For Internal Use Only

Epta
Advanced Solutions for your Store

Formaggi & Tecnologie

Epta, Granarolo e Politecnico di Milano insieme per la 'Milk experience' a Expo

Una nuova modalità di esposizione prodotti, all'interno di speciali dispenser girevoli refrigerati, all'insegna della sostenibilità e dell'innovazione. In questo consiste la vetrina 'Boutique' che Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, ha realizzato appositamente per l'itinerario esperienziale 'Milk Experience' di Granarolo a Expo. Nati dalla collaborazione tra l'Innovation Center di Epta, il dipartimento r&d di Granarolo e gli studenti del laboratorio Smart Packaging del Politecnico di Milano, i banchi refrigerati propongono l'esposizione e la vendita dei vasetti singoli di yogurt, posizionati orizzontalmente all'interno di speciali dispenser, personalizzabili nel colore e nelle dimensioni e in grado di presentare oltre 250 articoli contemporaneamente. Un sistema estremamente sostenibile, realizzato con materiale riciclato e studiato al fine di eliminare il tradizionale packaging di cartone, riducendo l'impatto ambientale e le tempistiche di stoccaggio e rifornimento. Inoltre, all'interno dell'arredo un tablet veicolerà contenuti legati alla filiera, alla qualità e al rispetto delle risorse. Una seconda soluzione è il banco che riunisce, nel medesimo spazio espositivo, la vendita di prodotti freschi e surgelati, conservandoli alla temperatura ottimale e consentendo al consumatore di scegliere tra un'ampia gamma di abbinamenti, dai piatti pronti a insalate e tramezzini, senza rinunciare a un gelato o a uno yogurt come fine pasto.

lbdi communication

Ritaglio stampa
Testata: Formaggi e Tecnologie
Pagina: 4
Diffusione: 14000
Data: Giugno 2015