



# Contenitori asporto take away: 5 cose da sapere

📅 08/07/2021 📁 Ristorazione

I **contenitori da asporto** sono diventati un elemento fondamentale per le attività di ristorazione. Nel 2019, il consumo di cibo take-away ha registrato un incremento **del + 56%**; a causa delle restrizioni sulla consumazione al tavolo, la pandemia da Covid-19 ha contribuito all'ulteriore impennata di questo trend. Molti gestori di bar e ristoranti hanno adottato le **modalità di asporto e take-away** per continuare a fornire i propri servizi ai clienti e rimanere aperti. A fianco dell'organizzazione del menù e dei tempi, i **contenitori per alimenti da asporto** sono un fattore chiave per garantire un'esperienza piacevole ai consumatori: **cosa bisogna tenere a mente?**

## Perché sono importanti?

I **contenitori asporto** ricoprono un ruolo essenziale in quanto custodisce i piatti che abbiamo preparato con cura.

- È importante che durante il trasporto tutte le qualità del cibo rimangano **inalterate** e che, una volta arrivato a destinazione, i clienti possano **riscaldare le pietanze** a loro piacimento;
- Per soddisfare a pieno chi si è affidato a noi per la preparazione di un pranzo o una cena, il packaging deve **tollerare bene le temperature del frigo o freezer**: le persone che consumano gli avanzi il giorno dopo sono tante!

## Come scegliere i contenitori da asporto?

La varietà di prezzi, modelli e materiali **dei contenitori per alimenti da asporto** è pressoché infinita e può causare confusione.

Il primo passo è chiedersi che **tipo di piatti** – freddi o caldi, solidi o liquidi, asciutti o grassi – vogliamo vendere con l'asporto: la scelta dei materiali seguirà naturalmente, così come l'**aspetto del contenitore** e una sua **eventuale personalizzazione**. Ricordiamo, inoltre, l'importanza della **sostenibilità delle confezioni**: dal 3 Luglio 2021 sarà vietato l'uso della plastica monouso quando esistono valide alternative ecologiche.

## Cibo: quale vendere?

Cominciamo questo paragrafo dicendo che **non è necessario destinare ogni singolo piatto del nostro menù all'asporto**; per evitare problemi organizzativi, logistici e di consumo è opportuno riflettere attentamente su questa questione. Di seguito offriamo **le nostre soluzioni per le situazioni** che potrebbero presentare più difficoltà:

- I **piatti caldi** sono sicuramente i più apprezzati dagli italiani, pasta o secondi che siano. Questo impone che il **materiale del contenitore tolleri bene** le alte temperature e non venga danneggiato da esse. A questo scopo, il **polipropilene e la polpa di cellulosa** sono i più performanti;
- I piatti **ricchi di grassi**, come i fritti che tanti amano, richiedono qualche attenzione nel trasporto. Contenere **l'uscita di salse e olii** che lasciano macchie è fondamentale, così come il mantenimento della qualità del cibo. Il **cartone ondulato ENDURA BROWN e il cartoncino + polietilene** sono soluzioni molto valide;
- Per zuppe, brodi e salse, tutti **alimenti liquidi**, corre in aiuto la **polpa di cellulosa da canna da zucchero**. **Contenitori asporto** come piatti tondi, quadrati, ciotole e bicchieri in questo materiale forniscono un **ottimo isolamento, non alterano** odori e sapori e sono biodegradabili. I corrispondenti coperchi sigillanti presentano le stesse proprietà.

# Contenitori asporto: l'aspetto

Anche l'occhio vuole la sua parte! Che si voglia mettere in risalto il prodotto o il proprio brand, scegliere il supporto giusto è fondamentale.

- Pelloni Srl riconosce la necessità delle aziende di promuovere la propria immagine e offre, su richiesta, la possibilità di **personalizzare il packaging dei contenitori per alimenti da asporto scelti**;
- Chi presta molta cura alla realizzazione e alla presentazione delle proprie pietanze apprezzerà il **PLA, un materiale trasparente e lucido** derivato dagli zuccheri del mais e quindi completamente biodegradabile. È molto simile alla plastica tradizionale.

La **varietà di contenitori in carta, cartone, cartoncino etc.**...su cui è possibile stampare il proprio logo e rafforzare la propria immagine coordinata è ampia. Un best-seller sul nostro sito è il [porta hot dog/panino](#).

## L'asporto e la sostenibilità

A partire dal 3 Luglio 2021 entrerà in vigore il **divieto di utilizzare plastica monouso** qualora esistano **alternative eco-friendly**. Quali sono quelle attualmente in commercio?

- Il **PLA e il r-PET** sono largamente utilizzati per ottenere contenitori e coperchi trasparenti biodegradabili;
- Il **legno, la polpa di cellulosa**, la pura fibra vergine, etc...sono destinati perlopiù per produrre posate, scatole, coni e spiedini compostabili.

## Dove acquistare i contenitori da asporto?

**Acquista ciò che ti occorre** per cominciare o migliorare la tua attività di asporto su [Pelloni Srl](#): garantiamo **affidabilità**, una **grande selezione di prodotti** e **tanta cura** nel fornirti un servizio impeccabile!

## Contattaci per informazioni

Numero di telefono: [+39 051 6720039](tel:+390516720039)

Email: [info@pellonisrl.it](mailto:info@pellonisrl.it)

### CONTATTI

#### INDIRIZZO:

Via G. Pastore, 10  
40053 Valsamoggia loc. Crespellano (BO)

#### TELEFONO:

[051 6720039](tel:0516720039)

#### E-MAIL:

[info@pellonisrl.it](mailto:info@pellonisrl.it)

#### PARTITA IVA:

01600361206

Design grafico e realizzazione tecnica  
a cura di [Zen s.r.l.](#)