

外賣餐盒 越來越高級

美國餐飲服務業者，尤其是高級餐館業者，發現近幾年其營運成長的部門為外賣餐食，以紐約市的Giorgio Cafe為例，該餐館預估每年外賣的餐食總額將在40~50萬美元，每份餐食平均消費額在12~15美元，外賣服務佔總營業額的20~25%。據調查，餐飲服務業1988年外賣部門的成長率為3.8%，在餐館內進食的數量則下跌2.1%。

由於外賣服務的營業額逐漸成長，連帶的外賣餐食的包裝也為業者所重視，以Giorgio Cafe的外賣盒為例，由一個透明的上蓋，一個可微波加热的餐食盤，及一個黑色的包裝紙盒所組成，成本約1.58美元，外型相當精巧，並且印有公司的名稱，可同時達到廣告的效果。

業者自己也表示外賣餐食的包裝有雙層意義，一是要傳達餐館餐食的品質形象，另外則是要藉包裝容器達到傳送食品而又不影響餐食的觀瞻。也由於外賣餐食的容器設計精巧，某些餐館可將90%的餐食送到顧客府上，而公司行號在中午招待顧客用膳時，亦可以點購外賣餐食來招待客人而又不失體面。此外，一些小型的聚餐式宴會也非常適合點購此種外賣餐食，可收賓主盡歡之效。

資料來源：Nation's Restaurant News
譯者：程竹青

包裝革命 可食性膠膜

冷凍食品及真空包裝食品為忙碌的上班族帶來了莫大的方便，但上述產品在不久的將來即會被可食性包裝產品所取代。

發明家皮爾·羅倫斯表示，這種可食性新包裝法(Biopack)的道理很簡單，即經過熱或冷處理後，可以使“可食性塑膠膜”既有包裝作用，亦可讓消費者吞食下肚。

例如越南春捲或中國春捲售出時，外著一層透明包裝，目前市上所售者均不得食用，但不久的將來這層薄薄的透明塑膠包裝也將變成可食部分。其他如北非餐古斯古斯(Couscous)

也可用其中的粗玉米來作包裝，西班牙餐擺雅(Paella)中的米飯，也可用來作食用包裝。

可食性新包裝法除包裝物本身可食用外，另一優點是不會製造環境污染，因為其與一般的泡沫聚苯乙烯包裝原料不盡相同，另外可食性新包裝可依據食品之內容及用途，作成代表食物性質及用途之形狀如魚、雞、牛肉等，因此發展市場極廣，目前歐洲、中東地區之公司對此一包裝法極感興趣。

資料來源：貿易快訊

速食包裝花樣多

隨著高級餐廳對外帶及外送食品採用新式包裝，速食餐廳和披薩店也跟著改進外帶食品的包裝。新包裝較能保溫和耐壓，麥當勞最近採用一種貝殼形的盒子包裝雞肉三明治，蓋子延伸到盒底，打開時，手可以直接伸入取出食物，比從前的包裝方便。

Domino披薩店首先開始送到家的服務，且業務鼎盛，為了讓顧客更加滿意，最近開發一種八角形的盒子，和以前的方型盒子比較，可以防止披薩餅上面的餡料沾到盒蓋，保溫性更好，更耐用，且價格便宜；更令消費者高興的是，這種盒子更容易丟入垃圾桶。至於切片披薩餅，從前只是裝入袋子中，現在也採用三角形的盒子包裝了。

資料來源：Nation's Restaurant News
譯者：陳文亮

