumatore sulle modalità di conferimento alla raccolta differenziata degli imballi. Comieco, con la redazione de Il Gusto e l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha approfondito – nel corso di Golosaria - le caratteristiche dei pack utilizzati per il food delivery

Milano, 8 novembre 2021 – Anche i ristoratori preferiscono gli imballaggi cellulosici: i pack in **carta e cartone**, combinando prestazioni, sicurezza e sostenibilità, si confermano validi alleati della transizione ecologica nell'ambito del food delivery, cresciuto del 17% nel 2020*. I consumatori dimostrano di apprezzare sempre più la fruizione del cibo tra le mura domestiche e, in quest'ambito, la **qualità del packaging** è diventata una vera e propria variabile determinante nelle loro scelte. **Ma i ristoratori come si sono adattati al delivery diretto? Che materiali utilizzano per i loro contenitori? Li sanno valorizzare appieno cogliendone le opportunità?**

Per rispondere a queste domande **Comieco**, Consorzio Nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica, **in collaborazione con la redazione de Il Gusto (Repubblica) e l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha indagato le scelte e le abitudini di chi il cibo lo prepara**, analizzando i pack usati da **40 ristoranti italiani dislocati a Milano, Torino, Roma e Napoli e raccontando il mondo del food delivery dal punto di vista del ristoratore**. I materiali, le origini, le certificazioni e l'efficacia dei diversi tipi di imballaggi utilizzati nell'ambito della consegna del cibo a domicilio sono stati i temi al centro del dibattito di *"Delivery, fra contenuto e contenitore. Il gusto della sostenibilità del packaging"* organizzato nell'ambito della sedicesima edizione di **Golosaria**.

Le virtù del packaging in carta: dalla sostenibilità alla comunicazione, le potenzialità ancora da esplorare

Tutti gli imballaggi osservati sono prevalentemente a base carta. Questa prima evidenza mette in luce come carta e cartone, grazie alle loro **caratteristiche di compostabilità e riciclabilità** siano materiali particolarmente adatti per l'utilizzo nel food delivery. A questo si aggiunge che carta e cartone sono costante oggetto di **ricerca e innovazione** al fine di coniugare sempre di più sicurezza del contenuto e sostenibilità del contenitore, confermandosi preziosi alleati nella lotta contro lo spreco alimentare grazie, per esempio, a soluzioni come la nanocellulosa, che garantisce una perfetta conservazione degli alimenti, un alto grado di riciclabilità e grandi possibilità di applicazione.

Packaging in carta, il biglietto da visita del ristoratore per il cliente

Non tutti i ristoratori sono ancora consapevoli delle potenzialità dell'imballaggio, a partire dalla comunicazione con il cliente: salvo poche eccezioni, **la superficie dei contenitori non viene quasi mai utilizzata per dare informazioni sul ristorante, sulla storia o sulla filosofia del cibo che propone, o per comunicare le caratteristiche relative alla composizione dell'imballaggio e alla sua riciclabilità**. Una possibilità dunque inespresa, ma che potrebbe essere utile per raccontarsi e farsi conoscere dal consumatore, soprattutto quando la relazione tra ristoratore e cliente è rappresentata proprio dall'imballaggio in cui il cibo è proposto, perché viene meno la componente di comunicazione che, normalmente, è affidata al ristorante.

*"La pandemia ci ha portato in eredità nuove modalità di acquisto e consumo: con circa 420 milioni di pacchi spediti nel 2020, l'e-commerce è cresciuto del 30% rispetto al 2019**" – dichiara **Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco**. "Stesso boom è stato registrato anche nel settore del food delivery, con un giro d'affari nel 2020 di oltre 700 milioni di euro*, +19% rispetto all'anno precedente. In questo contesto il packaging in carta e cartone è sempre più protagonista della raccolta, rappresentando oltre il 40% del flusso domestico. L'osservazione dei packaging utilizzati dai ristoratori per il delivery conferma come carta e cartone siano protagonisti perché sostenibili e facili da riciclare. Ed i numeri lo dimostrano: l'Italia ha raggiunto l'87% di tasso di riciclo degli imballaggi cellulosici, superando con 10 anni di anticipo gli obiettivi europei."*

*"Di fronte ai cambiamenti climatici in atto e al progressivo spostamento delle modalità di consumo del cibo verso uno di tipo domestico, diventa sempre più fondamentale limitare l'impatto ambientale della componente packaging del food delivery" afferma **Silvio Barbero, Presidente dell'Università delle Scienze Gastronomiche del cibo**. "Quindi dobbiamo affidarci a*

contenitori che, da una parte rispettino le qualità del cibo nel tragitto dal ristorante a casa nostra, ma, dall'altro, rispettino anche l'ambiente e la carta potrebbe rappresentare la giusta sintesi in questo senso. In ogni caso, resta fondamentale la ricerca e l'innovazione per progettare imballi che rispettino questi due asset e, al tempo stesso, favoriscano il loro riciclo a partire dalla loro stessa concezione: se un materiale è compostabile, non vuol dire che dobbiamo sentirci esenti dal dovere di riciclare il più possibile: se si può buttare nella carta, dev'essere buttato nella carta”.

L'attenzione alla sostenibilità anche dalla parte del consumatore. Pochi accorgimenti per un corretto conferimento.

Il ristoratore può utilizzare il packaging per fornire informazioni pratiche su come gestirne il fine vita ma una volta che l'ordinazione approda nelle case dei **consumatori**, tocca a loro porre attenzione, ad esempio, a come smaltire correttamente l'imballaggio per fare in modo che possa essere riciclato. Sono pochi e semplici gli **accorgimenti** da seguire in ottica di valorizzazione delle risorse e delle scelte compiute dal ristoratore, evitando di vanificare un prezioso impegno nei confronti della sostenibilità. Ecco i principali:

- **Smaltisci correttamente il packaging in carta che contiene il cibo ordinato.** Se l'imballaggio risulta pulito, deve essere smaltito nell'apposito contenitore di carta e cartone, ma se presenta evidenti macchie d'olio o residui di cibo, deve essere conferito nell'indifferenziato o nell'umido se certificato compostabile.
- **Attenzione allo scontrino! Se stampato su carta termica** e sostanze che reagiscono al calore e possono generare problemi nelle fasi del riciclo, non va conferito con la carta.
- E i tovaglioli **di carta** sporchi di cibo? Non vanno con la carta ma conferiti nell'umido.
- E la **carta per alimenti**? Non va nel contenitore di carta e cartone, a meno che non sia indicato sulla confezione.
- **Ultimo gesto: prima di conferire l'imballaggio in carta nell'apposito contenitore**, ricordati di appiattirlo per ridurre il volume.
- Per ogni dubbio, si consiglia sempre di verificare anche le disposizioni del proprio **comune di residenza**.

*Fonte: Osservatorio eCommerce B2c Netcomm – School of Management del Politecnico di Milano

** Fonte: Italia Imballaggio network