© Publicaciones Alimarket, S.A. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este contenido -incluida la reproducción del mismo en RRSS- sin que haya una autorización explícita por parte de Alimarket.

La **Industria del Packaging** crea nuevas fórmulas sostenibles para atender el auge del delivery

La irrupción del Covid-19 ha supuesto que servicios como el delivery o el take away sigan ganando protagonismo frente a la hostelería tradicional. Ante el nuevo escenario que se abre, marcado por un consumidor que pasa mucho más tiempo en el hogar, las empresas de packaging ponen el foco en la creación de nuevas soluciones sostenibles. Empresas como García de Pou, Papstar y Guillin siguen centradas en el desarrollo de innovadoras alternativas para potenciar la economía circular.



HÉCTOR HERAS
hector.heras@alimarket.es

Los operadores de la restauración organizada emprenden nuevas iniciativas sostenibles para cumplir con los objetivos ODS que marca la agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

La estrategia europea persigue establecer una economía circular para que todos los productos de plástico respondan a las necesidades de reutilización, reparación y reciclado. El impacto negativo de determinados productos de plástico en el medio ambiente, la salud y la economía ha traído consigo el establecimiento de un marco jurídico específico que permita reducir esos efectos y promover el desarrollo de materiales innovadores y más sostenibles.

La Directiva 2019/904 definió los planteamientos circulares que priorizan productos reutilizables, sostenibles y no tóxicos, frente a los productos de un único uso, con el objetivo de reducir la cantidad de residuos generados. Como resultado de todo ello, la estrategia europea ha establecido que todos los envases de plástico introducidos en el mercado de la Unión sean reutilizables o reciclables de aquí a 2030.

Las grandes cadenas de restauración organizada responden a estos desafíos con el desarrollo de nuevos conceptos que sustituyen a los tradicionales envases, tras haber retirado ya del mercado los productos plásticos de un solo uso (vasos, cubiertos, platos y pajitas).

Baste como ejemplo McDonald's, que sigue embarcada en su plan de sostenibilidad 'Happy Change'. La compañía pretende minimizar el impacto medioambiental de sus envases, manteniendo las normativas de seguridad alimentaria y la experiencia del cliente. Así, dejó de comercializar pajitas de plástico, y eliminó los envases de plástico de las ensaladas y el helado 'McFlurry'.

© Publicaciones Alimarket, S.A. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este contenido -incluida la reproducción del mismo en RRSS- sin que haya una autorización explícita por parte de Alimarket.

Luego, cambió también los cubiertos y los palitos de los globos, y realizó modificaciones en los vasos de frappés, smoothies, cervezas y los helados 'Sundae'. Su objetivo es lograr que la totalidad de sus envases procedan de fuentes recicladas, renovables o certificadas en 2025.

Igualmente, Burger King ha eliminado las pajitas de plástico de todos los menús y batidos, sustituyéndolas por pajitas de cartón. Además, ha reducido en un 40% el uso de tapas de plástico, "manteniéndolo solo en los modos de servicio que lo exigen: Autoking y para llevar". La cadena optó por tapas de fibra moldeada, que permiten al consumidor beber desde las mismas. También ha eliminado los cubiertos de plástico (tenedor, set de cubiertos, cucharillas), y ha sustituido los agitadores por utensilios de madera y las bolsas de plástico por referencias de papel.

Burger King también ha renovado el packaging de los postres, que ahora está fabricado con materias primas reciclables y con certificaciones PEFC. De resultas de ello, pasó a emplear el cartón en los vasos y en las tapas de los 'Mini Sandys', de 'Shake', 'Brownie' y 'Waffle'. En suma, apuesta por la innovación, los avances en el ecodiseño, el uso de materiales alternativos a los convencionales como los sostenibles de altas prestaciones (tales como los horneables), la simplificación de las estructuras multicapa, la incorporación de material reciclado o la mejora de la reciclabilidad global del conjunto de sistema de envasado.

Popeyes, por su parte, cuenta ya con un catálogo 100% sostenible, tras concluir el progresivo proceso de sustitución de los envases de plástico por alternativas fabricadas a partir de cartón, fibra y madera. La cadena, propiedad de Restaurant Brands Iberia, fue la primera cadena del sector de la restauración en ofrecer pajitas de papel desde que iniciase su andadura en noviembre de 2019.

También está comprometida con la sostenibilidad la cadena Panther Juice & Sandwich Market. El laboratorio de innovación de la cadena de Grupo Restalia trabaja para definir nuevos modelos de reutilización y de packaging que tengan un menor impacto en el medio ambiente. Por el momento, ya emplea materiales 100% reciclables en todo el packaging, elaborado con materiales reciclados o compostables.

En la misma dirección trabaja Goiko Grill, que comenzó su carrera sostenible con una apuesta firme por los envases 100% compostables. Además, ha eliminado las pajitas de plástico, lo que ha supuesto la introducción de alternativas elaboradas con material PLA, un



© Publicaciones Alimarket, S.A. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este contenido -incluida la reproducción del mismo en RRSS- sin que haya una autorización explícita por parte de Alimarket.

bioplástico de origen orgánico que proviene del almidón de maíz y que es 100% compostable y biodegradable.

Del lado de las empresas de delivery, hay que destacar la fuerte apuesta de Glovo por el packaging sostenible. La compañía señala que el uso de este tipo de envases por parte de los restaurantes que colaboran con ellos se multiplicó por diez en el último año. En la actualidad, trabaja para que sus partners cambien los envases de un solo uso por soluciones sostenibles, biodegradables y compostables, al tiempo que promueve avances tanto en resistencia como en seguridad. Por lo que respecta a tendencias, observa una apuesta creciente por la reutilización de los envases. Es por ello que llevó a cabo un proyecto piloto el pasado verano con once restaurantes y la startup Bumerang para hacer entrega de pedidos con envases retornables. Los usuarios, gracias a este sistema, pedían a domicilio o take away y luego recibían un código para devolver el envase a través del repartidor. En resumen, la compañía sigue embarcada en ofrecer a sus partners alternativas de packaging sostenible que se adapte a sus necesidades. Así, en 2021 ha ampliado su catálogo de referencias de 200 a más de 1.000.

Nuevas apuestas revolucionarias para horeca

La industria de packaging responde al desafío sostenible realizando un gran esfuerzo para transformar sus envases con nuevas soluciones respetuosas con el planeta. Una de las empresas más dinámicas en innovación es García de Pou, que ha creado una línea de productos de cartón para el sector horeca ('THEPACK'). Se trata de productos sostenibles, biodegradables, reciclables y pensados para sustituir a los antiguos envases de Foam.

Son envases fabricados con cartón nano-micro ondulado, con 0,7 mm de grosor, compuestos por tres capas de papel 100% virgen certificado por FSC.

García de Pou acelera en sostenibilidad y apuesta por materiales reciclables, compostables y biodegradables

La gama se compone de conchas para hamburguesas, cajas para bocadillos, cajas de comida, cajas para sushi, cajas americanas, cajas de pastelería, barquillas, cucuruchos, cajetillas para fritos y palas para pizzas y crepes, entre otros. La compañía piensa que revolucionarán el packaging para hostelería, ya que son resistentes, ligeros, aptos para microondas, conservan bien la temperatura y son 100% reciclables.

Por otro lado, la compañía ha desarrollado recipientes inviolables para delivery, con una protección extra que asegura que los alimentos lleguen intactos al cliente. Ha creado para ello un nuevo sistema de cierre llamado 'PaperLock', protección extra que aporta beneficios higiénicos y que asegura que la comida no se ha manipulado ni abierto durante el reparto.

Junto con esta innovación, acaba de lanzar al mercado una cucharilla de papel muy resistente. Se trata de 'Paper Spoon', que está fabricada con celulosa 100% virgen. García de Pou ha conseguido fabricar una cucharilla que no se ablanda, aunque esté en contacto con líquidos y cremas, y que resiste perfectamente tanto la humedad como la temperatura. La nueva referencia es idónea para helados, cremas, mousse, yogur helado, fruta, postres y todo tipo de alimentos que haya que consumir con cucharilla. El objetivo es sacar al mercado una familia completa de cubertería de papel, que irá sustituyendo gradualmente a la de plástico.

García de Pou pretende potenciar todos los envases sostenibles, fabricados con materiales reciclables, compostables y biodegradables, aunque sin perder prestaciones ni funcionalidad. Además de potenciar su gama de envases de cartón, también pone el foco en la línea de productos 'Feel Green', fabricados con materiales respetuosos con el medio ambiente. Asimismo, es estratégica la línea 'Bionic', referencias elaboradas con bagazo, un material biodegradable, compostable, apto para microondas y resistente a las altas temperaturas. En suma, su hoja de ruta pasa por seguir potenciando todos estos productos ecológicos, que ya están sustituyendo a los de plástico y de Foam.

Papstar Ibérica, por su parte, sigue trabajando en la ampliación de la gama 'Pure', artículos de un solo uso fabricados a partir de materias primas renovables. La empresa ayuda así a sus clientes en el desarrollo de productos que sustituyan al plástico convencional, ya que existe un interés creciente del consumidor final por todas las referencias sostenibles. Prueba de su compromiso con la economía circular es la creación de su nueva gama 'Plastic Free Party', compuesta por productos de origen vegetal fabricados en su planta de Austria.

Otra compañía que redobla esfuerzos para cumplir con los ODS es Guillin, que apuesta por reutilizar sus envases con un uso idéntico al que fueron diseñados. Baste como ejemplo su nueva vajilla 'Wave Design', compuesta por todo tipo de menaje que puede pasar por el lavavajillas antes de ser reciclado.

Igualmente, su gama 'Deliveripack', diseñada para la comida para llevar, está pensada para ser reutilizada. Según la empresa, estos envases de diseño ecológico son reciclables y 100% reutilizables, apilables y aptos para microondas.

Junto con estas innovaciones, ha lanzado la gama 'Lunchipack', fabricada en cartón y con ventana de acetato de celulosa, que le permite ser un

© Publicaciones Alimarket, S.A. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este contenido -incluida la reproducción del mismo en RRSS- sin que haya una autorización explícita por parte de Alimarket.

envase 100% compostable. Esta caja de cartón FSC, con tapa separada y ventana de acetato de celulosa, es 100% compostable y reciclable. Cuenta con un cierre seguro, fácil apilamiento gracias a una funda extraplana, estabilidad y protección interior contra la grasa y la humedad.

La fórmula híbrida cartón/PET también es empleada en la gama 'Luxifood'. Se trata de una base de cartón de polipropileno laminado, fácilmente separable, que garantiza su posterior reciclabilidad. Gracias a su sistema de cierre, esta familia es una solución para picar y llevar. Con una tapa transparente y base de cartón 100% personalizable, permite realzar su contenido, según la empresa.

La estrategia de Grupo Guillin es seguir ofreciendo soluciones multimaterial. Su meta es ayudar a los clientes a seleccionar el mejor producto/material para cumplir con el uso que se le quiera dar. Entre los proyectos en marcha destaca la gama 'Pokepack', que estará disponible en el mercado a principios de 2022. Estos envases de cartón kraft reciclable se producen en sus fábricas europeas, lo que reducirá significativamente la huella de carbono. El kit incluye tapas de PET reciclables, que encajan perfectamente en la economía circular. Su diseño permite apilar de forma segura las cajas, así como realizar impresiones en la portada o etiquetas personalizadas.

Otra solución híbrida de lanzamiento inminente es 'Crudipack', realizado con fondo en fibras vírgenes compostables (a base de papel) y tapa de r-PET, que es apto para preparaciones frías y calientes y se puede calentar en el microondas.

Además de estos operadores, Raja también da un paso al frente en materia de sostenibilidad. La distribuidora de material de embalaje de Ripollet (Barcelona) ha ampliado su catálogo con una nueva gama de embalajes alimentarios para horeca.

La familia presenta distintos tipos de productos sostenibles, ya sean embalajes reciclables, fabricados con materiales reciclados, con base biológica o reutilizables. Además, cuenta con soluciones específicas para cada campo, ya sean productos para delivery y take away o dirigidos a catering.

La sostenibilidad también está en el centro de la agenda de Codensa, cuyo último lanzamiento es un envase compostable con cierre hermético, fabricado con fibras vegetales y biomasa. Se trata de una solución apta para microondas y congelador con tapas a presión, que no provoca derrames, es apilable, no permeable y ecológico. Además, cuenta con un área personalizable, con acabado de doble cara y estructura firme.

