

Intervista allo store manager Dominik Steffen Schneider

Con Epta, Edeka Schneider inaugura uno degli store a minor consumo energetico in Germania

Per l'apertura del suo quarto punto vendita Edeka nella regione tedesca del Palatinato, **Dominik Steffen Schneider** 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 accanto ad un piccolo vigneto, il supermercato si distingue per la magnifica vista sul castello di Hambach, considerato la culla

della democrazia tedesca ed europea. Riferimenti storici e regionali si trovano anche all'interno dello store: dal dipinto del monumento sulla parete dell'area dedicata alle casse al ricco ventaglio di prodotti del territorio tra le proposte.



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

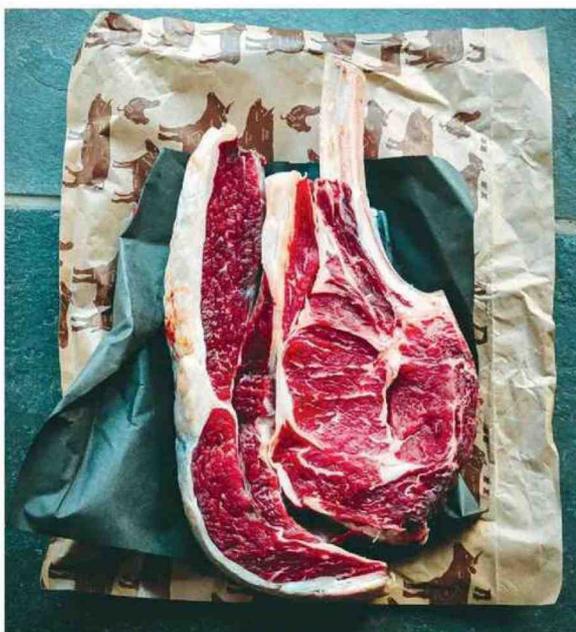


Un impianto a banchi refrigerati chiusi

Una superficie di circa 1.500 m², 18.000 referenze, 35 m di latticini, salicce 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. Per questo abbiamo optato per il verticale **GranVista Next** di Costan, in colore nero, per una presentazione elegante e di classe», commenta Dominik Steffen Schneider. «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**, che rappresenta il 40% dei consumi totali dello store.

Un sistema di refrigerazione modulare

Per creare un impianto interconnesso, **Eco2Middle** si è rivelata la scelta ottimale. Si tratta di una **centrale di ultima generazione a CO₂ trascritico**, ideale per i punti vendita di medie dimensioni, connotata da un



Bistrot di Eurocryor è suggerito per il reparto della carne. Personalizzato secondo le esigenze del retailer, il banco si estende per ben 17 m.



design modulare e compatto: con una profondità di 80 cm e un'altezza di 200 cm, Eco2Middle 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 Dominik Steffen Schneider.

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, salumi/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 appetizers, abbiamo optato per due soluzioni semicircolari in quanto, oltre a catturare lo sguardo dei consumatori, presentano un'ergo-

nomia ottimale 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 ad un umidificatore. Grazie a questa tecnologia, **gli alimenti possono essere lasciati all'interno del banco durante la notte**, favorendo un notevole risparmio di ore lavoro. «Il personale deve spostare la carne solo nel week-end per pulire il banco. Un grande vantaggio anche in termini di tempo». Lo store manager Dominik Steffen Schneider si dichiara 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 gli arredi **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 consentono 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, come pizette e antipasti freschi. Una vetrina di 2,5 m, utilizzata altresì nel reparto ortofrutta in versione semi-verticale, con decori in legno, soprattutto per



Viste le dimensioni del negozio si è deciso di adottare la centrale di ultima generazione **Eco2Middle** a CO₂ transcritico. Le dimensioni compatte e il design modulare ne facilitano il passaggio attraverso ingressi standard per il posizionamento in locali tecnici che potrebbero avere dimensioni ridotte.

la presentazione di frutta preconfezionata.

Una cella frigorifera walk-in per lo stoccaggio

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 m², concepita per completare l'offerta dei 3,75 m di **GranVista Next**, localizzata sul corridoio principale verso le casse. Grazie a questa soluzione, il retailer mira ad incrementare le

vendite durante la stagione estiva, quando la clientela è rappresentata dai bagnanti della piscina adiacente che entrano per 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**. «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» conclude Dominik Schneider.

■ Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, **Epta** opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi Costan (1946), Bonnet Névé (1930), Eurocryor (1991), Misa (1969), Iarp (1983), e Kysor Warren (1882). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale come partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in) per il settore Retail e Food & Beverage, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con oltre 6.000 dipendenti, vanta diversi siti produttivi sia in Italia che all'estero, una capillare presenza tecnica e commerciale in tutto il mondo, garantita da più di 40 presidi tecnico-commerciali.



f Epta
 in EPTA Italia
 @epta_group

>> Link: www.eptarefrigeration.com