



Epta trasforma il ristorante in uno spazio di scoperta

L'azienda lancia il RawFood Corner, una mini-cucina super accessoriata e ideata per offrire show cooking emozionali all'interno di hotel, ristoranti e location per catering

E' stato presentato in occasione di Host il RawFood Corner, una mini-cucina super accessoriata e ideata per offrire show cooking emozionali all'interno di hotel, ristoranti e location per catering. A proporla è Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale. Con il RawFood Corner la cucina si trasforma in un piccolo teatro, dove il banco è il palcoscenico e lo chef si esibisce preparando e raccontando gustose ricette sotto lo sguardo di un pubblico attento e coinvolto in degustazioni.

Inoltre, il Gruppo presenta Epta Food Defence, l'innovativo sistema antibatterico per celle refrigerate con ioni d'argento, disponibile per tutte le soluzioni Misa. Epta Food Defence è studiato per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati all'interno delle celle ed è in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi.

Con sede a Milano, Epta opera con 4.000 dipendenti con una capillare presenza commerciale in tutto il mondo e vanta, nel 2014, un fatturato di circa 680 milioni di euro ed una capacità produttiva di 200.000 unità.

“La volontà - spiega l'azienda - è quella di trasformare bar, ristoranti, hotel in spazi di relazione e scoperta, dove vivere esperienze nuove, sempre nel pieno rispetto dell'ambiente e della massima sicurezza alimentare”. Un approccio strategico che prende vita all'interno delle tre esclusive Foodcities: Misa, la città della conservazione perfetta, Eurocryor la città della presentazione ideale e Iarp, del merchandising di successo. Tre ambienti scenografici concepiti per enfatizzare le caratteristiche peculiari degli inediti modelli presentati durante la manifestazione. Arricchire il valore etico degli alimenti, sostenendone l'importanza economica: un approccio responsabile che coniuga i principi aziendali con gli obiettivi promossi da Expo2015 è il traguardo che Epta si è posta per soddisfare l'esigenza di garantire un cibo sano e sicuro. I.d.

