

# È ORA DI USCIRE DALLA SELVA OSCURA

*“Nel mezzo del cammin di nostra vita mi ritrovai per una selva oscura, ch  la diritta via era smarrita”*: cos  recitava Dante per descrivere il suo momento di smarrimento e confusione interiore

**L**o stesso smarrimento o confusione che spesso molti operatori dell’industria alimentare e della GDO si trovano a dover affrontare sempre pi  spesso quando devono scegliere un imballaggio per il confezionamento della carne. Ma come si fa ad uscire dalla selva oscura?

La risposta   molto semplice: **scegliere l’imballaggio ottimale per l’alimento da confezionare, che sia sicuro, funzionale, riciclabile e sostenibile.**

Detta cos  sembra facile, ma una scelta di questo tipo non pu  essere fatta seguendo semplicemente il pensiero corrente, che distingue sommariamente gli imballaggi per alimenti in buoni e cattivi o in carta o plastica, dimenticando troppo spesso che un buon imballaggio   gi  di per s  sostenibile, perch  riduce

notevolmente lo spreco alimentare che si verrebbe invece a creare a causa di un imballaggio inadeguato o, peggio ancora, assente.

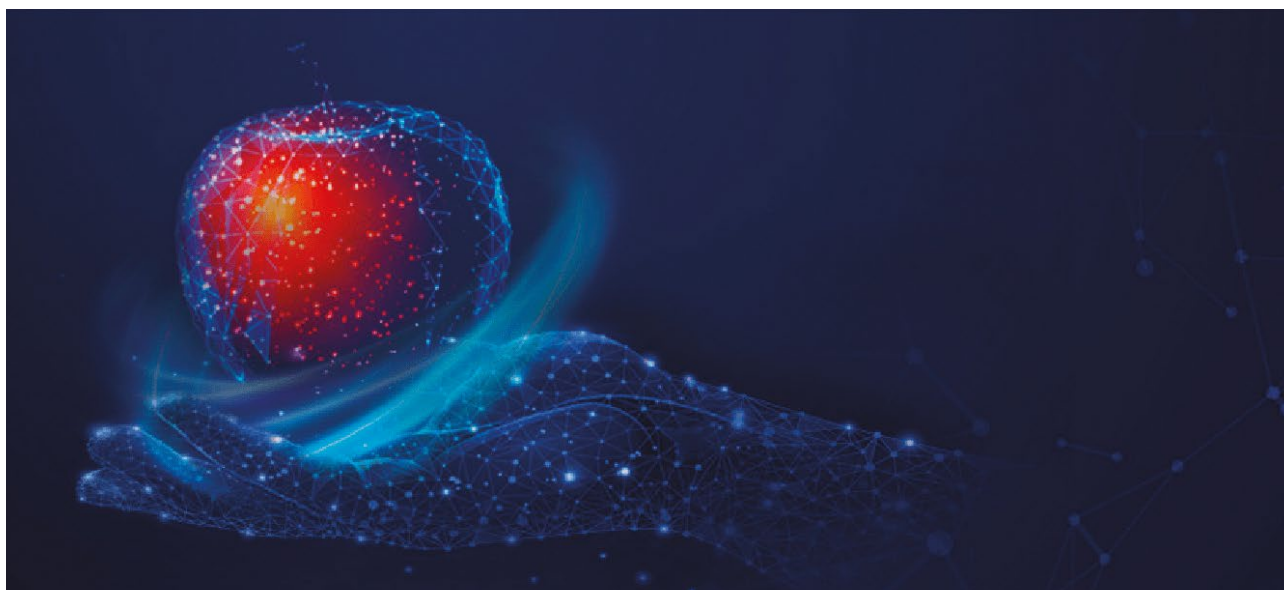
Scegliere un imballaggio per alimenti ottimale   un processo di analisi razionale, basato sui principi dell’ecodesign, che ha moltissime conseguenze, a livello ambientale, economico e sociale;   per questo che deve essere fatto coniugando le conoscenze e le esperienze di chi gli imballaggi li produce e li ricicla, con chi li deve utilizzare per il confezionamento e distribuire ai consumatori.

L’imballaggio, infatti, ha il compito importantissimo di preservare l’alimento nello spazio e nel tempo, a partire dal confezionamento, per arrivare nelle case dei consumatori, passando attraverso i banchi della Grande Distribuzione;

scegliere il packaging corretto per ciascun alimento, pertanto, significa ridurre lo spreco alimentare, garantendo prodotti sicuri, di qualit  e dal prezzo accessibile, per tutti i consumatori.

## **La missione del Gruppo HAPPY**

Realizzare imballaggi per alimenti sempre pi  sostenibili, riciclabili, circolari ed innovativi   la missione del Gruppo Happy, proponendo ai propri clienti numerose alternative di imballaggio, la cui scelta dipende da differenti fattori: la sicurezza e la conservazione dell’alimento, il momento di consumo, il racconto visivo e la narrazione che si vuol fare di esso, la funzionalit  ed i costi del confezionamento, la praticit  e la percezione per il consumatore, la riciclabilit  e infine la sostenibilit  complessiva dello stesso.

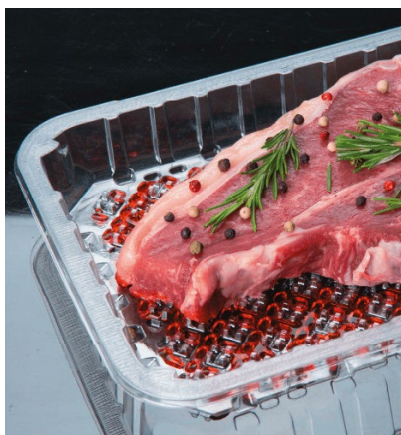


## LE PROPOSTE DEL GRUPPO HAPPY



vaschetta  
**rXPS**

La prima vaschetta di polistirolo espanso che contiene fino al 50% di riciclato post consumo, ancora più riciclabile



vaschetta  
**AP S**  
AIR PASSAGE SYSTEM

Un soluzione innovativa e sostenibile per il mantenimento del colore rosso della carne a contatto con il fondo del contenitore



**Barrier+**

Un innovativo vassoio riciclabile nella carta, prodotto con l'85% di pura cellulosa proveniente da foreste ciclicamente rinnovabili adatto al confezionamento di alimenti in atmosfera protettiva

**vaschetta rXPS** Utilizzate da oltre 50 anni dai consumatori di tutto il mondo, presentano innumerevoli vantaggi: la sicurezza, la conservazione delle caratteristiche organolettiche degli alimenti, nonché la loro funzionalità e versatilità per tutte le applicazioni, quest'ultima nota da tempo a tutti gli operatori del settore. Oggi particolare importanza riveste la nuova vaschetta r-XPS. Essa presenta tutti i vantaggi delle vaschette XPS già elencati, compreso il profilo ambientale migliore, proprio perché utilizza il 50% di materia prima in meno rispetto ad altre vaschette in plastica, oggi ancora più sostenibili perché contengono fino al 50% di riciclato post-consumo e sono riciclabili e riciclate.

**vaschetta AP S** Un ruolo centrale è ricoperto dal sistema APS, un fondo innovativo, brevettato, utilizzato per la produzione di contenitori PP e PET

monomateriale, per applicazioni in MAP e STRETCH.

Il contenitore APS consente di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche dell'alimento grazie ai particolari rilievi che permettono di mantenere sollevato il prodotto rispetto al fondo, favorendo il passaggio dell'aria e dei gas protettivi, mantenendo il colore rosso della carne; inoltre, i pozzetti disposti sul fondo del contenitore intrappolano l'essudato rilasciato dall'alimento e ne evitano il contatto diretto con lo stesso, coniugando al meglio le esigenze di mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti con le istanze di riciclabilità, circolarità e sostenibilità.

**Contenitori in cartoncino termoformati**

**Barrier+** Fra questi spicca il Barrier+, il contenitore prodotto con l'85% di pura cellulosa

proveniente da foreste ciclicamente rinnovabili per applicazioni in MAP, top *seal* e *skin*.

La rigidità di questo contenitore gli consente di sostenere tutte le operazioni di confezionamento, manipolazione e movimentazione nel corso dei processi di produzione e distribuzione, garantendo sempre al consumatore finale la sicurezza e le caratteristiche organolettiche iniziali dell'alimento.

Il ridotto contenuto di plastica rispetto alla cellulosa permette al contenitore di essere conferito e riciclato direttamente nella carta. La facile separabilità del film plastico barriera rispetto alla componente cellulosica, inoltre, gli permette un riciclo ottimale.

Tutti i contenitori Barrier+ possono essere stampati con grafiche personalizzate, secondo le esigenze del cliente, anche per una informazione ottimale nei confronti del consumatore finale.

vaschetta

## XPS IL RICICLO IN 3 MOSSE



1 SVUOTA

Svuota la confezione e rimuovi eventuali residui di cibo

2 SEPARA

Distacca l'eventuale assorbente e conferiscilo nell'indifferenziato

3 CONFERISCI

Separa il film plastico dal vassoio e conferisci entrambi nella plastica

### «Il battito delle ali di una farfalla in Brasile può provocare una tromba d'aria nel Texas»

Con questa frase il matematico e meteorologo EDWARD LORENZ riassunse, in una conferenza tenutasi nel 1979, il cosiddetto "effetto farfalla".

Tale espressione illustra l'estrema dipendenza di un sistema dalle proprie condizioni iniziali, ovvero come ogni piccolo gesto determina il risultato finale.

Scegliere il packaging ottimale, **Sicuro, Funzionale e Sostenibile**, in funzione dell'alimento e delle varie applicazioni, è un processo che investe tutta la filiera, i produttori dell'imballaggio ovviamente, ma anche gli utilizzatori (aziende alimentari e GDO) compresi i consumatori finali.

Ogni piccolo gesto, o scelta, fatti attraverso tutta questa filiera, pertanto, come annunciato dall'*effetto farfalla*, possono generare effetti positivi o negativi che influenzano i risultati finali in termini di impatto ambientale e di sostenibilità.

Per questo bisogna che l'**imballaggio e tutta la comunicazione attorno ad esso siano diretti ad informare e formare tutti i protagonisti della filiera per un uso consapevole, fornendo tutte le informazioni necessarie per il suo corretto utilizzo e, ancor più, per il suo corretto smaltimento, sia a livello di post-industrial, che a livello di post-consumo**, al fine di evitare il conferimento in discarica, per aumentare e migliorare la qualità della raccolta differenziata, ottenendo così una materia prima seconda di elevata qualità.

Il Gruppo Happy crede in un modello di business che crei valore attraverso la riduzione dell'impatto ambientale e l'aumento dei benefici per gli stakeholders e per l'intera società

**Fare una scelta consapevole per una sostenibilità consapevole è dunque il primo, fondamentale passo per uscire dalla selva oscura e imboccare la diritta via**



Via Del Lavoro 1  
26030 Gadesco Pieve Delmona (CR)  
Telefono: 0372 837086  
[www.gruppo-happy.it](http://www.gruppo-happy.it)



NEW  
WEBSITE

VIENI A TROVARCI  
ONLINE

[WWW.GRUPPO-HAPPY.IT](http://WWW.GRUPPO-HAPPY.IT)

