

TESTARE NUOVI CONCETTI

A cura di GB Studio*

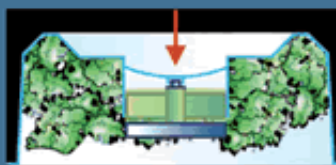


Insalate pronte con un click

Quando il pack fa davvero la differenza

ESIGENZA

Nello scenario di mercato del food si delinea, sempre più, il profilo di un consumatore alla ricerca di prodotti in grado di conciliare un tempo dedicato ai pasti sempre inferiore e un'attenzione crescente per la propria salute e i cibi consumati. Bisogni fino a poco tempo fa' sentiti quasi esclusivamente dall'universo femminile, che oggi condizionano anche parte di quello maschile. Spetta alle aziende del settore food individuare i bisogni espressi e, soprattutto, inespressi dal mercato per poterli soddisfare nel migliore e più innovativo dei modi.

**SOLUZIONE**

Un pack in grado di riconfigurare un alimento classico come l'insalata e ne allarga le occasioni di consumo. L'imballo, che consente il condimento di un'insalata di IV gamma con un semplice click da operare a confezione chiusa, senza entrare in contatto con gli alimenti e le altre componenti di prodotto, permette il consumo di un piatto fresco in luoghi nuovi. Seppure inespresso, si tratta di un bisogno colto e soddisfatto da Develpack, azienda specializzata in R&S nel settore del food packaging, e pienamente condiviso da diverse aziende tra cui Bonduelle. La novità non si ferma al piatto offerto, ma va al di là del prodotto e investe il concetto stesso della soluzione che, partito per un'esigenza di consumo extradomestico, conquista il consumatore che ne individua l'utilità anche per un uso domestico.

TECNOLOGIA

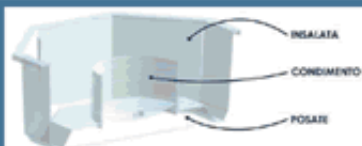
L'apporto innovativo di questa soluzione è la contemporanea presenza, all'interno del medesimo pack, di vari scomparti in grado di mettere in contatto tra loro le diverse componenti del prodotto, appena prima del consumo. Il punto di svolta è la possibilità di intervenire dall'esterno del pack quando gli alimenti freschi in esso contenuti non sono ancora entrati in



CONSUMER BENEFIT

1. Consumare ovunque una insalata fresca.
2. Il pack contiene separatamente tutto il necessario per preparare e consumare il piatto senza che le componenti del prodotto, in fase di preparazione, entrino in contatto né con l'ambiente esterno né con le mani del consumatore.
3. Non si sporcano stoviglie.
4. Il funzionamento del pack è di comprensione immediata.
5. Realizzazione di piatti gustosi, di cui fidarsi, anche in occasioni in cui il tempo è una variabile critica.

4



contatto con l'ambiente esterno. L'imballo è costituito da due comparti: in quello principale vi è l'insalata fresca e nel secondario il condimento. A confezione chiusa, un click sul comparto secondario permette di aprirsi e mettere in contatto l'insalata e il condimento. Una volta agitata la confezione per condire l'insalata uniformemente, si rimuove il film superiore per un consumo nella confezione stessa con posate e tovaglioli, presenti separatamente nel pack.



In un unico pack tante soluzioni

TARGET

Amanti di piatti tradizionali e gustosi, ma non ha tempo di prepararli; chi voglia evitare di sporcare stoviglie e cucina; chi sostituisce un pasto con cibi al volo, spesso poco salutari; chi frequenta luoghi di attesa in cui è possibile il consumo di un piatto leggero e nutriente come un'insalata (stazioni, aeroporti, ospedali).

PLUS AZIENDALI

L'imballo introduce un concetto non solo nuovo, ma anche fortemente dinamico e in continua evoluzione in grado di coinvolgere e interessare altri bisogni del mercato e quindi altre soluzioni.

CHI REALIZZA IL PACKAGING

Developack srl (Catona - RC) specializzata in Ricerca e Sviluppo nel settore del food packaging.

(*) CHI È GB STUDIO

Situata nella provincia di Alessandria, da 25 anni si occupa di ricerca di soluzioni innovative per l'industria alimentare (www.gbfood.it)