**Koniec ery plastikowych sztućców i talerzy?**

**Eko-postawy cateringu dietetycznego**

**Już wkrótce stosowanie ekologicznych opakowań przestanie być wyłącznie traktowane w kategoriach trendu czy chwilowej fanaberii. Zgodnie z dyrektywą Komisji Europejskiej, rok 2021 ma być końcem ery plastikowych sztućców i talerzy. Jest to efekt walki o ochronę wód morskich, w których ponad 80% zanieczyszczeń stanowi plastik. Główne konsekwencje nowych przepisów dotkną m.in. branże FMCG i cateringu. Czy Polskie firmy są na to gotowe? Jakie rozwiązania w tej kwestii zastosuje branża cateringu dietetycznego komentuje Bartłomiej Foszer, inwestor i założyciel Pomelo Catering, jednego z pionierów tego rynku.**

Do tej pory, stosowanie ekologicznych opakowań było traktowane, jako odpowiedz na panującą modę, ciekawostka lub chwyt marketingowy, mający przyciągnąć konsumentów chcących żyć w duchu eco. Nowe unijne przepisy sprawiają, że już wkrótce w wielu firmach pro-ekologiczna postawa nie będzie już wyłącznie kwestią wyboru, a koniecznością wynikającą z przepisów prawnych. Plastikowe produkty jednorazowego użytku, takie jak patyczki higieniczne, widelce, noże, łyżki, talerze, słomki, pojemniki do żywności i styropianowe kubeczki będą musiały być zastąpione alternatywnymi wyrobami.

**Co jeśli nie plastik?**

Nie tylko unijne wymogi wymuszają na firmach ekologiczne postawy. Również konsumenci oczekują zmian w tej materii, coraz częściej uzależniając swoje decyzje zakupowe od odpowiedzialności społecznej marki. Dlatego wielu producentów i właścicieli firm zadaje sobie pytanie: czym zastąpić plastik? Alternatyw jest wiele – bambus, papier, metal, szkło. Nie wszystkie jednak rozwiązania są możliwe do natychmiastowego wprowadzenia ze względu na kwestie logistyczne i restrykcyjne przepisy. Szczególne znaczenie ma to np. w przypadku cateringu dietetycznego, gdzie pudełko musi cechować się bardzo dużą wytrzymałością w transporcie, nie może wchodzić w reakcję ze znajdującą się wewnątrz żywnością oraz negatywnie wpływać na jej smak, czy wygląd. Jednak zdając sobie sprawę ze swojego znacznego udziału w produkcji plastikowych odpadów, liderzy branży diet pudełkowych już dawno rozpoczęli starania o wprowadzenie do swojej oferty możliwości dostarczania jedzenia w ekologicznych opakowaniach.

**Catering dietetyczny vs. plastik**

Jednym z pomysłów mających na celu ograniczenie zużycia plastiku było wprowadzenie opakowań plastikowych, wielokrotnego użytku. Rozwiązanie to z jednej strony jest wykonalne, z drugiej jednak niesie ze sobą pewne ryzyko. Posiłek zjedzony ze źle lub niedokładnie umytego pojemnika może spowodować zatrucie. Efektem tego byłaby interwencja sanepidu, która mogłaby oznaczać zamknięcie całej firmy. Inny kierunek stanowią opakowania wielokrotnego użytku wykonane ze szkła. Są one jednak ciężkie i wymagają czasochłonnego mycia i sterylizacji, a samo przygotowanie specjalnej przestrzeni to duże wyzwanie logistyczne dla wielu właścicieli firm cateringowych. Do tego dochodzi również kwestia ilości zużytej wody oraz samych detergentów wykorzystywanych do mycia.

**Opakowania biodegradowalne**

Wiele firmy cateringowych nadal szuka rozwiązania, które będzie zarówno korzystne dla środowiska naturalnego, jak i bezpieczne dla samej żywności. Wyjście z problemu mogą stanowić opakowania biodegradowalne. Jednak tego typu produkt również wymaga dokładnej weryfikacji. Na rynku jest bowiem bardzo wiele pseudo-ekologicznych opakowań, chociażby takich, które stanowią miks z PLA,czyli biodegradowalnym poliestrem. Niestety, jak się okazuje mieszanka materiału bio z tworzywem sztucznym jest dużo gorsza od czegoś, co jest jednorodne. – *Po długich poszukiwaniach w 2018 roku znaleźliśmy satysfakcjonujące nas rozwiązanie. Postawiliśmy na eko pudełka, które są wykonane w całości z odnawialnych surowców roślinnych, m.in. trzciny cukrowej i w pełni kompostowalne. To oznacza, że w odpowiednich warunkach rozłożą się bez śladu w ciągu zaledwie 12 tygodni. Po tym czasie mogą być powtórnie wykorzystane jako naturalny nawóz. Gwarancja ich jakości oraz bezpieczeństwa potwierdzona jest również międzynarodowymi certyfikatami BPI i TUV* – mówi Bartłomiej Foszer, właściciel cateringu Pomelo.

**Eco postawa to jak na razie kwestia wyboru**

Warto podkreślić, że tego typu opakowania, w trwałości niczym nie ustępują tym plastikowym – są w 100% szczelne i bezpieczne. Co więcej można je spokojnie schładzać, czy podgrzewać w mikrofalówce. A po skończonym posiłku, wystarczy wrzucić je do pojemnika z odpadami organicznymi lub zmieszanymi. Pomimo tak wielu plusów, jakie niesie za sobą korzystanie z ekologicznych opakowań w większości dostępnych na rynku ofertach firm cateringowych, decyzja o otrzymaniu jedzenia zapakowanego w biodegradowalny pojemnik nadal leży po stronie klienta. – *Niestety opakowania bio są znacznie droższe niż plastikowe. Wynika to przede wszystkim z dużo bardziej skomplikowanej technologii produkcji oraz ceny surowca. Ponadto popyt na tego typu pudełka znacznie przewyższa podaż, co sprawia, że producenci windują ceny mocno w górę. Obecnie około 15% naszych Klientów decyduje się na zakup cateringu w opcji z eco opakowaniem. Liczymy jednak, że ten odsetek będzie stale rósł –* tłumaczy Bartłomiej Foszer.



**Kontakt dla mediów:**

**Natalia Waszczuk**

Senior Consultant PR & Marketing Communication

[n.waszczuk@pomelo.com.pl](mailto:n.waszczuk@pomelo.com.pl)