



بعد از اینکه متوجه شدید بسته بندی بیرون بر دقیقاً چه وظایفی دارد نوبت به انتخاب بهترین جنس و نوع بسته بندی بر اساس قیمت و برندینگ است. ظروف پلاستیکی، ظروف فومی، جعبه کارتنی، جعبه مقوایی، پاکت کرافت و غیره برای بسته بندی بیرون بر استفاده می‌شوند که در ادامه تعدادی از آن‌ها را معرفی می‌کنیم.

ظروف فومی

ظروف یک‌بار مصرف فومی یا ظروف پلی استایرن یکی از بهترین انتخاب‌ها برای بسته بندی بیرون غذا است چون دمای سرد یا گرم را حفظ می‌کند و بسیار سبک است. ظروف فومی یکبار مصرف هستند و نسبت به پاکت کاغذی یا جعبه کارتنی قیمت بیشتری دارند و همین‌طور با محیط زیست سازگار نیستند. این ظروف یک‌بار مصرف معمولاً درب دار هستند اما به‌صورت لیوان فومی، سینی یا بشقاب فومی هم تولید می‌شوند.



[مشاهده و خرید پاکت بیرون بر](#)

ظروف پلاستیکی

ظروف پلاستیکی یک‌بار مصرف و ارزان قیمت هستند اما زیاد برای بسته بندی غذاهای گرم مناسب نیستند چون غذا بخار می‌کند اما برای بسته بندی غذاهای سرد یا با دمای اتاق انتخاب خوبی هستند.



فویل آلومینیومی

قابلیت‌های بسته بندی غذای بیرون بر با کاغذ آلومینیومی این است که ورق آلومینیوم برخلاف جعبه مقوایی یا کارتنی به هیچ وجه چیزی را جذب نمی‌کند. بسته بندی آلومینیومی محکم و بادوام است و از به هم ریختن و وا رفتن غذا جلوگیری می‌کند و همین‌طور دمای غذا را تا مدت طولانی حفظ می‌کند. [فویل آلومینیومی](#) بهترین بسته بندی برای ساندویچ و همبرگر است.



ظروف کاغذی

جعبه های کاغذی مثل جعبه کارتنی، جعبه کرافت، جعبه مقوایی و... در بسته بندی غذای بیرون بر زیاد استفاده می شوند. از جعبه کارتنی و جعبه کرافت به عنوان [جعبه پیتزا](#) استفاده می شود زیرا کاغذ این جعبه ها ضخیم است و مقدار کم روغن پیتزا از آن ها رد نمی شود اما برای غذاهایی که روغن و خیزی زیادی پس می دهند بهتر است از جعبه هایی که یک لایه ی داخلی ضد روغن و ضد رطوبت دارند استفاده کرد یا با [کاغذ مومی](#) و کاغذ روغنی آن ها را پیچید تا جعبه خراب نشود و غذا سالم به مقصد برسد.



پاکت کاغذی

پاکت های کاغذی مثل [پاکت کرافت](#) مستقیماً برای بسته بندی غذا بیرون بر استفاده نمی شوند زیرا تحملشان در برابر روغن و رطوبت زیاد نیست اما به عنوان پاکت بیرون بر برای بسته بندی نهایی تمام جعبه های غذا استفاده می شوند اما [پاکت مومی](#) یا پاکت روغنی به علت مقاومت بالا در برابر رطوبت، روغن و گرما برای بسته بندی غذا استفاده می شوند.



بر اساس مثال های بالا هیچ جواب قطعی برای بهترین بسته بندی بیرون بر غذا برای رستوران ها و فست فود ها وجود ندارند و شاید بعضی از اقلام غذایی نیازمند چند نوع از بسته بندی های بالا باشند تا کیفیت غذا در مسیر حمل و نقل حفظ شود.

