

## Nuovo format Carrefour con MyChef e Costan

■ di Enrico Sacchi

Nella nuova struttura de La Pioppa Ovest di **MyChef**, situata sull'autostrada A14 Bologna-Taranto, a Zola Predosa (Bo), **Carrefour** sta sperimentando una nuova formula, che vuole caratterizzare i nuovi mali autostradali. Carrefour ha scelto di essere presente con 25 mq, per soddisfare i bisogni di un target sia pendolare, che vuole una spesa conveniente grazie a logiche di EDLP, sia turistico, al quale è proposta un'ampia offerta di *Terre d'Italia* e altre particolarità fresche, disponibili al banco gastronomia di nuova generazione. Del resto, l'intera struttura è innovativa, trattandosi della prima in Italia dotata di un impianto di refrigerazione centralizzato **Costan** (gruppo **Epta**) per la catena del freddo del reparto freschi del **Carrefour Market**, del **McDonald's**, del *Brioche bar* e del ristorante *Antica Locanda*, ospitati all'interno dell'area di servizio.

### Refrigerazione centralizzata

La petrol station è di ultima generazione, concepita per raggiungere l'eccellenza in termini di efficienza e di risparmio energetico. La refrigerazione centralizzata, infatti, consente di ridurre al minimo i consumi elettrici rispetto agli impianti tradizionali in cui ogni singola utenza è alimentata da un proprio monocompressore. Una soluzione di grande rilevanza tecnologica per migliorare la sicurezza e l'affidabilità degli impianti, oltre che per ridurre i costi di manutenzione e risolvere le problematiche legate



all'eccessiva dispersione di calore nell'ambiente.

Nello specifico, l'approvvigionamento dell'intera struttura è regolato dalle centrali frigorifere *EptaGloo*, per le temperature normali ed *EptaCube*, per le basse temperature. Queste centrali, grazie alla gestione della potenza frigorifera, erogata solo in funzione della effettiva richiesta dell'impianto, assicurano un risparmio elettrico medio del 34%, rispetto ai sistemi con impianti a bordo e tradizionali. A completamento dell'impianto, sono state installate dieci celle frigorifere a marchio *Misa*, alcune delle quali a servizio del **McDonald's**, a garanzia della perfetta conservazione degli alimenti.

### Carrefour Market

Per quanto riguarda il **Carrefour Market**, protagonista degli arredi è il *Rassini Convertibile Costan*, brevettato, con vetro dritto. La sua pratici-

ta consente di passare dalla versione a libero servizio a quella assistita con un semplice gesto. Questa funzionalità consente di gestire in maniera versatile la modalità di vendita durante la giornata, in funzione degli orari e del personale disponibile. La gamma dei prodotti comprende, infine, due banchi murali *Lion Compact* per i freschi preconfezionati e le bibite. Grazie al visual merchandising curato ed alla ratio espositiva, assicurano un'ottimale presentazione e capacità espositiva degli articoli, migliorando la percorribilità della corsia. L'installazione include anche una versione speciale del retrobanco *Aeria*, con rivestimento in legno, celledette refrigerate e lavello incorporato, a servizio del banco convertibile, per l'esposizione e vendita di salumi e formaggi.

Banco *Rassini Convertibile* di **Costan**, installato nel reparto gastronomia **Carrefour Market** presso **MyChef**

Ritaglio stampa  
 Testata: GDO Week M@il  
 Pagina: 23  
 Data: 7 Maggio 2012