

RETAIL & INDUSTRIA

Le proposte degli allestitori

a cura di
 Barbara Trigari

IL REPARTO CARNI

» Le variabili sono innumerevoli negli allestimenti per la macelleria, soprattutto grazie alla costante contaminazione di esperienze realizzate attraverso commesse con insegne all'estero



arneg
 ITALIA

» Una tendenza particolare che si sta affermando nel Regno Unito, Australia, Nuova Ze-

landa e Scandinavia, è la **progressiva scomparsa delle vetrine servite, incluse quelle per la carne**. L'alto costo della manodopera e il diminuito potere d'acquisto dei consumatori non giustificano più la vendita a servizio della carne e dei freschi in generale, lasciando sempre maggiore spazio alla vendita a libero servizio di prodotti porzionati e confezionati. Se poi prendiamo l'esempio di Paesi centro e nord americani, la vetrina per la carne cambia completamente: di solito è **una piccola cella vetrata con l'evaporatore posto in alto**, il freddo che cade per gravità e la carne esposta già porzionata. In Italia la proposta Arneg si focalizza su **Arles Smart Air** che ottimizza due aspetti, la miglior conservazione della carne fresca e la semplificazione del lavoro degli operatori. Grazie all'evaporatore in schiena e a un particolare giro d'aria interno, ha un funzionamento diurno che garantisce perfetta temperatura e umidità, e uno notturno con regolazioni automatiche e una tenda notte per mantenere la carne nella vetrina, senza riportarla nella cella. L'ultimo EuroShop 2023 ha visto **il lancio di Evora**, concept focalizzato sugli aspetti della facilità d'acquisto per i clienti e facilitazione degli operatori, in più sulle elevate performance energetiche, poiché si tratta di una vetrina chiusa con un isolamento particolarmente accurato.



» Se i principali driver di acquisto per i tagli di carne ad alta marginalità sono **qualità, sostenibilità, tracciabilità e convenienza**, Epta con il brand

Eurocryor ha sviluppato soluzioni di refrigerazione commerciale ideali per corner tematici ad alto rendimento. Si tratta di aree valorizzate anche attraverso un'**identità visiva distintiva**, in quello che l'azienda definisce "puro stile italiano", e attraverso nuovi format espositivi per dare risalto ai prodotti ad alto rendimento. L'attenzione dei consumatori all'**aspetto esperienziale dello shopping** ha spinto Epta a misurarsi con configurazioni e design dei banchi studiati per ricreare l'atmosfera della boutique specializzata. Eurocryor è da sempre associato alle boutique e negozi specializzati di quartiere e presenta tecnologie all'avanguardia che si prestano anche a plasmare raffinati corner di macelleria nella gdo, al fine di garantire una qualità costante e massimizzare le performance del reparto. Il gruppo ha brevettato **Dynamic System**, una gestione dinamica della refrigerazione che mantiene intatte le caratteristiche delle referenze dalla porzionatura fino alla vendita, minimizzando al contempo le variazioni di temperatura e umidità nel banco. Così si riduce la perdita di peso medio della carne nelle 24 ore, e la filiera di conservazione non presenta interruzioni dovute agli spostamenti della carne nelle celle frigorifere, riducendo gli sprechi.



Ogni famiglia di vetrine Arneg include il proprio modulo Meat per la carne. Così il cliente può scegliere il modello di vetrina più adatto e il modulo carne corrispondente, e allo stesso tempo armonizzare l'estetica dell'intero negozio. In Arles Smart Air l'estetica della vetrina è minimalista, a vantaggio di una grande trasparenza e visibilità panoramica sul prodotto



L'Adaptive System è la tecnologia Epta che caratterizza tutti i modelli della gamma Stili e adatta i parametri del banco in base alle condizioni esterne. In particolare le vetrine serve over Bistrot, Visualis e Panorama sono customizzabili in ogni dettaglio e offrono una risposta alla tendenza rilevata nel 2023 del ritorno agli acquisti con servizio assistito