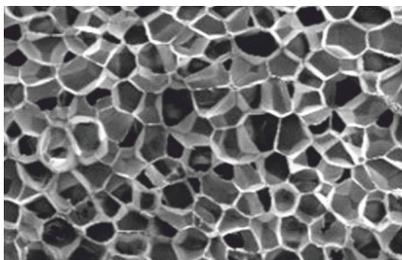


Tutta la plastica che non c'è

Tutto comincia con una piccolissima particella di talco. Sì, avete capito bene, di talco, un minerale utilizzato per tantissime applicazioni industriali ma anche come è noto nella cosmesi e nella farmaceutica. Le particelle di talco disperse all'interno di un granulo di PS innescano, grazie alla loro struttura molto irregolare, un processo di espansione del materiale in presenza di un agente espandente all'interno di una linea di estrusione. Il risultato è straordinario, una struttura alveolare, spugnosa, simile a quella delle nostre ossa che conferisce al contenitore finale grande leggerezza dovuta a **tutta la plastica che non c'è più** perché sostituita con l'aria, ma molto resistente e flessibile, come le nostre ossa, appunto, grazie alla struttura alveolare espansa.



I vassoi in XPS (polistirolo espanso estruso) per alimenti, sono il risultato di questa tecnologia che da oltre 50 anni ha permesso lo sviluppo della GDO e dell'industria alimentare in Italia e in Europa, garantendo prima di tutto la sicurezza degli alimenti, ma anche l'accesso facile al cibo nello spazio e nel tempo, in linea con i nostri stili di vita, ad un costo equo e con tutte le informazioni corrette e funzionali per il consumo del cibo e per un corretto smaltimento dell'imballaggio dopo che ha terminato la sua funzione.

Come abbiamo affermato in un articolo su **IL SOLE 24 ORE** del 22 dicembre 2021 a proposito dell'im-



**90% di aria, 10% di PS
un pizzico di talco
espandente q.b.:
una ricetta semplice per
un imballaggio GREEN
sostenibile, riciclabile
e circolare**



ballaggio del futuro: «*un alimento, o qualsiasi altro prodotto, sarà avvolto da un campo di forza, visibile dal consumatore, sotto forma di imballaggio virtuale, che proteggerà il prodotto da qualsiasi danno meccanico, garantendone la conservazione e la sicurezza alimentare, senza bisogno di sistemi di confezionamento per allungarne la shelf-life, come l'atmosfera protettiva, il sottovuoto, la surgelazione, o addirittura i trattamenti termici, o l'uso dei conservanti.*

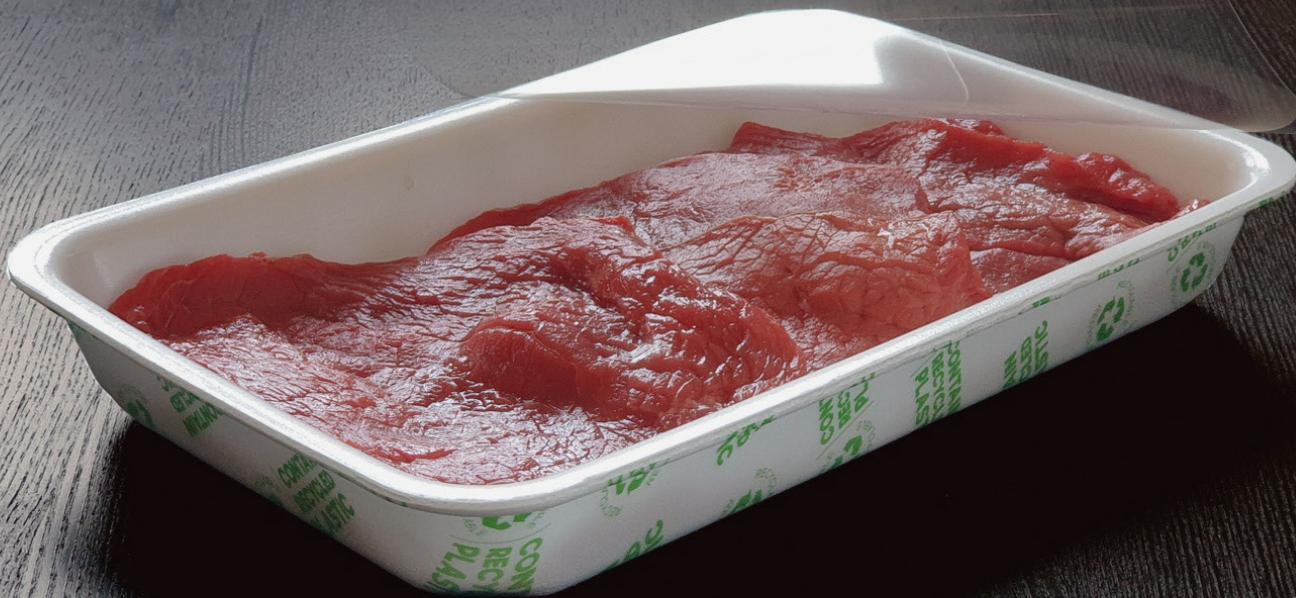
Tutto sarà freschissimo, come appena colto, o appena tagliato, o appena fatto, o appena cotto, senza una data di scadenza. Ma non finirà qui, il consumatore toccando una precisa area dell'imballaggio virtuale potrà percepire l'odore del contenuto, o percepirla il gusto,

toccandone un'altra, invece, comparirà l'ologramma di una persona, che potrà essere selezionata tra altre disponibili, per rispondere a tutte le domande che le verranno fatte riguardanti l'alimento e tutta la sua filiera, l'azienda che lo ha prodotto e quant'altro il consumatore vorrà sapere. Non avremo bisogno di frigoriferi e quindi di energia per la conservazione, una volta a casa, basterà inserirlo in una specie di fornetto che annullerà il campo di forza e voilà l'alimento sarà pronto per il consumo, niente più imballaggi di plastica o altro, nessuna raccolta differenziata, nessuna plastica dispersa nei mari, avremo tutti i vantaggi del buon packaging senza nessun impegno straordinario».

...In attesa del futuro che verrà...

Oggi, nel 2022, l'imballaggio sostenibile esiste già, è quello che una volta utilizzato sarà conferito nella raccolta differenziata per essere avviato ad una nuova vita.

Il vassoio in polistirolo espanso R-XPS, da sempre, è una soluzione funzionale e sicura testata da oltre 50 anni di utilizzo dalla GDO, dall'industria e dai consumatori di tutto il mondo, oggi più che mai Sostenibile, Riciclabile e Circolare con un contenuto di riciclato post-consumo fino al 50%

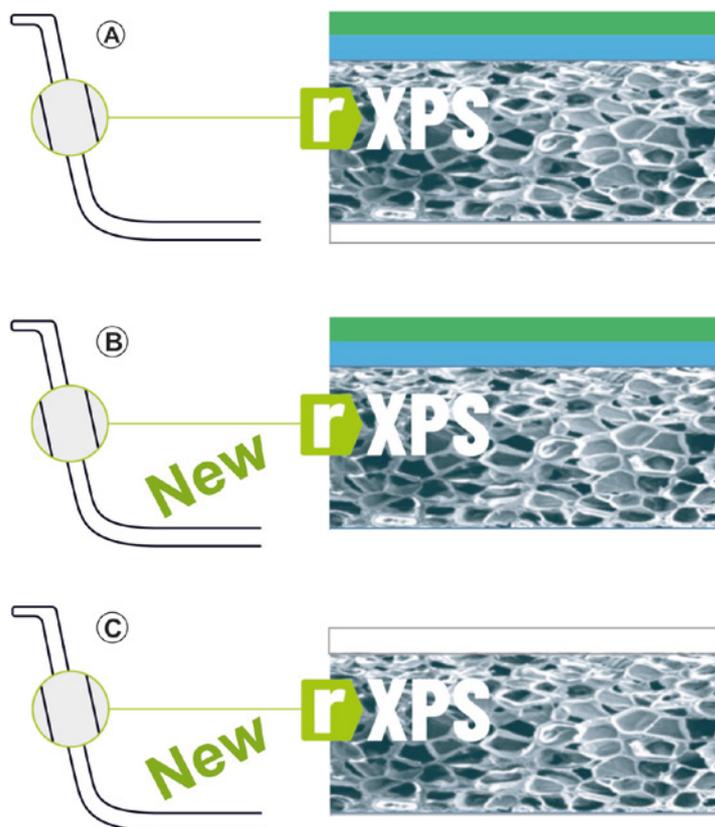


Sono passati solo pochi mesi dalla presentazione delle vaschette in **R-XPS** e già oggi è stato fatto un altro passo avanti per il miglioramento della loro sostenibilità. Dopo test e analisi fatte con il CSI è stato possibile, in totale sicurezza, eliminare la seconda barriera funzionale all'esterno del vassoio, quella non a contatto con l'alimento introducendo una significativa riduzione di materia prima vergine che si traduce in una ulteriore riduzione dell'impatto ambientale in termini di GWP.

In tutti i casi rappresentati è garantito il rispetto dei limiti di migrazione previsti dalla normativa vigente (Reg. UE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011)

- (A)** Vassoio top seal con doppia barriera funzionale
- (B)** Vassoio top seal con barriera funzionale a diretto contatto con l'alimento
- (C)** Vassoio std con barriera funzionale a diretto contatto con l'alimento

- VIRGIN BARRIER FILM
- VIRGIN PS COATING
- VIRGIN PS FILM



vaschetta

R-XPS

Il miglioramento della sostenibilità delle vaschette in plastica passa attraverso il loro corretto smaltimento, il riciclo ed il successivo utilizzo di materia prima seconda (Mps) al loro interno. **Le nuove vaschette R-XPS rappresentano, pertanto, un risultato di straordinaria importanza**, accolto con entusiasmo dall'industria alimentare e dalla GDO, che stanno già utilizzando all'interno dei loro punti vendita.

Il ruolo del consumatore in questo processo diventa pertanto fondamentale e potrà influenzare positivamente la qualità della materia prima seconda ottenuta. Il primo passo pertanto è informarlo sull'esistenza della nuova vaschetta in polistirolo espanso, che conosce sicuramente da anni, ma **oggi è riciclata e contiene riciclato post consumo, quindi ancora più sostenibile e circolare di prima**. I cartelli all'interno dei banchi frigo possono fornire tutte le informazioni necessarie per sensibilizzare il consumatore e per smaltire correttamente il contenitore dopo il suo utilizzo.

R-XPS
LA PRIMA VASCHETTA
CON FINO AL 50% DI RICICLATO
POST CONSUMO
IDEALE PER GLI ALIMENTI FRESCHI

Che sia frutta, verdura, carne o pesce,
DA SEMPRE IL POLISTIROLO
è l'imballaggio che ti garantisce
la freschezza degli alimenti
che acquisti

vaschetta **R-XPS** **IT'S GOOD** FA BENE ALL'ALIMENTO
FA BENE A TE FA BENE ALL'AMBIENTE

**UN OCCHIO DI RIGUARDO
VERSO L'AMBIENTE**

Dopo aver consumato l'alimento, la vaschetta r-XPS
può essere conferita nel contenitore della plastica,
contribuendo al suo riciclo e a darle nuova vita.

Approfondisci su www.happyitsgood.it

GRUPPO **HAPPY** **Mack**
INNOVATIVE SOLUTION FOR FOOD PACKAGING



SCANNERIZZA
IL QR CODE E
SCOPRI DI PIÙ

www.happyitsgood.it

**IT'S
GOOD**

**FA BENE ALL'ALIMENTO
FA BENE A TE
FA BENE ALL'AMBIENTE**



GRUPPO
HAPPY
INNOVATIVE SOLUTION FOR FOOD PACKAGING

Via Del Lavoro 1
26030 Gadesco Pieve Delmona
(CR) – Telefono: 0372 837086
LinkedIn: [gruppo-happy](https://www.linkedin.com/company/gruppo-happy)