

Teb

خبرنامه داخلی
طب پلاستیک

شماره ۱۲ / اردیبهشت ۱۴۰۱

Plastic
Picnic

نگاه فنی به تازه‌ترین رویکرد اجرایی حمایت‌گراز بازار

هات‌دلیوری؛ رکن جدید توسعه محصول طب پلاستیک



نکات مهم هات‌دلیوری

هات‌دلیوری یا انقلاب

در صنعت بسته‌بندی؟

چگونه رستوران‌ها می‌توانند

با ظروف تحویل غذای پایدار، سبز شوند؟



Hot delivery



نگاه فنی به تازه‌ترین رویکرد اجرایی حمایت‌گرا از بازار

هات‌دلیوری؛ رکن جدید توسعه محصول طب پلاستیک

گروه تحقیق و توسعه طب پلاستیک: توسعه محصولات طب پلاستیک این‌بار از مسیر ظرفی جدید برای تحویل مواد غذایی داغ درب منزل می‌گذرد که به «هات‌دلیوری» مشهور است. این ظروف تازه‌ترین مسیر تولید و توسعه طب پلاستیک است که گمان می‌رود به یک پدیده در حوزه ظروف بسته‌بندی مواد غذایی تبدیل شود.

شرکت طب پلاستیک نوین از ابتدای تاسیس تا به امروز هر ساله دست‌آوردهای قابل‌توجهی داشته و همچنان برای رسیدن به دست‌آوردهای جدید در تلاش و تکاپو است. این مطلب بخشی از فلسفه وجودی طب پلاستیک است و می‌توان توسعه را جزئی از DNA این شرکت قلمداد کرد.

مدیران و کارکنان طب پلاستیک همواره شاخص‌ترین عوامل موفقیت در این صنعت را که شامل تکنولوژی در تولید محصول و نیاز بازار است، به دقت مورد توجه قرار داده و مشتری‌مداری و توجه به رشد پایدار کیفی و کمی محصولات را سرلوحه وظایف خود قلمداد کرده‌اند.

یکی از موارد مهمی که مورد بحث قرار می‌گیرد، افزایش تنوع محصولات تولیدی طب پلاستیک در بازار است. برای افزایش تنوع در بازار باید به این نکته توجه داشت که برخی کالاها از یک ساختار فیزیکی یکسان برخوردار هستند ولی به کمک تغییر رنگ یا چاپ جدید، به‌نظر می‌رسد که تنوع در ساختار تولیدات افزایش یافته است. یکی از دغدغه‌های شرکت طب پلاستیک نوین افزایش واقعی تنوع محصولات پلاستیکی در بازار بوده که برای رسیدن به این مهم، اقدامات مؤثری نیز صورت گرفته است.

در دنیای شلوغ و صنعتی امروز، سبک سفارش آنلاین غذا (دلیوری)، جایگاه ویژه‌ای را به خود اختصاص داده و بخش بزرگی از سفارش و تحویل غذا را به گردن گرفته است. در این میان استفاده از ظروفی که مشتری را به لحاظ ایمنی و حفظ کیفیت غذا مطمئن کند، اهمیت زیادی دارد. هر رستوران می‌تواند با انتخاب صحیح ظروف یکبارمصرف غذای دلیوری، بسیاری از مشکلات را برای خود و مصرف‌کننده برطرف کند. اگر ظرف نامناسبی انتخاب کند، صد درصد به کیفیت و سابقه رستوران لطمه وارد می‌کند، زیرا شکل و ظاهر نامناسب غذا تاثیر بسزایی در نظر مشتری دارد.

طراحی شیک و متریال مرغوب استفاده شده در ظروف «هات‌دلیوری»، همچنین مشخصات منحصربه‌فرد این ظروف مانند سوپاپ هوا و دیوایدر (جداکننده)، این ظروف را بسیار کاربردی کرده است که می‌تواند تاثیر بسیاری در فروش رستوران‌ها داشته باشد، زیرا نوع بسته‌بندی، خصوصیات منحصر به‌فرد و استفاده آسان از آن برای مصرف‌کننده حائز اهمیت است.

از مشخصات بارز این ظروف «هات‌دلیوری» این است که بر روی درب‌های آنها سوراخی (سوپاپ) جهت خروج بخار قرار داده شده که باعث می‌شود بخار ایجاد شده از غذای داگی که داخل این ظروف ریخته می‌شود، غذا را خراب نکند و ظاهر اولیه خود را حفظ کند. جالب‌تر اینکه اگر آب داخل این ظروف ریخته شده باشد با برعکس کردن ظرف، آب از این سوراخ‌ها خارج نمی‌شود.

یکی دیگر از اقدامات هلدینگ طب پلاستیک درخصوص افزایش تنوع در بازار، محصولات برند یومامی است که در زمینه تولید محصولات مراقبتی مادر و کودک از قبیل پستانک‌ها، بطری‌های شیرخوری و... و به‌طور کلی محصولات سیلیکونی و پلیمری فعالیت می‌کند. این برند به‌تازگی اقدام به اضافه کردن قالب‌های پستانک و قالب دندانگیر برند مادر و کودک کرده است.

راه‌اندازی دستگاه تزریق دورنگ مربوط به برند کلیز (یکی دیگر از برندهای هلدینگ طب پلاستیک) دیگر اقدام این شرکت است که این دستگاه با قالب‌های جدید کاسه دورنگ تست گرفته شده است.



چگونه
رستوران‌ها
می‌توانند با
ظروف تحویل
غذای پایدار
سبز شوند؟



برای سبز شدن و پایداری رستوران خود، باید اقدامات مختلفی انجام دهید که یکی از آنها ظروف تحویل غذای سازگار با محیط زیست است. در فروشگاه پیک‌نیک می‌توانید بهترین‌ها را کنار هم داشته باشید.

برای سال‌ها، اپراتورهای رستوران‌ها به‌دنبال راه‌های جدیدی برای تقویت تلاش‌های پایدار بودند، از کاهش ضایعات مواد غذایی گرفته تا کمپوست‌سازی و استفاده از وسایل کم‌مصرف انرژی. بسیاری از رستوران‌ها نیز به جنبش پایداری پیوسته‌اند و به‌دنبال گزینه‌های سبزتر برای ظروف غذا و تحویل غذا هستند.

این حرکت هوشمندانه‌ای است که باید انجام داد. اکثر افرادی که غذای خود را خارج از منزل و در رستوران‌ها صرف می‌کنند، ممکن است مایل به پرداخت مبلغ بیشتری برای یک وعده غذایی رستورانی باشند که آن را «سبز» می‌دانند. ایجاد تغییرات کوچک برای سبزتر کردن کسب و کار شما می‌تواند بیشتر از محیط زیست مفید باشد، می‌تواند به شما کمک کند تا مشتریان وفاداری ایجاد کنید که طرفداران غذا، شیوه‌های پایداری و امنیت ظروف شما هستند.

یکی از راه‌های پیشبرد تلاش‌های پایداری شما ارائه ظروف غذای سازگار با محیط زیست است. با افزایش محبوبیت تحویل، رستوران‌ها این فرصت را دارند که شیوه‌های پایدار را در همه حوزه‌های عملیاتی گسترش دهند و بسته‌بندی نیز از این قاعده مستثنی نیست. طبق یک نظرسنجی، تقریباً دو سوم آمریکایی‌ها خواستار بسته‌بندی پایدار و برچسب‌گذاری واضح هستند و ۹۲درصد از مصرف‌کنندگان احساس می‌کنند که بسته‌بندی حداقلی، سازگار با محیط زیست یا زیست تخریب‌پذیر اهمیت دارد. این میزان در کشورهای در حال توسعه کمتر است و این رسالت ماست که با فرهنگ‌سازی و آموزش به سبزتر شدن ظروف کمک کنیم. ظروف تحویل غذای سبز فراتر از بسته‌بندی غذای شما هستند، آنها بخش مهمی از تجربه مشتری با کسب و کار شما هستند.

پنج عامل کلیدی که در ظروف تحویل غذا باید در نظر بگیرید

■ روی بسته‌بندی سازگار با محیط زیست سرمایه‌گذاری کنید

بسیاری از دولت‌های ایالتی و محلی قبلاً قوانینی را تصویب کرده‌اند که استفاده از بسته‌بندی استایروفوم را محدود می‌کند، بسته‌بندی‌ای که به‌طور طبیعی تجزیه نمی‌شود و در نتیجه محل‌های دفن زباله جهان را پر می‌کند. بر این اساس، انواع ظروف غذای سازگار با محیط‌زیست تقریباً برای هر ظرفی که فکرش را بکنید در دسترس است. این ظروف برای حفظ گرما، حفظ دوام و ارائه غذای تازه به مشتریان بدون به خطر انداختن کیفیت غذا طراحی شده است.

■ اقدامات احتیاطی در برابر کووید-۱۹ انجام دهید

هنگام انتخاب بسته‌بندی، ایمنی کووید-۱۹ را فراموش نکنید. بسته‌بندی‌های با مهر و موم و باکیفیت، باعث ایجاد اعتماد در مشتریان می‌شود و به آنها نشان می‌دهد که هنگام تهیه غذای آنها اقدامات احتیاطی مناسبی انجام شده است، که به‌ویژه در طول همه‌گیری بسیار مهم است.

■ تجربه بیرون‌بر باکیفیت را در حافظه مشتری ایجاد کنید

دوستدار محیط زیست به‌معنای کیفیت پایین نیست. امکان انتخاب ظروف غذای سازگار با محیط زیست وجود دارد. ظروف غذای سازگار با محیط زیست که انتخاب می‌کنید باید تا حد امکان غذای شما را در حین تحویل تازه نگه دارند. به‌عنوان مثال، بسته‌بندی‌هایی را انتخاب کنید که به‌طور خاص کیفیت بالا را تضمین می‌کنند. بهترین ظروف، غذای داغ را خوب نگهداری می‌کنند و بدون آشفته‌گی و بهم‌ریختگی به مشتری می‌رسانند.

■ برند خود را با ظروف سفارشی تحویل غذا به نمایش بگذارید

شما ساعت‌ها صرف تصمیم‌گیری در مورد نحوه ارائه غذاهای خود در رستوران می‌کنید. در مورد نحوه نمایش بهترین غذاهای تحویلی خود کوتاهی نکنید. بسته‌بندی شما برای تجربه مهمان بسیار مهم است. سفارشی کردن کیسه‌ها و جعبه‌هایی با لوگوی منحصربه‌فرد یا شعار برند خود را در نظر بگیرید تا سفارش تحویل را بالاتر ببرید، یا شاید جایگزین بروشورها یا منوهای کاغذی شوید که احتمالاً به سطل بازیافت ختم می‌شوند. بسته‌بندی با مارک منحصر به‌فرد یک قدم جلوتر می‌رود و به مشتریان نشان می‌دهد که شما روی تجربه آنها سرمایه‌گذاری کرده‌اید و برای کسب‌وکارشان ارزش قائل شده‌اید، مهم نیست که در کجا غذای شما را می‌خورند.

■ شکل و اندازه ظروف حمل و نقل خود را تغییر دهید

شکل، سبکی و عملکرد ظروف غذای آماده برای تقریباً هر نوع غذایی متفاوت است. بنابراین مطابق با آن انتخاب کنید. شما می‌توانید بین انواع ظروف غذای سازگار با محیط‌زیست مناسب برای هر نوع غذایی، بدون هیچ خطری یکی را انتخاب کنید. مواد ظرف موادغذایی سازگار با محیط زیست، توضیح داده شد: کمپوست‌پذیر، قابل‌تجزیه زیستی، بازیافت شده، قابل استفاده مجدد و... شما قبلاً همه این اصطلاحات را شنیده‌اید، اما واقعاً چه معنایی دارند؟ بیایید آن را تجزیه کنیم.

کمپوست‌پذیر: مواد قابل کمپوست با دفع مناسب، چه در یک کمپوست تجاری یا خانگی، به سرعت تجزیه می‌شوند و به‌طور طبیعی به مواد غنی از مواد مغذی تبدیل می‌شوند که می‌توانند در خاک برای تشویق رشد گیاه استفاده شوند. ظروف ساخته

شده با نیشکر/باگاس، بامبو و برخی پلاستیک‌های زیستی معمولاً قابل کمپوست هستند. زیست تخریب‌پذیر: محصولاتی مانند پلاستیک‌های زیستی و سایر مواد ساخته شده از گیاهان (یعنی نه سوخت‌های فسیلی) زیست تخریب‌پذیر هستند، به این معنی که به‌طور طبیعی در طول زمان توسط روش‌های بیولوژیکی (باکتری‌ها و قارچ‌ها) تجزیه می‌شوند. با این حال، نرخ تجزیه براساس ماده متفاوت است، و برخی از دولت‌ها شروع به تنظیم مقررات برای استفاده از برچسب براساس میزان و سرعت تجزیه مواد کرده‌اند.

بازیافت شده: بسته‌بندی‌های ساخته شده با برخی پلاستیک‌ها بازیافت می‌شوند یا با موادی ساخته می‌شوند که قبلاً وجود داشته‌اند، و اغلب خودشان قابل بازیافت هستند. این‌ها نیاز به ایجاد مواد جدید را کاهش می‌دهد.

قابل استفاده مجدد: محصولاتی که می‌توانند پس از استفاده اولیه دوباره مورد استفاده قرار گیرند، مانند ظروف پلاستیکی محکم، فنجان‌های قهوه قابل استفاده مجدد، یا کاسه‌های سالاد قابل استفاده مجدد، راه‌های بسیار خوبی برای کاهش ردپای محیطی شما هستند.

منبع: <https://get-doordash-com>





نکات مهم «هات دلیوری»

هات دلیوری یا ارسال و تحویل سفارش به شکل گرم و سریع به مشتری، از اولویت‌های هر رستوران موفق است. ظروف پیک‌نیک بهترین گزینه‌ها را جهت انتخاب مناسب برای رستوران شما در اختیاران قرار می‌دهد. تنوع ظروف و ویژگی‌هایی از قبیل زیست تخریب‌پذیر و قابل بازیافت بودن بسته‌بندی‌های برند **پیک‌نیک** امنیت و سلامت غذای شما را تضمین می‌کند.

آیا تا به حال مشتری شما از اینکه غذای سفارشی خود را سرد، خیس یا بدتر از همه پخش‌شده در داخل کیسه تحویل گرفته است، شکایت کرده؟! هیچ‌کس نمی‌خواهد غذای بهم‌ریخته دریافت کند. مهم است که به‌عنوان یک رستوران‌دار، هر کاری که می‌توانید برای بسته‌بندی مناسب غذای خود انجام می‌دهید و اطمینان حاصل کنید که هنگام تحویل به مشتری با همان کیفیتی است که درست می‌کنید و غذا به بهترین شکل به دست مشتری شما می‌رسد. در اینجا ما نکاتی را در مورد چگونگی بهبود بسته‌بندی بیرون‌بر خواهیم گفت که غذا تازه، داغ و با همان کیفیت اولیه تحویل مشتری می‌شود.

■ در بسته‌بندی به‌دنبال چه چیزی باشیم

قبل از اینکه جزئیات نحوه بسته‌بندی مواد غذایی خاص را با همان کیفیت اولیه توضیح دهیم، مهم است که به نیازهای بسته‌بندی خاص خود توجه کنید. هنگام تصمیم‌گیری برای خرید نوع بسته‌بندی، به این فکر کنید که رستوران شما چه نوع غذایی سرو می‌کند و چگونه ارسال می‌کنید. به این فکر کنید که هر غذای موجود در منوی شما چگونه باید بسته‌بندی و ارسال شود. احتمالاً نیاز به بسته‌بندی برای طیف وسیعی از اقلام مختلف مانند نوشیدنی‌ها، مخلفات، سس‌ها، پیش‌غذاهای کوچک و غیره دارید. به‌طور کلی، پنج ویژگی وجود دارد که باید در بسته‌بندی به‌دنبال آنها باشید.

■ دوام

به‌دنبال ظروف بیرون‌بری باشید که محکم هستند. شما می‌خواهید غذای خوشمزه شما در ارسال به خانه مشتری ایمن باشد. به یاد داشته باشید که این ظروف حاوی غذا، سوار بر موتورهایی هستند که احتمالاً به سمت بالا، پایین و هر طرفی حرکت می‌کنند. غذای خود را طوری بسته‌بندی کنید که فارغ از اینکه چه چیزی داخل آن است، به بهترین شکل به دست مشتری برسد.

■ مواد

همه ظروف بسته‌بندی از مواد یکسان ساخته نمی‌شوند. مواد بسته‌بندی‌ای را انتخاب کنید که مطابق با نیازهای فردی رستوران شما و سازگار با محیط زیست باشد. معمولاً از سه ماده بسته‌بندی اصلی برای بسته‌بندی‌های بیرون‌بر استفاده می‌شود: فوم، مقوا و پلاستیک. با این حال، هر سه این گزینه‌ها دارای اشکالاتی هستند.

■ **فوم:** برای نگهداری غذاهای سرد یا گرم خوب است، اما خیلی بادوام نیست و به‌راحتی می‌شکند و اغلب باعث نشت غذا می‌شود. استایروفوم برای محیط زیست مناسب نیست، زیرا زیست تخریب‌پذیر نیست. پلاستیک: به همان اندازه که ارزان و بادوام است، محبوب نیز هست. با این حال، زیست تخریب‌پذیر نیست و در صورت دور ریخته شدن موجب آلودگی محیط زیست می‌شود.

■ **مقوا:** زیست تخریب‌پذیر است که آن را به گزینه‌ای پایدارتر تبدیل می‌کند. با این حال، عایق خوبی ندارد و در برابر غذاهای مرطوب مقاومت نمی‌کند. جعبه‌های مقوایی زمانی که برای پیتزا استفاده می‌شوند بهترین هستند.خوشبختانه، چندین ماده جدیدتر وجود دارند که به دلیل طراحی سازگار با محیط زیست محبوبیت پیدا کرده‌اند.

■ **ظروف مقوایی بازیافتی:** به دنبال ظروف قابل کمپوست و بدون فلوئور باشید. آنها با مهر سبز مشخص می‌شوند. این بدان معنی است که این ظروف از ۱۰۰درصد مقوای بازیافتی ساخته شده‌اند. در حال حاضر فنجان و ظروف سوپ نیز از کاغذ بازیافتی درست می‌شود.

■ پلاستیک‌های زیستی: این ظروف از موادی ساخته شده‌اند که ظاهری شبیه

پلاستیک دارند اما زیست تخریب‌پذیر هستند. محصولات پیک‌نیک از این دسته از مواد ساخته می‌شوند که قابل استفاده مجدد و زیست تخریب‌پذیر هستند و سمومی به غذای شما اضافه نمی‌کنند.

■ **فویل:** ظروف فویل آلومینیومی نیز یک گزینه سازگار با محیط زیست هستند. ظروف قابل بازیافت: اگر هیچ‌یک از این گزینه‌های قابل کمپوست را پیدا نکردید، حداقل از ظرفی استفاده کنید که پس از استفاده قابل بازیافت باشد. این محصولات با نماد بازیافت به‌عنوان قابل بازیافت مشخص خواهند شد.

■ اندازه

اندازه عامل مهمی در تصمیم‌گیری برای بسته‌بندی مناسب است. شما به ظروفی نیاز دارید که برای غذای شما خیلی بزرگ نباشد. شما نمی‌خواهید غذای بیرون‌بر در مسیر و حین تحویل به اطراف سُر بخورد. این امر می‌تواند باعث شود که غذای شما در یک توده نامرتب و غیر اشتهاآور به دست مشتری برسد. به‌طور مشابه، شما همچنین نمی‌خواهید ظروف خیلی کوچکی داشته باشید که غذای شما فضای کافی نداشته باشد یا از ظرف بیرون بریزد. شما به‌دنبال ظروف تلایی هستید، نه خیلی بزرگ، نه خیلی کوچک، کاملاً مناسب!

■ کاربرپسند

بسته‌بندی خود را با در نظر گرفتن مشتری انتخاب کنید. مطمئن شوید که ظروف به‌راحتی باز و بسته می‌شوند و لبه‌های مزاحم و تیز ندارند. اگر می‌خواهید امتیاز بالاتری داشته باشید، از ظروفی استفاده کنید که می‌توان آن‌ها را در مایکروویو قرار داد تا بقایای آن را دوباره گرم کنید. بیشتر غذاهای بیرون‌بر به‌طور کامل مصرف نمی‌شوند و برای وعده‌های بعدی باقی می‌ماند، ظروف مایکروویوی گزینه بسیار مناسبی است زیرا شما می‌توانید به‌راحتی آن را در یخچال نگهداری کنید و سپس در همان ظرف گرم کنید.

■ نام تجاری

اطمینان حاصل کنید که بسته‌بندی شما نشان‌دهنده برند شماست. با ایجاد بسته‌بندی منحصر به‌فرد برای برند شما، تأثیر ماندگاری بر روی مشتری ایجاد می‌کنید. این جزئیات کوچک است که یک رستوران را متمایز می‌کند. بسته‌بندی مارک یک راه عالی برای بازاریابی رستوران شماست. حتی ممکن است به استخدام یک متخصص برای طراحی بسته‌بندی سفارشی برای رستوران خود فکر کنید.

■ نحوه بسته‌بندی مواد غذایی

اکنون که نکات مربوط به انواع بسته‌بندی را می‌دانید، وقت آن است که یاد بگیرید چگونه از بسته‌بندی خود برای دستیابی به بهترین نتایج استفاده کنید. اینها الفبای بسته‌بندی برای موفقیت در تحویل بیرون‌بر هستند!

■ نوشیدنی‌ها

اغلب مردم نوشیدنی‌هایی را برای همراه با غذای بیرون‌بر سفارش می‌دهند. مهم است که خوراکی سرد را از خوراکی گرم جدا نگه دارید. هیچ‌کس یک نوشابه داغ یا غذایی که پس از قرار گرفتن در کنار نوشیدنی سرد، سرد شده است نمی‌خواهد. نوشیدنی‌ها را جدا نگه دارید و مطمئن شوید که آنها را برای سفر با درب‌های مناسب، محکم کنید. شما نمی‌خواهید نوشیدنی ریخته شود و غذا را در حین حمل‌ونقل خراب کند. اگر نوشیدنی یخ‌زده‌ای مانند میلک‌شیک بسته‌بندی می‌کنید، حتما از کیسه‌های عایق و بسته‌های خنک برای یخ نگه داشتن نوشیدنی استفاده کنید.

■ بطری‌ها

اگر نوشیدنی‌های بطری‌های شیشه‌ای یا پلاستیکی را تحویل می‌دهید، حتما بطری را در روزنامه یا یک کیسه کاغذی بپیچید تا در هنگام حمل و نقل ایمن بماند و

مطمئن شوید که پیک موتوری‌تان از اینکه کالایی شکننده را حمل می‌کند مطلع است.

■ غذاهای پخته شده

هنگام بسته‌بندی غذاهای گرم و پخته، گرم نگه داشتن آن غذا از زمان آماده شدن تا زمانی که مشتری آن را دریافت می‌کند، بسیار مهم است. گرم نگه داشتن غذا برای ایمنی غذا و خوشحالی مشتری بسیار مهم است. مطمئن شوید که غذای خود را خوب بسته‌بندی کرده و آن را زیر گرم‌کننده نگه دارید تا زمانی که برای بیرون‌بر تحویل می‌شود. غذای خود را در ظرفی با اندازه مناسب قرار دهید. سپس، درب‌ها را با نوار چسب ببندید تا مطمئن شوید که درب‌ها محکم هستند و از هر گونه آشفته‌گی حمل‌ونقل جلوگیری کنید. اگر در حال بسته‌بندی یک ظرف سس هستید، می‌توانید ظرف را در فویل بپیچید تا محکم‌تر شود.

■ فست‌فود

برای موفقیت اقلام سرد و گرم را از هم جدا نگه دارید. اگر چیزی ترد و سرخ شده بسته‌بندی می‌کنید، سعی کنید همان‌طور که مشتری می‌پسندد، آن را بسته‌بندی کنید. حفظ تردی آن بسیار اهمیت دارد. همچنین، از جعبه‌ای استفاده کنید که مقداری تهویه دارد تا مطمئن شوید بخار باعث خیس شدن اقلام سرخ‌شده نمی‌شود.

■ مواد غذایی تازه

همه اقلام تازه را از وسایل داغ دور نگه دارید تا مطمئن شوید که خیس نمی‌شوند. اگر کالای تازه‌ای را حمل می‌کنید که باید سرد بماند، آن را بسته‌بندی کنید و به مشتری اطلاع دهید که آن را در یخچال نگهداری کند.

■ غذای منجمد

همانطور که قبلاً ذکر شد، غذاهای منجمد را جدا از غذاهای گرم نگه دارید. غذاهای منجمد را در یک کیسه عایق بسته‌بندی کنید. اگر مورد شما باید کاملاً یخ‌زده بماند، می‌توانید در هنگام حمل‌ونقل از یخ خشک یا بسته‌های یخ استفاده کنید.

■ دورچین‌ها و سس‌ها

اگر غذای شما با دورچین‌ها یا سس‌ها همراه است، مطمئن شوید که آنها را در ظروف ضدنشت و جدا از ظرف اصلی بسته‌بندی کنید. اگر نگران نشت ظروف هستید، آنها را در فویل یا پلاستیک بپیچید تا از ایجاد آشفته‌گی در داخل کیسه تحویل جلوگیری کنید.

■ در نتیجه

اکنون همه چیزهایی را که باید در مورد بسته‌بندی مناسب غذا برای تحویل رستوران بدانید، یاد گرفته‌اید. به یاد داشته باشید که در بسته‌بندی مواد غذایی خود بسیار دقت کنید. هرچه در بسته‌بندی کار بهتری انجام دهید، غذای شما بهتر دریافت خواهد شد. از این گذشته، شما برای ایجاد غذاهای خوشمزه و زیبا تلاش زیادی می‌کنید. شما باید تمام تلاش خود را بکنید تا مطمئن شوید که مشتری آنها را در شرایطی که شما تهیه کرده‌اید، به‌دست می‌آورد و نه انبوهی درهم و برهم. مراقب بسته‌بندی مواد غذایی خود باشید تا مشتریان در کمترین زمان از کیفیت خدمات تحویل شما هیجان‌زده شوند!

منابع:
https://www.becausehealth.org/all-about-take-out-html.2540550848-containers



هات‌دلیوری یا انقلاب در صنعت بسته‌بندی؟

هات‌دلیوری، تحولی عظیم در صنعت بسته‌بندی و تحویل غذاست که به دلیل داشتن سوپاپ‌هوا و دیوایدر (جداکننده) به‌عنوان یکی از استانداردترین و مناسب‌ترین ظروف بسته‌بندی در صنعت غذا شناخته شده است.

بسته‌بندی جزئی از ماده غذایی است، بنابراین اگر مواد تشکیل‌دهنده و نوع ظروف مناسب نباشد، می‌تواند بر غذا تاثیر نامطلوبی بگذارد. باید توجه کنیم که هر نوع غذایی به یک نوع بسته‌بندی نیاز دارد تا مواد موجود در آن حفظ شود. برند پیکنیک با افتخار و برای اولین‌بار ظروفی را به‌نام «هات دلیوری» به بازار معرفی کرده است که این ظروف با قابلیت‌های بسیار کاربردی تولید و توزیع شده‌اند و بی‌شک این امر تحولی عظیم در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی در ایران خواهد بود. امروزه با افزایش جمعیت و نیاز گروه‌های مختلف سنی و افزایش مصرف غذا در خارج از منزل، نیاز به استفاده از ظروف یکبارمصرف افزایش یافته است. ظروف یکبار مصرفی که امروزه استفاده از آنها بسیار متداول است از جنس پلاستیک



ویژگی‌های ظروف هات‌دلیوری

با نگاهی دقیق‌تر به روند گسترش و پیشرفت بسته‌بندی و تولیدات ظروف یکبارمصرف درمی‌یابیم که این تغییرات گسترده، موازی و در راستای رفع نیاز مصرف‌کننده بوده است. استفاده از مواد اولیه مرغوب، داشتن تاییدیه‌های بهداشتی، داشتن قابلیت‌هایی نظیر استفاده در مایکروویو، فریزری بودن و همچنین داشتن سیب سلامت و فودگرید بودن از ویژگی‌های بارز ظروف یکبارمصرف مرغوب است که در انتخاب ما چه به لحاظ مصرف‌کننده و چه به لحاظ توزیع‌کننده نقش بسزا و موثری دارد.

بسته‌بندی ناسالم سبب می‌شود کیفیت و طعم مواد غذایی به‌شدت افت کند و گاهی مواد غذایی در مجاورت هوا، در معرض فاسد شدن قرار بگیرند و طعم نامطلوبی داشته باشند.

به دلیل اهمیت و نیاز توجه به سلامت مصرف‌کنندگان و ایجاد یک روش مناسب در جهت رفاه مشتریان رستورانی، بسته‌بندی صحیح غذا یکی از فاکتورهای مهمی است که باید به آن توجه ویژه‌ای داشت.

در همین خصوص برند پیکنیک برای اولین‌بار ظرفی را به‌نام «هات دلیوری» به بازار معرفی کرده که به چند ویژگی منحصر به‌فرد این ظروف می‌پردازیم:

داشتن سوپاپ هوا: وجود سوراخ روی درب این محصول سبب می‌شود ضمن اینکه غذا گرم و مانند دقیقه‌های اول پخت به دست مشتری برسد، از خمیر شدن غذا جلوگیری می‌کند، چراکه هوا به دلیل وجود سوراخ سوپاپ هوا در گردش است. برای دلیوری انواع غذاهای ایرانی یا اروپایی نظیر پاستا، برنج و... که بیشتر در معرض خمیر شدن هستند، باید از ظرفی استفاده شود که دارای سوپاپ هوا باشند. داشتن دیوایدر یا همان جداکننده: دیوایدر یا جداکننده یک قطعه از جنس پلی‌پروپیلن است که بسته به گنجایش و دورچین و یا مخلفات غذا، و به‌منظور مرتب بودن بسته‌بندی می‌تواند روی ظرف تعبیه شود و یک نمای زیبا و مرتب را برای مشتریان به ارمغان آورد. این امر سبب ایجاد رضایت مشتریان و همچنین سهولت در بسته‌بندی غذا می‌شود. با انتخاب این دیوایدر، دورچین‌ها با نظم خاصی

در ظرف قرار می‌گیرند و جابه‌جایی در طول حمل غذا سبب بهم‌ریختگی غذا نمی‌شود.

قابلیت استکبل بودن یا روی هم سوار شدن: پستی و بلندی‌های استاندارد که در این ظروف وجود دارد، باعث می‌شود ظروف به‌صورت ثابت و بدون لغزش روی هم سوار شوند و در زمان مدت دلیوری، غذا بدون هیچ‌گونه بهم‌ریختگی یا سرریز شدن به دست مشتری برسد.

داشتن گنجایش و مدل‌های متنوع: از دیگر ویژگی‌های این ظروف که سبب متمایز شدن آنها از دیگر ظروف موجود در بازار شده است، گنجایش‌های متنوع این ظروف است که به مصرف‌کنندگان قدرت انتخاب بسته به نیازشان را می‌دهد. ظروف هات‌دلیوری در سه مدل (دایره، مربع و مستطیل) ارائه می‌شود.

قابلیت قرارگیری در مایکروویو، فریزر و ماشین ظرفشویی از دیگر ویژگی‌های ظروف هات‌دلیوری است و همچنین داشتن تاییدیه از وزارت بهداشت، سازمان غذا و دارو و همچنین سازمان استاندارد مواد غذایی بریتانیا از اصلی‌ترین مجوزهای تولید ظروف هات‌دلیوری است.

طب پلاستیک در راستای فعالیت زیست محیطی و اجتماعی خود، ظروف هات‌دلیوری را با قابلیت بازیافت تولید کرده است؛ به این معنی که به‌راحتی به چرخه بازیافت بازمی‌گردند و نکته مهم دیگری که در تولید این ظروف لحاظ شده این است که از هیچ‌گونه مواد بازیافتی استفاده نشده و از سالم‌ترین و مرغوب‌ترین مواد اولیه تولید می‌شود.

هات‌دلیوری براساس استانداردهای روز دلیوری دنیا ساخته شده و برای تمام رستوران‌هایی که همیشه به‌دنبال ایده‌های جدید و کاربردی در دلیوری غذایشان هستند، مناسب است. این ظروف در هلدینگ بزرگ طب پلاستیک ساخته شده و برند پیکنیک با افتخار این ظروف را به مرحله توزیع رسانده است.

امید است که با شناخت و درک نیاز اساسی مصرف‌کنندگان و حمایت‌های مصرف‌کنندگان عزیز در طی سال‌ها همواره بتوانیم میزبان شما در ارائه شیوه‌های جدید باشیم.

تهیه و گردآوری: سایه اقبال



