

EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS

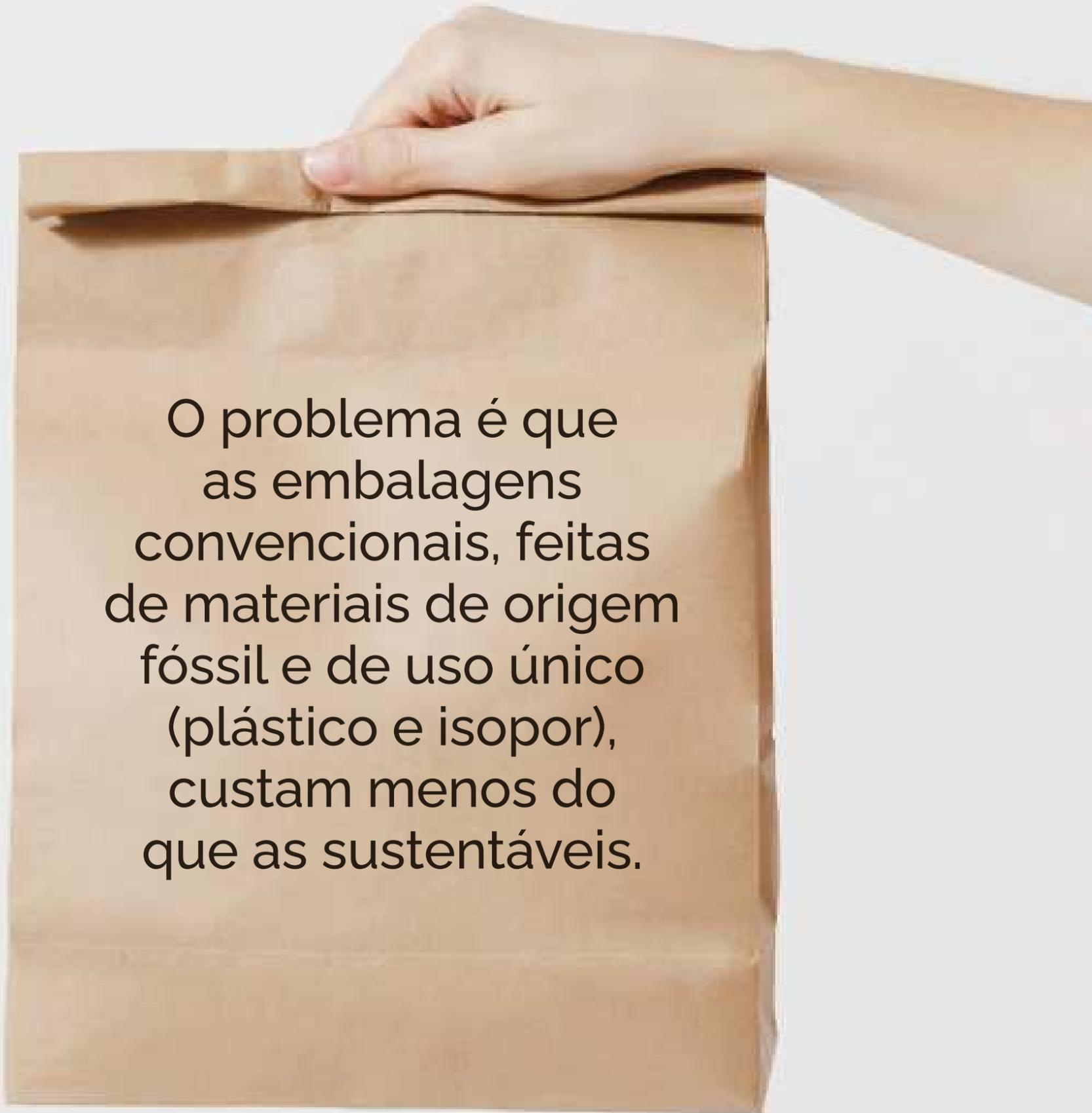
NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO

Clientes valorizam a inovação e a sustentabilidade e defendem que as embalagens sejam recicladas.



A pressão da sociedade para retirar o plástico e o isopor das embalagens do setor de alimentação é muito forte. Há muito lixo nos oceanos e aterros, e ninguém quer isso.

Muito melhor é usar embalagens sustentáveis, feitas de materiais renováveis como papel reciclado, vidro, plásticos biodegradáveis e fibra de coco, que têm impacto mínimo no meio ambiente após seu descarte.

A hand is shown holding the top edge of a brown paper bag. The bag is the central focus of the image, and the text is printed on its surface.

O problema é que as embalagens convencionais, feitas de materiais de origem fóssil e de uso único (plástico e isopor), custam menos do que as sustentáveis.



Mas atenção aí, pois novas soluções estão chegando ao mercado de food service, a menores custos. Conquistar os consumidores com mentalidade ESG, que apoiam princípios de sustentabilidade e responsabilidade social, tem uma enorme vantagem.

As marcas vêm adotando o crescente compromisso de utilizar matérias-primas recicláveis para atender anseios da sociedade.

Utilizar uma embalagem sustentável com sua marca atrai simpatia, preserva o meio ambiente, promove a economia circular e incentiva práticas mais conscientes por parte de empresas e consumidores.

É bom para o negócio.

Avanços nas embalagens

Empresas e pesquisadores trabalham para melhorar a durabilidade das embalagens biodegradáveis e substituir os plásticos em mais linhas de produtos, como líquidos e alimentos congelados.





**Alguns exemplos
interessantes
para o empresário
pesquisar:**



Embalagens biodegradáveis

As embalagens biodegradáveis são feitas de materiais que se decompõem naturalmente em um curto período, geralmente alguns meses, sem deixar resíduos tóxicos.

Esses materiais são frequentemente derivados de fontes renováveis, como plantas, e têm entre eles bioplásticos, celulose e cogumelos.

Embalagens comestíveis

São feitas de materiais seguros para consumo humano, que podem ser ingeridas juntamente com o alimento ou bebida que embalam. Isso elimina completamente o desperdício de embalagens.

Alguns exemplos são filmes comestíveis à base de algas marinhas para embalar alimentos, sanduíches ou produtos secos. Essas algas são ricas em nutrientes e se decompõem rapidamente se não forem consumidas.

Cascas de frutas e vegetais criam películas finas e comestíveis que podem ser usadas para embalar alimentos perecíveis.

A casquinha de sorvete é um exemplo de embalagem comestível amplamente utilizada, mas novas embalagens feitas de amido de milho, batata ou arroz também podem ser usadas.





Fique ligad@!

Para facilitar o seu cliente a fazer negócio com sua empresa, tenha uma estratégia voltada para o ESG e fortaleça uma imagem positiva.

Os consumidores prestam atenção na atuação das empresas com as quais se relacionam e de quem consomem produtos e serviços.

QUER SABER MAIS?
Central de Relacionamento
0800 570 0800
www.sebrae.com.br

