

## Sicurezza alimentare, eleganza e sostenibilità: le proposte Contital per la GDO e il food delivery

Da inizio anno si è verificato un ritorno a comportamenti sociali molto simili a quelli della scorsa primavera a causa dei Decreti emanati dal Governo e del ritorno alla divisione in colori delle regioni italiane. Ciò ha portato, ancora una volta, a una forte diffusione della cucina homemade a discapito del consumo del cibo out-of-home.

Questa situazione, in cui è diventato particolarmente difficile pensare di degustare un piatto fuori casa, ha però agevolato le vendite della Grande Distribuzione Organizzata e la diffusione del food delivery.



Per far fronte alle nuove richieste del mercato, Contital, un'azienda che lavora nell'ambito del packaging in alluminio da trent'anni, ha sviluppato delle nuove linee di prodotti ideali sia per la GDO che per il take-away. L'azienda ha creato una gamma di piatti monouso in alluminio laccato, realizzata con il 100% di materiale riciclato. I piatti hanno

pareti rigide e un bordo liscio che può essere sigillato con film salvaliquidi – tradizionale e bio – o chiuso con coperchi preformati in materiale riciclabile, per garantire sicurezza e igiene. Sono adatti all'uso nel forno tradizionale e a microonde e, grazie allo speciale coating che li riveste, possono contenere qualsiasi alimento, anche fortemente acido e salato. Per fornire ai consumatori una linea pratica ma anche rispettosa dell'ambiente, i piatti sono stati analizzati con uno studio LCA (Life-Cycle Assessment), che ha mostrato valori degli impatti ambientali altamente competitivi: questo perché Contital è l'unico produttore al mondo di piatti in alluminio che, essendo parte della filiera completamente integrata del Gruppo Laminazione Sottile, può certificare l'origine della materia prima riciclata al 100% e ottimizzare i processi produttivi dell'intera supply chain.



Per le consegne a domicilio e il servizio d'asporto, l'azienda ha realizzato anche una gamma di contenitori smoothwall extrarigidi: richiudibili con appositi coperchi in PET, ideali per trasportare cibi caldi e freddi, disponibili in versione nuda e laccata. Ma Contital ha pensato anche all'alta ristorazione lanciando sul mercato gli Eclipse, una linea di vaschette in alluminio laccato nero e oro, disponibile anche con coperchio. Adatti al forno tradizionale e microonde, questi contenitori possono essere utilizzati per consegnare qualsiasi tipo di cibo in tutta sicurezza ed eleganza. Entrambe le nuove proposte sono riciclabili al 100 per cento e all'infinito.