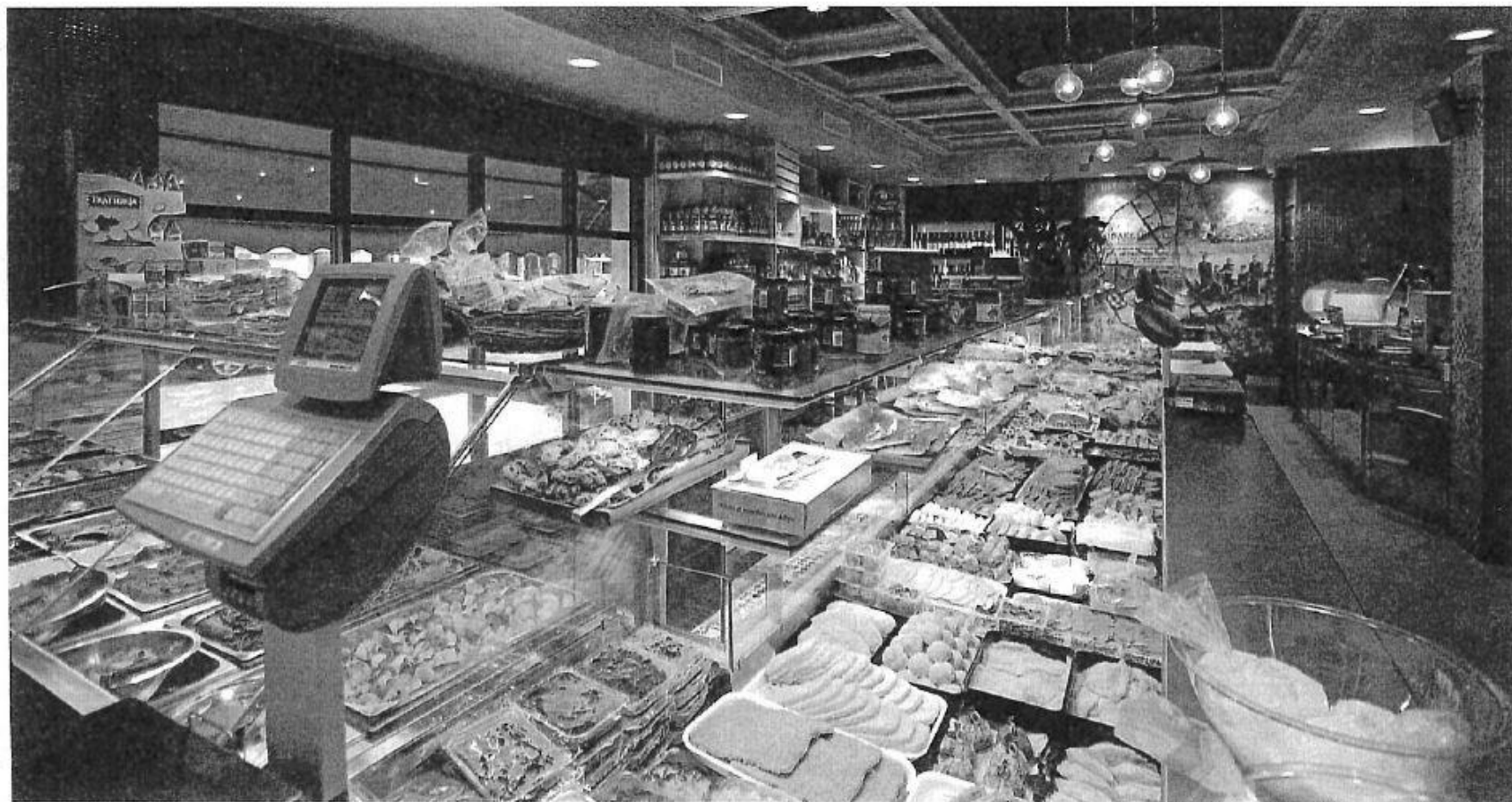


Verkauf

Typisch italienisch

Sicheres Gespür
für tollen Stil

Die gerade Glasfront kommt trotz der vielen Thekenmeter völlig ohne Rahmen aus. Die integrierte LED-Beleuchtung senkt den Energiebedarf und sorgt gleichzeitig dafür, dass die Auslage förmlich strahlt. Voraussetzung für diese verlockende Präsentation ist allerdings die ausgeklügelte Belegung – sowohl in der Kühltheke als auch im Bistrotteil. Die akkurate Anordnung aller Produkte bewirkt den Eindruck von Fülle, Frische und Premium-Qualität.



Die Historie ist Teil der Zukunft

Wie sich bei der Laden-Einrichtung der Bogen zwischen Geschichte und Gegenwart spannen lässt, zeigt die Macelleria Toson im italienischen Latina.

LADENBAU

Bei der Gestaltung eines Fachgeschäfts kommt es auf zwei Dinge an: Authentizität und Qualität; der erste Eindruck entscheidet. Die Kunden sollen sich wohlfühlen und zugleich von der Wertigkeit der ausgelegten Ware überzeugt sein. Dieses Zusammenwirken vollzieht sich in der Metzgerei von Elida Toson perfekt.

Die Optik des neuen Ladens in der Provinzhauptstadt Latina spiegelt das stilsichere italienische Gespür für Design. Eingerichtet wurde er in Zusammenarbeit mit den Kühlmöbel-Entwicklern von Eurocryor, die bei diesem Familienbetrieb neue Maßstäbe setzten.

Wenn Altes in neuem Glanz erscheinen soll, lohnt sich oftmals ein Blick zurück – gerade bei einer fast 50-jährigen Unternehmensgeschichte. Wofür standen wir bei der Gründung? Um welche Werte geht es uns heute? Und wie zeigen wir beides unseren Kunden? Das Neugestaltungsprojekt der Macelleria orientierte sich daher an dem Motto „Unsere Geschichte ist unsere Zukunft!“

Jede Station der letzten Jahrzehnte sollte im Design und der Ausstattung zu erkennen sein. „In

diesem Sinn war die Zusammenarbeit zwischen uns, dem Designstudio Orietta Rossi und der Firma Grossimpianti eine unabdingbare Voraussetzung, um einen architektonischen Bogen zwischen Geschichte und Gegenwart zu schlagen“, erklärt Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing bei Epta Deutschland.

Ausschlaggebend für die Atmosphäre und die Originalität der Innenausstattung von Toson sind die Details: beginnend mit den Lampen im 70er-Jahre-Look über die Kassettendecke bis hin zu den eleganten Formen der Bedienungstheken Bistrot und Panorama von Eurocryor. Der Vintage-Stil harmonisiert mit den floralen Mustern in Pastelltönen auf Böden und Wanddekorationen, die an die 50er- und 60er-Jahre erinnern.

Das schlüssige Gesamtkonzept möglich machte eine strikt auf die Vorgaben der Inhaber ausgelegte Individualisierung. „Bei der Neugestaltung der Metzgerei Toson haben wir ein Dekor aus hellem Holz mit dunklen Metallelementen verwendet“, sagt Dallinger. „Die Kühlmöbel fügen sich damit perfekt in die Einrichtung ein, so dass Fleisch, Wurst und das gastronomische Angebot noch besser ins Auge fallen.“

Die gerade Glasfront kommt ohne Rahmen aus und eröffnet damit eine bestmögliche Sicht auf die gekühlten Produkte.

Darüber hinaus basiert die Bedienungstheke auf der Dynamic-System-Technologie. Damit wird das Fleisch optimal konserviert und kann ohne Qualitätsverlust für mehrere Tage in der Auslage ver-



1 Markant sind die Metallbeschläge an der Holzverkleidung und der abgesetzte Bodenstreifen mit Ornamenten. 2 Carni, das Fleisch, stellt den Ursprung und spielt immer noch die Hauptrolle. Aber mit der Zunahme des gastronomischen Anteils wird auch dieser an der Fassade deutlich ausgeflaggt. 3 Durch den separaten Tresentisch vor dem Weinregal entsteht eine Vinothek. Fotos: Epta

bleiben – auch über Nacht. „Von Anfang an war neben den vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten aber auch der Energieverbrauch ein

wichtiger Punkt“, erinnert sich der Experte Dallinger.

Alle Kühlmöbel von Epta zeichnen sich durch ihre hohe Energieeff-

izienz und ihre Produktqualität aus. So auch die Theke Bistrot der Marke Eurocryor. Sie ermöglicht eine hohe Verdampfungstemperatur, was wiederum einen energieeffizienten Betrieb und eine beständig exzellente Warenqualität in der Auslage gewährleistet.

red | afz 30/2016

www.elidatosoncarni.com