



## CON EPTA, EDEKA SCHNEIDER INAUGURA UNO DEGLI STORE A MINOR CONSUMO ENERGETICO IN GERMANIA

By thefoodmagazine.it / 30 Novembre 2023

*Intervista allo store manager Dominik Steffen Schneider*

Il gestore **Dominik Steffen Schneider** per l'apertura del suo quarto punto vendita **Edeka** nella regione del Palatinato in Germania, si affida nuovamente a **Epta** quale unico *supplier* di tecnologie per la refrigerazione. Una selezione di banchi in versione *closed*, a marchio **Eurocryor** e **Costan**, concepiti per garantire un **ridotto consumo energetico**. Situato in una posizione bucolica, accanto a un piccolo vigneto, il supermercato si distingue per la magnifica vista sul castello di Hambach, simbolo del movimento democratico tedesco. Riferimenti storici e regionali richiamati anche all'interno dello store: da un lato, con il dipinto del monumento posto sulla parete dell'area dedicata alle casse e dall'altro, con un ricco ventaglio di prodotti del territorio.

### Un impianto a banchi refrigerati chiusi

Una superficie di circa 1.500 m<sup>2</sup>, 18.000 referenze, 35 m di latticini, salsicce e formaggi preconfezionati: questi sono i numeri del nuovo Edeka Schneider di Hambach. *“La conformazione delle pareti esterne consente ai Clienti una visione completa dell'assortimento”*, afferma **Dominik Steffen Schneider**, *“Per questo abbiamo optato per il verticale **GranVista Next** di Costan, in colore nero, per una presentazione elegante e di classe. Inoltre, l'arredo è dotato di porte a tutta altezza che, invece di essere una barriera, assicurano numerosi vantaggi”*. Tra questi, oltre al clima gradevole in corsia, spicca la **riduzione dei costi energetici** della refrigerazione, la quale rappresenta il 40% dei consumi totali dello store.

### Un sistema di refrigerazione modulare

Per creare un impianto interconnesso, **Eco<sub>2</sub>Middle** si è rivelata la scelta ottimale. Si tratta di una **centrale di ultima generazione a CO<sub>2</sub> transcritico**, ideale per i punti vendita di medie dimensioni, connotata da un **design modulare e compatto**: con una profondità di 80 cm e un'altezza di 200 cm, Eco<sub>2</sub>Middle può essere trasportata attraverso ingressi standard e installata in locali tecnici, anche di ridotte dimensioni.

### Un'efficienza superiore grazie a FTE

Per ottimizzare ulteriormente i consumi energetici, l'impianto prevede un sistema di recupero di calore. In aggiunta, l'**FTE (Full Transcritical Efficiency)** potenzia l'efficienza del sistema di refrigerazione: la tecnologia, infatti, opera con una temperatura di evaporazione superiore durante tutto l'anno e in qualsiasi condizione climatica, grazie all'impiego dei cosiddetti evaporatori allagati. Questo significa che non è necessario surriscaldare i componenti, in virtù di un utilizzo ottimizzato della superficie degli stessi, grazie a cui è possibile incrementare la temperatura di evaporazione. *“Tra gli store Edeka Schneider, quello di Hambach è il più grande e allo stesso tempo quello che presenta minori consumi energetici.”* dichiara il gestore.

### Ottimizzare i tempi dietro al banco della macelleria

Ulteriore punto di forza del punto vendita è **Bistrot**, di **Eurocryor**, suggerito per il reparto della carne, formaggi, salsicce e pesce. Personalizzato secondo le esigenze del Retailer, il banco si estende per ben 17 m ed è dotato di pannelli di vetri sollevabili. Inoltre, i decori in legno di quercia, in perfetta armonia con gli altri arredi del supermercato, conferiscono un aspetto naturale all'ambiente. **I due moduli Rondelle e un'unità self-service** per la presentazione di formaggi preconfezionati creano movimento nell'esposizione. *“Abbiamo voluto inserire una sezione a self-service in quanto ai Clienti piace acquistare prodotti in autonomia mentre attendono il loro turno o nel caso in cui abbiano dimenticato di chiedere un prodotto all'operatore durante il servizio assistito, evitando di rifare la fila.”* Precisa lo store manager. *“Per i piatti di stagione e gli antipasti, abbiamo optato per due soluzioni semicircolari in quanto, oltre a catturare lo sguardo dei consumatori, presentano un'ottimale ergonomia per gli operatori: il piano espositivo può essere ruotato, al fine di raggiungere ogni referenza in modo agevole.”*

Nei 3,75 m dedicati alla carne, Bistrot è proposto con il **Dynamic System** e una **tenda notturna**, in grado di mantenere l'**umidità costante a valori superiori al 90%**, senza dover ricorrere a un umidificatore. Grazie a questa tecnologia, gli alimenti possono rimanere all'interno del banco e possono essere lasciati all'interno del banco durante la notte, a favore di un notevole risparmio di ore lavoro. *“Il personale deve spostare la carne solo nel weekend per pulire il banco. Un grande vantaggio anche in termini di tempo.”* In tal senso, il gestore si dice entusiasta anche sotto questo aspetto: *“È possibile lavare la vasca con l'acqua poiché le ventole sono installate in modo da essere completamente protette”*.

### La presentazione del pesce diventa flessibile

Edeka Schneider offre alla Clientela una selezione di pesce fresco, anch'essa esposta con l'arredo **Bistrot**. L'espositore con ghiaccio in scaglie viene utilizzato per pesce fresco e preparato. Poiché la maggior parte dei Clienti tende ad acquistare questa categoria merceologica nel fine settimana, la gamma di arredi è stata potenziata. "Vasche più piccole permettono una **presentazione più flessibile**, un plus che apprezzo molto." commenta lo store manager.

### Banchi refrigerati con apertura push

Di fronte ai banchi *serve-over* troviamo **quattro isole per i surgelati**, allineate una accanto all'altra, ciascuna di 6,25 m di lunghezza. Nello specifico, Dominik Steffen Schneider ha scelto i mobili **Tortuga Ultra**, a marchio **Costan**, puntando su un'esposizione esclusivamente orizzontale, dove la parola chiave è **trasparenza**. La vasca, con finiture in legno di quercia, si contraddistingue per **aperture push** che consente a due clienti di servirsi contemporaneamente, senza intralciarsi a vicenda con gli sportelli. "Ho scelto soluzioni con questa tipologia di apertura anche per l'area self-service della macelleria, la trovo estremamente **funzionale**", spiega lo store manager. In aggiunta, con l'isola aperta e completamente vetrata **Stage**, Dominik Steffen Schneider vuole incentivare l'acquisto di prodotti in promozione, quali pizzette e antipasti freschi. Una vetrina di 2,5 m, utilizzata altresì nel reparto ortofrutta in versione semiverticale, con decori in legno, prevalentemente per la presentazione di frutta preconfezionata.

### Una cella frigorifera walk-in per lo stoccaggio

Un'altra caratteristica distintiva dello store si trova in prossimità dei *check-out*. Qui, i Clienti possono prelevare casse di bevande fresche direttamente da una **cella frigorifera walk-in** di 12 m<sup>2</sup>, concepita per completare l'offerta dei 3,75m di **GranVista Next**, localizzata sul corridoio principale verso le casse. Grazie a questa soluzione, il Retailer mira a incrementare le vendite durante la stagione balneare, quando i bagnanti della piscina adiacente desiderano dissetarsi.

### Monitoraggio da remoto, un grande vantaggio

Per garantire un **corretto funzionamento** dei banchi **24/7**, Epta ha la possibilità di accedere all'impianto da remoto, grazie ad un **sistema di telemonitoraggio**. Dominik Schneider conclude "Sono molto soddisfatto della collaborazione. Quando deve venire un tecnico, sa esattamente come deve procedere. Questo accade raramente poiché i parametri dei banchi possono venir monitorati a distanza, direttamente dal centro di controllo. Epta è per me davvero un **partner di fiducia**."

Tags: EDEKA SCHNEIDER, epta