Envoltorios comestibles: la idea de KFC que puede reducir los residuos en sus restaurantes

Publicado en: Diseño, Interés General, Marketing, Publicidad

Los servicios de un solo uso que utilizan la mayoría de cadenas de comida rápida producen muchísimos residuos alrededor del mundo: manteles, vasos, platos, cubiertos, cajas… No obstante, KFC parece haber dado con la clave para reducir la basura que producen con un envoltorio totalmente comestible para envolver sus productos de pollo frito.

Esta idea parte de Ogilvy & Mather Group Hong Kong y es posible gracias a que estos envoltorios están fabricados con papel de arroz (que apenas aporta sabor) y están impresos con tinta comestible. Este “experimento” se ha llevado a cabo para el relanzamiento en China del Double Down, un sandwich en el que dos filetes de pollo hacen las veces de panecillo con diferentes ingredientes en su interior. Al no tener pan, este producto es un poco complicado de comer, por lo que pensaron que estos envoltorios comestibles podrían ser una buena solución para que los clientes no acabaran con las manos totalmente manchadas. Y de paso, también contribuyen a

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

cuidar del medio ambiente.

De momento no hay noticias de si este envoltorio comestible llegará a más países o se utilizará para otros productos de KFC en China. Pero la verdad es que molaría porque ayudaría a reducir la cantidad de residuos que este tipo de restaurantes generan con sus packagings de un solo uso.

Y tú, ¿te comerías el papel que envuelve tu hamburguesa si te dijeran que es comestible?

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com

Fuente: https://lacriaturacreativa.com/

© **BrandReport** By NSB - BrandReportBlog.com