

Communiqué de Presse

EPTA : DES SOLUTIONS AD HOC POUR LE QUICK COMMERCE ET LE DRIVE PIÉTON

DE NOUVEAUX FORMATS DANS LE COMMERCE ALIMENTAIRE

« Dans le scénario actuel, la **technologie** est en train de transformer les habitudes des consommateurs, et la "servitisation" – c'est-à-dire l'offre intégrée de **produits et de services** - représente la nouvelle frontière du monde du commerce alimentaire. L'un des modèles de commerce les plus **intéressants** est celui du **Drive Piéton**, déjà connu dans notre pays. Il repose sur l'offre de **collecte des commandes** effectuées sur le site web de la chaîne dans des emplacements situés en centre-villes. Une autre **évolution plus récente encore** dans le «digital», c'est la notion de **quick commerce avec ses dark stores** ; c'est une formule innovante, proposée par de nouveaux acteurs du Retail, qui transforme actuellement et radicalement le secteur de la consommation alimentaire. Elle est née pour répondre à une **attente de livraison en quelques minutes** d'un certain nombre de produits **au travers d'une application**. Dans ce scénario toujours plus dynamique, **Epta** accompagne **ces nouveaux entrants dans la distribution** avec des solutions gérant la complexité de ce nouveau paradigme. » déclare **Julien Bellet, General Manager chez Epta France**.

DRIVE PIÉTON : LES COURSES À PORTÉE DE MAIN

Les **hypermarchés**, situés hors des centres-villes, **encouragent** de plus en plus les politiques de **fidélisation** de leur clientèle, également par le biais d'une **stratégie omnicanale**.



C'est la possibilité de faire des **courses** pratiques et rapides en **ligne**, grâce à un **grand choix** de références proposées par les chaînes de la grande distribution. Le point de collecte, c'est le Drive-Piétons généralement ouvert de **10h à 21h** et situé en **centre-ville** ou à proximité d'**emplacements stratégiques**, tels que stations de métro ou

de tramway. L'identification par un **QR code** ou un **SMS** généré lors de l'achat, permet aux

consommateurs de **collecter confortablement leurs achats**, remis par le **personnel** de l'enseigne. Afin de permettre la meilleure conservation des produits, les magasins sont équipés de **chambres froides**, comme celles de la marque **Misa**. Dans les formats les plus modernes, pour inciter les achats de dernière minute des clients au moment du retrait, Epta fournit aussi les **meubles réfrigérés à groupe logé pour produits frais et surgelés** MultiFresh Plus et MultiFreeze Plus de **Bonnet Névé** et les **distributeurs automatiques** signés **Iarp**. Enfin, autre formule conçue par Epta pour le **Click&Collect**, les **casiers réfrigérés #EPTABricks**, permettant aux consommateurs de récupérer, **où et quand ils le souhaitent**, 24h/24 et 7/7, les produits alimentaires et non alimentaires achetés sur le site **E-commerce** de l'enseigne.

DARK STORES ET LA LOGISTIQUE DU FROID



L'année 2021 a vu l'apparition de nouveaux opérateurs qui proposent la livraison à domicile des commandes en ligne dans un délai de seulement **15 à 20 minutes**, réparties entre la phase de préparation (environ 3 minutes) et celle de livraison (environ 12 à 17 minutes), par des livreurs à vélo ou scooter électrique. Les **entrepôts de proximité** destinés au **stockage** de

produits **frais, surgelés** et ambiants sont situés à des **emplacements stratégiques** des grandes villes et approvisionnés avec les principaux biens de consommation, pour un assortiment d'environ **1500-2000 références**. L'objectif est de répondre par une **offre ciblée** aux goûts et aux préférences des acheteurs, tout en garantissant des produits dont les caractéristiques organoleptiques sont parfaitement maintenues. Concrètement, les solutions ad hoc proposées par **Epta** pour ce format sont les **meubles à groupe logé pour produits frais et surgelés** MultiFresh Plus et MultiFreeze Plus signés **Bonnet Névé** et les **chambres froides** modulaires **Misa**.

LA FLEXIBILITÉ AU SERVICE DE LA RAPIDITÉ

L'offre intégrée d'Epta pour les drives piétons et les dark stores présente plusieurs atouts : la bonne connaissance de ce nouveau secteur, la rapidité d'exécution pour un nouveau projet, le respect des **contraintes acoustiques** et **technico-conceptuelles** prévues pour la création de ce type d'entrepôt en centre-ville et l'**utilisation rationnelle des espaces**. Les **solutions Epta** assurent de **faibles nuisances sonores** et, étant **autonomes**, elles conviennent aux **commerces sans salle des machines**. En effet, il est essentiel de disposer de solutions de réfrigération à même d'améliorer **la performance de la logistique**. Dans ce sens, les meubles réfrigérés **verticaux** à groupe logé pour produits frais et surgelés de **Bonnet Névé** offrent une **visibilité** accrue des articles libre-service grâce à leurs **grands vitrages**, tout en permettant la **plus grande rapidité de prélèvement** des produits. Un avantage qui se combine avec des **performances énergétiques optimales**, des **dimensions compactes** et une **grande capacité de stockage**, pour permettre à ces nouveaux acteurs d'atteindre rapidement la rentabilité . En outre, le respect de l'environnement est assuré par l'utilisation du réfrigérant naturel propane **R290**.

Enfin, Epta propose les chambres froides, disponibles **à partir de 40 cm**, avec une modularité de 20 cm, pour une **optimisation des espaces** et une configuration fonctionnelle, afin d'assurer en permanence une rapidité maximale du processus. On pourra aussi opter pour des **panneaux de 60, 100 et 130mm**, des finitions extérieures et intérieures en **acier inox** et des portes à **charnières** ou **coulissantes**. Pour garantir la **sécurité alimentaire**, les solutions Misa sont traitées avec le système antibactérien aux ions d'argent **Epta Food Defence**, pour une protection totale, **24 heures sur 24, 7 jours sur 7**, et permanente pendant toute la durée de vie des chambres froides.

Epta. Des solutions avancées pour votre magasin.

EPTA - Groupe international spécialisé dans la réfrigération commerciale qui opère au niveau mondial grâce à ses marques **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969), **Iarp** (1983) et **Kysor Warren** (1882). Epta se place, sur le marché national et international, comme partenaire en mesure de produire et de commercialiser des systèmes complets pour la réfrigération, grâce à l'intégration de lignes de produits spécifiques telles que : meubles frigorifiques traditionnels, verticaux et semi-verticaux à température positive, verticaux et horizontaux à température négative, meubles groupe logé pour le secteur Retail et Food&Bev, centrales de moyenne et grande puissance et chambres froides. Avec siège à Milan, Epta opère avec presque 6.000 salariés, plusieurs unités de production à niveau international, a une présence commerciale dans le monde entier grâce à plus de 40 unités technico-commerciales.

[Twitter @Epta_Group](https://twitter.com/Epta_Group)

[Facebook: Epta](#)
[LinkedIn: EPTA GROUP](#)
[Youtube: EPTAspa .](#)
[Instagram: @epta_group](#)

Pour plus d'informations :

Lbdi Communication

[Federica Cosmo – email : fcosmo@lbdi.it](mailto:fcosmo@lbdi.it)

[Ginevra Fossati – email : gfossati@lbdi.it](mailto:gfossati@lbdi.it)

[Maria Calvano – email : mcalvano@lbdi.it](mailto:mcalvano@lbdi.it)

Portable +39 3665333316

Skype : LBDI_PR