

FOOD

REFRIGERAZIONE, ITALIA in pole position

Si stima che entro quattro anni il mercato dei banchi frigoriferi raddoppierà a livello globale. Mentre la tecnologia si adegnerà per ridurre i gas serra

La crescente domanda di prodotti pronti e freschi sta spingendo l'innovazione delle aziende produttrici di sistemi per la refrigerazione alimentare. Buon per l'industria italiana, visto che la produzione di attrezzature refrigerate per il retail rappresenta una delle eccellenze dell'industria del made in Italy.

Il nostro paese, infatti, si posiziona come primo costruttore mondiale e principale esportatore, con una quota di mercato pari al 20%, corrispondente a un miliardo di euro sui 4,8 miliardi di euro di export totali. Il commercio con l'estero si focalizza oggi nell'area europea, ma una recente ricerca di Tmr (Transparency market research) rivela che entro il 2019 il mercato dei banchi frigoriferi raddoppierà rispetto ai numeri del 2012. In aggiunta, lo studio attesta che l'area



30 SPECIALE SERVIZI

Ritaglio stampa
Testata: Food
Pagina: 30-33
Diffusione: 45000
Data: Settembre 2015



I mercati di sbocco più ricettivi per le tecnologie made in Italy saranno quelli asiatici. Ma anche l'Europa registra trend in crescita

maggiormente ricettiva sarà l'Asia, a testimonianza delle grandi possibilità che si stanno aprendo per l'Italia in Oriente. Per quanto riguarda l'anno in corso, le stime indicano una crescita attorno al 2% del mercato europeo allargato (inclusa la Russia). Sui mercati più avanzati e maturi, il comparto della refrigerazione commerciale sta puntando alla riduzione dei gas sintetici, come previsto dal nuovo regolamento europeo sugli F-Gas, che prevede entro il 2050 una drastica diminuzione delle

emissioni di gas a effetto serra nei paesi sviluppati, al livello dell'80-95% rispetto al 1990, con conseguenze anche sulle tecnologie per produrre il freddo. Un ulteriore livello di cambiamento è evidenziato dalla nuova tendenza di integrare l'impianto di refrigerazione con il sistema di riscaldamento e condizionamento degli ambienti, massimizzando il risparmio energetico. Intanto, anche la vetrina internazionale di Expo 2015 a Milano può essere l'occasione per sperimentare e lanciare prototipi per il futuro.

Come la vetrina Boutique all'interno del Padiglione Italia, che Epta ha progettato per Granarolo, immaginando una nuova modalità di esposizione dei prodotti all'interno di speciali dispenser girevoli. Allo sviluppo del progetto, oltre al Dipartimento di ricerca e sviluppo di Granarolo, ha partecipato anche il Laboratorio Smart Packaging del Dipartimento di chimica, materiali e ingegneria chimica Giulio Natta del Politecnico di Milano. "In dettaglio, la soluzione Boutique propone una nuova modalità di esposizio-

FOOD



EPTA, progetto integrato per Conad

Con i marchi Costan ed Eurocryor, Epta ha arredato l'ottavo punto vendita di Conad Saponi & Dintorni, inaugurato presso la Stazione Centrale di Milano il 29 aprile scorso.

Una superficie complessiva di 663 metri quadrati per un concept nato per promuovere il meglio delle eccellenze agroalimentari regionali e diventare un punto di aggregazione per turisti e milanesi. Il posizionamento innovativo dell'insegna è evidenziato dal layout stesso del punto vendita, in cui ogni settore merceologico è indicato in doppia lingua italiano-inglese e all'interno dei quali è possibile trovare un assortimento di oltre 3.500 prodotti, con una netta prevalenza di specialità lombarde e alimenti a certificazione dop, doc e igp. "Costan e Eurocryor – spiega **William Pagani, group marketing director di Epta** – per garantire la massima genuinità, freschezza e sicurezza alimentare hanno sviluppato un progetto integrato, tra tecnologia e arredi, per una presentazione impeccabile delle specialità made in Italy: dai banchi tradizionali Costan che caratterizzano la ricca selezione di salumi e formaggi, ai verticali chiusi Gazelle per i freschi, ai plug-in Valzer per i surgelati, agli arredi RossiniSV per la vendita della quarta e quinta gamma, fino alla soluzione Panorama a marchio Eurocryor per l'esposizione della gastronomia calda e fredda e dei prodotti di panetteria e pasticceria".

Un sistema inoltre più sostenibile ed efficiente, grazie anche alla soluzione EptaBlue Waterloop, che utilizza un circuito chiuso ad acqua per raffreddare i banchi frigoriferi. Risposta italiana al fast food, questo store coniuga i vantaggi del modello americano con i sapori di un mercato regionale.

Il punto vendita offre, infatti, ai clienti, la possibilità di consumare i prodotti pronti acquistati in gastronomia ancora caldi, sushi freschissimo e gustose macedonie, all'interno di uno spazio riservato, completo di wi-fi.

ne e vendita dei vasetti singoli di yogurt – riferisce **William Pagani, group marketing director di Epta** – che vengono posizionati orizzontalmente all'interno di speciali dispenser, personalizzabili nel colore e nelle dimensioni e in grado di presentare oltre 250 articoli contemporaneamente. Il sistema si distingue per un'estrema sostenibilità: la struttura è infatti realizzata in materiale riciclato ed è stata studiata al fine di eliminare il packaging di cartone delle confezioni tradizionali, riducendo l'impatto ambientale".



Ritaglio stampa
Testata: Food
Pagina: 30-33
Diffusione: 45000
Data: Settembre 2015