



Comunicado de prensa

*Una colaboración entre Epta, Granarolo y el Politécnico de Milán*

## **EPTA Y GRANAROLO EN LA EXPO 2015 CON UNA INNOVADORA VITRINA TECNOLÓGICA PARA LA MILK EXPERIENCE**

*Nace especialmente para Granarolo, la vitrina “Boutique” que propone una nueva forma de exponer los productos en especiales máquinas expendedoras giratorias*

Epta colabora con Granarolo para la comunicación de la Milk Experience en su espacio del Expo 2015: **en este escaparate internacional el visitante podrá experimentar un itinerario** que constituye una vivencia en el descubrimiento de la leche como principio creativo y de su significado como fuente originaria de nutrición para el ser humano. La alianza entre Epta y Granarolo nace en nombre de la sostenibilidad, de la innovación y de la calidad: efectivamente, son éstos los tres pilares de la visión que reúnen a las dos empresas y que se reflejan perfectamente en el lema de Expo “Nutrir el Planeta, Energía para la vida”.

Epta, el Grupo multinacional especializado en refrigeración comercial, con sus marcas Costan e Iarp, ha proyectado pues dos soluciones refrigeradas inéditas, con el objetivo de presentar las novedades y los productos más destacados de Granarolo en el Pabellón Italia, exaltando de esta manera las especialidades agroalimentarias de este país.

Los muebles refrigerados del espacio Granarolo han sido estudiados gracias a la colaboración activa entre el Centro de Innovación de **Epta**, la División de Investigación y Desarrollo de **Granarolo** y **los estudiantes del Prof. Giorgio De Ponti** del Laboratorio Smart Packaging, Departamento de Química, Materiales e Ingeniería Química “Giulio Natta” **del Politécnico de Milán**. Se trata de una iniciativa que interpreta de manera original la metáfora del “Vivaio” (vivero en el sentido de lugar de cultivo), ubicado en el centro del Pabellón Italia: efectivamente, la cooperación entre Epta y Granarolo da valor al talento de las nuevas generaciones como motor de la evolución y punto de referencia, para renovar el prestigio de la excelencia italiana en el mundo.

Las dos soluciones creadas por Epta retoman y desarrollan los temas fundamentales de la exposición universal, así como las directivas de Granarolo, expresadas por un diseño total white, que se integra perfectamente en la sugestiva ambientación deseada por la empresa de Bolonia para ilustrar la Milk Experience.

La **solución “Boutique”** propone una **nueva forma de exponer y vender yogurt en botes individuales, colocados horizontalmente en unas máquinas expendedoras especiales,**



**personalizables en cuanto a color y dimensiones. El equipo está en condiciones de presentar simultáneamente más de 250 artículos.** Este sistema destaca por una altísima sostenibilidad: su estructura de material reciclado ha sido estudiada para eliminar el embalaje de cartón de los envases tradicionales, reduciéndose así aún más el impacto medioambiental correspondiente.

Esta presentación, en la que la tapa del producto se aprecia inmediatamente, facilita el reconocimiento de la marca y la lectura de los ingredientes, para así guiar al consumidor en su elección. Por otra parte, con el objetivo de sostener a un nuevo tipo de cliente, más atento, informado y responsable, **Epta ha instalado en el interior del equipo un tablet que transmitirá información y valores educativos relacionados con la cadena de suministro, la calidad y el respeto de los recursos.** Estos muebles garantizan además un notable ahorro de tiempo a la hora del reaprovisionamiento.

La **segunda solución** que Epta ha estudiado ad hoc y exclusivamente para Granarolo, es **un mostrador innovador** que reúne, en el mismo espacio expositor, **la venta de productos tanto frescos como congelados.** El mueble ha sido proyectado especialmente para satisfacer los modernos requisitos de los consumidores que desean componer una comida rápida, sana y completa. El consumidor puede así realizar su elección a partir de una amplia gama de combinaciones que incluyen platos preparados, ensaladas, bocadillos, sin renunciar al placer de un helado fresco o de un yogur como postre. Cada producto se conserva a la temperatura ideal para mantener inalteradas sus propiedades nutritivas y organolépticas.

Este es un enfoque responsable, que Epta expresa a través del concepto “**The Epta Way UP: preserving food value**”, con soluciones tecnológicamente avanzadas que aseguran la perfecta conservación y exposición de los alimentos, promoviendo con ello su valor. Una constante actividad de Investigación y Desarrollo que se inspira en los principios que ambas firmas comparten, como la cultura por un consumo ético, la garantía de autenticidad, frescura y seguridad alimentaria, respetando plenamente los recursos del territorio.

La sinergia entre Epta y Granarolo ratifica la excelencia de la industria italiana. Las dos empresas juegan un rol activo en aras de un modelo de alimentación considerado ejemplar en todo el mundo, ya sea por las diversidades biológicas y nutricionales que lo componen, ya sea por del uso racional de los recursos naturales, el respeto al medio ambiente y la cuidadosa conservación del los productos que lo caracterizan.

*Imágenes de la vitrina “Boutique”:*



**Epta. Advanced solutions for your store.**

**Epta. Advanced solutions for your store.**

**EPTA** – Grupo multinacional especializado en refrigeración comercial, opera a nivel mundial gracias a sus marcas **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **George Barker** (1928), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969) e **Iarp** (1983).

Epta se posiciona, tanto en el mercado doméstico como en el internacional, como interlocutor único capaz de producir y comercializar sistemas de refrigeración completos, gracias a la integración de gamas específicas de productos como: mostradores refrigerados tradicionales, muebles refrigerados verticales y semi-verticales positivos, verticales y horizontales negativos, muebles con unidad incorporada (Plug-in), centrales de media y gran potencia, así como cámaras frigoríficas. Desde sus oficinas principales de Milán, el grupo emplea a 4.000 personas, con una presencia comercial capilar en todo el mundo y un volumen de negocios de aproximadamente 680 millones de Euros en 2014. Epta se caracteriza por un enfoque responsable, expresado en el concepto “**The**



**Epta Way Up: preserving food value**” que apunta a ofrecer soluciones tecnológicamente avanzadas para asegurar la perfecta conservación y exposición de los alimentos, promoviendo con ello su valor. Esta estrategia se reitera asimismo con el eslogan "Power Up Your Store" que sintetiza la vocación por la que la empresa reafirma la centralidad del cliente, su capacidad para satisfacer los requisitos y potenciar al máximo el crecimiento de las tiendas.

*Facebook: Epta*

*Twitter: @Epta\_Group*

*Linkedin: EPTA GROUP*

*YouTube: Epta Spa.*

## **Grupo Granarolo**

El grupo Granarolo, uno de los principales protagonistas del mundo agroalimentario italiano, comprende dos realidades distintas y complementarias: un consorcio de productores de leche - Granlatte – que opera en el sector agrícola y recolecta la materia prima – y una sociedad anónima - Granarolo S.p.A. - que procesa y comercializa el producto final y cuenta con 12 instalaciones de producción en el territorio italiano y 2 en Francia.

El grupo Granarolo representa así la cadena de suministro de leche más importante de Italia directamente controlada por productores asociados en forma cooperativa. El mismo reúne de hecho aproximadamente a 1.000 ganaderos productores de leche, una organización de recolección de la materia prima con 70 camiones cisterna, 1.200 vehículos dedicados a la distribución, que mueven 750 mil toneladas por año, abasteciendo diariamente a unos 50 mil puntos de venta en los cuales 11 millones de familias italianas compran los productos Granarolo.

En sus propios laboratorios el Grupo realiza cotidianamente análisis en toda la cadena de producción, de la materia prima hasta el producto acabado, para garantizar al consumidor productos de calidad con elevados niveles de seguridad.

El Grupo además utiliza controles de calidad externos efectuados por agencias internacionales de certificación, respaldadas por organizaciones como International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC) y EU organic food certification (CCPB). Desde 2002, el proceso productivo está certificado por el sistema de gestión de la calidad ISO 9001.

A fines del año 2014 el Grupo Granarolo empleaba a 2.100 personas. El 77,48% del Grupo es controlado por Consorzio Granlatte, el 19,78% por Intesa Sanpaolo, el restante 2,74% por Cooperlat.

El volumen de negocios del Grupo en 2014 superó los mil millones de Euros.

### **Comunicación Epta**

Para más información:

**Lbdi Communication**

Federica Cosmo – email: fcosmo@lbdi.it

Ginevra Fossati - email: gfossati@lbdi.it

Tel. 02/43910069 - Fax 02/33007120

**Comunicación y Corporate Affairs Granarolo S.p.A.**



Myriam Finocchiaro

Tel +39 051 4162417

Mobile +39 348 7124967

[myriam.finocchiaro@granarolo.it](mailto:myriam.finocchiaro@granarolo.it)

Tommaso Simili

Tel +39 0514162652

[tommaso.simili@granarolo.it](mailto:tommaso.simili@granarolo.it)

**Media Relations Weber Shandwick | Advisory**

Giorgio Catalano

Tel +39 02 0064111

Mobile +39 334 6969275

[gcatalano@advisorywebershandwick.it](mailto:gcatalano@advisorywebershandwick.it)

Federica Torello Rovereto

Tel +39 02 006411.1

Mobile +39 342 7402510

[ftorellorovereto@advisorywebershandwick.it](mailto:ftorellorovereto@advisorywebershandwick.it)