



## Lo store a basso consumo di Edeka Schneider

- industria
- News
- Retail

Di  
Barbara Trigari

-

20 Novembre 2023

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Linkedin](#)

[WhatsApp](#)

[Pinterest](#)

[Email](#)

[Print](#)



Neustadt 17

Il nuovo supermercato Edeka di Hambach con le soluzioni per il basso consumo energetico nei freschi e nei surgelati fornite da Epta

**Edeka Schneider** ha inaugurato in Germania, a Hambach, uno degli store a più basso consumo energetico del Paese: si tratta del quarto punto di vendita nella regione del Palatinato. Il fornitore tecnologico per la refrigerazione è **Epta**.

Le soluzioni a basso consumo di Edeka a Hambach

La refrigerazione rappresenta il 40% dei costi energetici totali del negozio. Da qui la decisione di optare per banchi refrigerati in versione chiusa, in particolare con i marchi **Eurocryor** e **Costan**. Il modello prescelto è il verticale **GranVista** Next di Costan, color

nero, che risponde all'esigenza di una presentazione di alto livello estetico, con il risparmio dato da porte a tutta altezza. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, queste non costituiscono più un ostacolo all'acquisto, una barriera verso i clienti.

Il fresco a basso impatto di Edeka

"La conformazione delle pareti esterne consente ai clienti una visione completa dell'assortimento - afferma **Dominik Steffen Schneider**, store manager di Edeka Hambach - l'arredo è dotato di porte a tutta altezza che, invece di essere una barriera, assicurano numerosi vantaggi. Tra gli store Edeka Schneider, quello di Hambach è il più grande e allo stesso tempo quello che presenta minori consumi energetici". Oltre al risparmio energetico, il più gradevole clima anche tra le corsie del fresco.

Lo store ha una superficie di 1.500 mq con 18.000 referenze, e solo tra latticini, insaccati e formaggi ci sono 35 metri di banchi refrigerati. L'esigenza di sostenibilità fa il paio con il contesto nel quale il supermercato è inserito: accanto a un vigneto, con vista sul castello di Hambach, simbolo del movimento democratico tedesco. La storia del luogo è richiamata anche all'interno del negozio attraverso un dipinto del monumento sulla parete delle casse, e soprattutto proponendo prodotti del territorio. Impianto interconnesso e recupero del calore

Viste le dimensioni del negozio si è deciso di adottare la centrale di ultima generazione **Eco2Middle a Co2 transcritico**, adatta alle esigenze dei punti di vendita di medie dimensioni. Le dimensioni compatte (profondità di 80 cm e altezza di 200 cm) e il design modulare ne facilitano il passaggio attraverso ingressi standard per il posizionamento in locali tecnici che potrebbero avere dimensioni ridotte.

Tutto l'impianto è accessibile in remoto e il **telemonitoraggio** di Epta verifica il corretto funzionamento dei banchi 24/7: un modo per evitare stop e sprechi, e velocizzare le manutenzioni.

Il **sistema di recupero del calore** rende ancora più elevata la resa degli impianti e il sistema **FTE** (Full Transcritical Efficiency) potenzia l'efficienza poiché, grazie ai cosiddetti "evaporatori allargati", opera con una temperatura di evaporazione superiore lungo tutto l'anno, in qualsiasi condizione climatica. In questo modo componenti non devono essere surriscaldati perché la loro superficie viene utilizzata in maniera ottimale, ed è possibile incrementare la temperatura di evaporazione. Efficienza per il banco macelleria e pescheria

Per la macelleria, con i salumi e formaggi, e per la pescheria, la scelta è caduta su **Bistrot Eurocryor**: 17 metri con pannelli in vetro sollevabili, decori in legno di quercia in linea con l'estetica naturale del supermercato, due moduli Rondelle e un'unità self service per i formaggi confezionati. Servono a dare movimento all'area e a permettere gli acquisti ai clienti mentre aspettano il proprio turno di essere serviti al banco, o successivamente se hanno dimenticato qualcosa.

I moduli semicircolari Rondelle sono dedicati ai **piatti di stagione e agli antipasti** della gastronomia: catturano lo sguardo dei clienti e sono ergonomici per gli operatori, grazie ai piani ruotabili e facili da raggiungere.

In esclusiva per la carne il banco Bistrot misura 3,75 metri con Dynamic System e tenda per la chiusura notturna, che **mantiene l'umidità costante oltre il 90%**, senza umidificatore. Questo permette di risparmiare tempo lasciando il prodotto dentro il banco anche dopo la chiusura del negozio, per trovarlo pronto al mattino. Il banco viene svuotato solo nel fine settimana, per le pulizie, facilitate dalla presenza di ventole protette che permettono di utilizzare l'acqua senza danneggiarle.

Il **pesce fresco** e preparato viene esposto sul ghiaccio in scaglie entro un banco Bistrot. Per dare flessibilità al reparto, nel quale la richiesta aumenta nel fine settimana e si

riduce durante la settimana, si è scelto di adottare vasche più piccole.

Le isole dei surgelati e le bevande

Sono in tutto 4, ciascuna lunga 6,25 metri, allineate. Sono moduli Tortuga Ultra Costan con finiture in legno di quercia, per l'esposizione orizzontale in massima trasparenza, nonostante i vetri chiusi. L'apertura push consente a due clienti di servizi contemporaneamente senza intralci. Identica la soluzione scelta per l'area self service della macelleria.

Per dare risalto al surgelato in promozione, l'isola completamente vetrata **Stage** espone pizzette e antipasti freschi. Una vetrina simile viene usata anche nel reparto ortofrutta in versione semiverticale, per l'esposizione della frutta preconfezionata,

Una ulteriore cella frigorifera di 12 mq, con accesso diretto, è posizionata in prossimità delle casse: serve per le bevande fresche che i clienti possono acquistare prima di uscire. È abbinata a ulteriori 3,75 metri dedicati alle bevande esposti dentro un mobile GranVista Next posto sul corridoio principale verso le casse. Il negozio raccoglie anche i clienti di una piscina, che trovano una soluzione rapida per dissetarsi nella stagione balneare.

basso consumo Edeka - basso consumo Edeka