

Epta integra diseño, innovación y eficiencia energética para el sector Horeca, en HOSTELCO 2024



Epta, compañía especializada en refrigeración comercial para la distribución alimentaria, participará en la nueva edición de Hostelco, encuentro profesional que tendrá lugar del 18 al 21 de marzo en Barcelona, para exponer sus mejores sistemas y soluciones que están marcando el futuro del sector. Concretamente, su oferta se centrará en

la creación de espacios únicos y emocionantes, que mejoren la experiencia del cliente final, sin olvidar la eficiencia energética y la mejora funcional de sus equipos.

Epta acudirá nuevamente a la gran cita bienal de Hostelco tras el éxito de la edición anterior. El encuentro de referencia europea del sector HORECA, que se celebrará del 18 al 21 de marzo en la Fira Gran Vía de Barcelona y que está organizado en sinergia con Alimentaria, será un gran escaparate para mostrar la amplia e innovada oferta de la compañía en este sector que está en pleno auge. De hecho, según estimaciones de la empresa internacional de investigación de mercados Circana, ha registrado recientemente un nuevo récord en España, con un incremento en 2023 del 3,2% y del 11%, respectivamente, en visitas y gasto en locales y establecimientos de restauración, respecto al año anterior.

De modo que la compañía aprovechará estas jornadas para establecer contactos, compartir sus últimas tendencias y tecnologías. En particular, la verdadera protagonista del espacio expositivo de Epta (Stand C275, Pabellón 4), será EptaConcept, especializada en el diseño de puntos de venta de gran impacto. Este servicio se basa en la concepción y comprensión de las necesidades únicas de cada cliente, y las transforma en espacios a medida, lo que se traduce en una verdadera experiencia de valor.

Un aspecto clave en el panorama actual del sector, en el que cada vez se hace más hincapié en la planificación estratégica del espacio y el diseño de interiores se perfila como un factor diferenciador para los minoristas.

En este sentido, EptaConcept también demostrará en Hostelco 2024 cómo la realización de entornos evocadores y emocionalmente atractivos dentro de las zonas comerciales, independientemente del tamaño y las instancias de diseño, puede mejorar las ventas de la distribución, en términos de competitividad y rentabilidad.

Asimismo, el Grupo Epta mostrará sus mejores vitrinas refrigeradas, eficientes y vanguardistas. Concretamente, expondrá la marca Eurocryor e Iarp, que, con un estilo distintivo realmente exclusivo y complementario, establecen nuevos estándares de excelencia para el sector HORECA.

Los asistentes conocerán de cerca a Único, la refinada isla de autoservicio de la familia Stili de Eurocryor, destinada a los productos preenvasados artesanales. Su acabado estético y sensorial permite que los alimentos sean expuestos como joyas preciosas, gracias a un estante expositor transparente que puede ajustarse en función del tamaño de los productos frescos.

Además, es importante destacar que los modelos Eurocryor pueden colocarse lado a lado con las vitrinas refrigeradas larp, para configuraciones inéditas y disposiciones experimentales. Entre ellos, Glee 45 Lite, perteneciente a la gama Cool Emotions y dedicado a helados y congelados, destaca por su flexibilidad, personalización y absoluta atención al detalle.

Por último, la compañía exhibirá el modelo Glee 45 Lite caracterizado por presentar un alto grado de digitalización, gracias a la solución Full OEM de LineON. Esta tecnología digital garantiza prestaciones de alto nivel como la geolocalización, el control remoto, la generación de informes y el análisis continuo 24/7 de numerosos parámetros de la vitrina.

En definitiva, las grandes innovaciones de Epta se concentrarán en un espacio único que espera atraer 100.000 visitantes profesionales del sector de la alimentación, bebidas, food service y equipamiento hostelero, de los cuales un 25% llegarán desde otros países.