zerosottozero

PAESE : Italia
PAGINE :18;20;22
SUPERFICIE :142 %
PERIODICITÀ : Mensile

DIFFUSIONE :(14988)
AUTORE :N.D.

► **1 febbraio 2024**

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

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 m2, 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, Eco2Middle si è rivelata la scelta ottimale. Si tratta di una centrale di ultima generazione a CO2

→

lbdi

Tutti i diritti riservati

zerosottozero

PAESE :Italia
PAGINE :18;20;22
SUPERFICIE :142 %
PERIODICITÀ :Mensile

DIFFUSIONE :(14988)
AUTORE :N.D.

► 1 febbraio 2024

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, 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 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 sono 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

Eco2Middle, una centrale di ultima generazione a CO_2 transcritica, ideale per i punti vendita di medie dimensioni, connotata da un design modulare e compatto.

lbdi

Tutti i diritti riservati

zerosottozero

PAESE :Italia
PAGINE :18;20;22
SUPERFICIE :142 %
PERIODICITÀ :Mensile

DIFFUSIONE :(14988)
AUTORE :N.D.

► 1 febbraio 2024

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 m², 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».

lbdi

Tutti i diritti riservati