

Piatti in alluminio Contital: un packaging sostenibile contro lo spreco alimentare



Packaging sostenibile e lotta allo spreco alimentare: sono questi alcuni dei temi più cari ai consumatori che nell'ultimo anno hanno frequentato i discount e i supermercati italiani. Rispetto ad alcuni anni fa c'è, infatti, una maggiore attenzione verso ciò che si acquista. Quindi, per soddisfare un consumatore sempre più esigente è necessario fornire prodotti sì di qualità, ma che siano anche rispettosi dell'ambiente e che diano la possibilità di conservare gli alimenti cucinati in eccesso.

In aggiunta a ciò, i fornitori della GDO sono consapevoli del fatto che, a causa della pandemia che da oltre un anno è divenuta parte integrante delle nostre vite, la ripresa della socialità e della mobilità sarà graduale. Tutto ciò condiziona ancora le spese domestiche, che continueranno ad assorbire buona parte dei consumi precedentemente effettuati fuori casa, con una fetta non trascurabile di pasti *out of home* che saranno consumati all'interno della propria abitazione.

Per rispondere a queste nuove esigenze e abitudini, Contital, un'azienda con un'esperienza trentennale nel mercato del packaging in alluminio, ha lanciato sul mercato una nuova linea di piatti monouso in alluminio. Questi prodotti, che sono realizzati con il 100 per cento di alluminio riciclato, possono essere utilizzati con qualsiasi tipo di alimento e possono essere impiegati per riscaldare il cibo sia nel forno a microonde che in quello tradizionale. Dopo l'utilizzo, possono essere schiacciati e compressi con le mani, per ridurne il volume, e smaltiti come rifiuti nella raccolta differenziata dell'alluminio.



I piatti sono disponibili in diversi formati, sia in alluminio nudo che laccato. Inoltre, grazie alla tecnica di coil coating con la quale sono verniciati, possono essere realizzati in molteplici colorazioni, anche diverse tra lato interno ed esterno. Questa linea innovativa può, inoltre, essere chiusa con coperchi preformati in materiale riciclabile o sigillata con film salvaliquidi: ciò rende i piatti idonei sia per il trasporto di alimenti che per la conservazione dei cibi in frigorifero

o in congelatore.

Per fornire ai consumatori un'ulteriore dimostrazione dell'impegno di Contital nei confronti dell'ambiente, i piatti sono stati analizzati con uno Studio LCA (Life Cycle Assessment) da cui è emerso che l'azienda, essendo parte della filiera completamente integrata del Gruppo Laminazione Sottile, può realmente certificare l'origine dell'alluminio riciclato al 100% e ottimizzare i processi produttivi dell'intera supply chain, così da ottenere valori competitivi nelle diverse categorie d'impatto LCA.