

# Electrolux lance des concepts pour les surfaces commerciales

Développée avec l'appui du groupe Epta, la nouvelle offre a été dévoilée en exclusivité au salon Euroshop à Düsseldorf.

**A**fin de répondre à l'essor mondial de la restauration dans les surfaces commerciales, Electrolux Professional lance « Shop in Shop ». Présenté en exclusivité sur le stand du groupe Epta lors du salon Euroshop à Düsseldorf, ce concept se décline sous la forme d'un restaurant « Pop-up » capable de se déployer au rythme de la fréquentation du magasin. La structure modulaire peut accueillir deux zones distinctes avec une partie pour la vente à emporter et une autre pour la consommation sur place. L'unité peut s'ouvrir ou se fermer pendant la journée, selon la fonction requise. Trois tailles de modules sont possibles en fonction du débit quotidien : Small (+ de 300 portions/jour), Médium (jusqu'à 600) et High (au-delà de

Le concept décline un produit, ici la carotte, sous toutes formes de l'entrée au dessert, pour ne rien en perdre.



600). Le constructeur y installe ses équipements tels que le SpeeDelight pour cuire des sandwichs ou son four Air-O-Steam Touchline pour faire aussi bien des chips de légumes que des yaourts. Sur le principe du « Zero Waste/All Taste », autrement dit « Rien ne se perd, tout se transforme avec goût » Electrolux a conçu une large gamme de recettes qui permettent de valoriser un produit sous toutes ses formes. C'est



L'équipement SpeeDelight permet de cuire des sandwichs.

le cas par exemple de la carotte, un mono-produit avec lequel il est possible de faire des plats depuis l'entrée (soupe) jusqu'au dessert (gâteau de carotte) en passant par un burger ou du yaourt... Le tout pour un coût matière totalement maîtrisé et une rentabilité maximale ! Pour se développer dans les super et hypermarchés, Electrolux Professional va s'appuyer sur la connaissance du marché du groupe Epta. Ce grand spécialiste des vitrines réfrigérées pour la grande distribution trouve dans ce partenariat la possibilité de proposer une offre encore plus globale à ces clients. D'autant qu'Electrolux est en mesure de former les responsables et personnels de ces nouveaux points de restauration. ● PLM



Shop in shop, est un espace qui se déploie, s'ouvre et se ferme, dans la surface de vente qui l'accueille.

Ritaglio stampa  
 Testata: La Rpf- Cuisine Pro  
 Pagina: 15  
 Diffusione: 7.000  
 Data: Giugno 2017