For Internal Use Only

GDOWEEK

Epta e Granarolo comunicano la milk experience a Expo 2015

Enrico Sacchi • 30 aprile 2015 •

Epta ha collaborato con Granarolo per comunicare la Milk Experience, all'interno del suo spazio ad Expo 2015, una vetrina in cui il visitatore sarà coinvolto lungo un itinerario esperienziale, che lo porterà a scoprire il latte e riflettere sul significato di questo alimento, quale prima fonte nutritiva dell'uomo.

Soluzioni refrigerate inedite

Nello specifico Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, con i suoi marchi Costan e Iarp, ha progettato soluzioni refrigerate inedite, volte a presentare le novità ed i prodotti di punta di Granarolo all'interno del Padiglione Italia, per esaltare le specialità del patrimonio agroalimentare del nostro Paese. I banchi refrigerati, italian patent pending, per lo spazio Granarolo sono stati studiati grazie alla collaborazione tra l'Innovation Center di Epta, il Dipartimento di Ricerca e Sviluppo di Granarolo e gli studenti del Prof. Giorgio De Ponti del Laboratorio Smart Packaging del Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica, "Giulio Natta" del Politecnico di Milano.

Speciali dispenser personalizzabili

In dettaglio, la soluzione "Boutique" propone una nuova modalità di esposizione e vendita dei vasetti singoli di yogurt, che vengono posizionati orizzontalmente all'interno di speciali dispenser, personalizzabili nel colore e nelle dimensioni ed in grado di presentare oltre 250 articoli contemporaneamente. Inoltre, Epta ha integrato all'interno dell'arredo un tablet che veicolerà contenuti e valori educativi legati alla filiera, alla qualità e al rispetto delle risorse. Infine, gli espositori assicurano un notevole risparmio di tempo durante le fasi di stoccaggio e di rifornimento.

Freschi e surgelati nello stesso banco

La seconda soluzione che Epta ha studiato ad hoc ed in esclusiva per Granarolo è un innovativo banco che riunisce, nel medesimo spazio espositivo, la vendita di prodotti freschi e surgelati. Il consumatore può scegliere tra un'ampia gamma di abbinamenti, che comprende piatti pronti, insalate, tramezzini, gelato e yogurt. Ogni prodotto è conservato alla temperatura ottimale per mantenere inalterate le sue proprietà nutritive e organolettiche

Ritaglio stampa
Testata: www.gdoweek.it
Data: 30 Aprile 2015