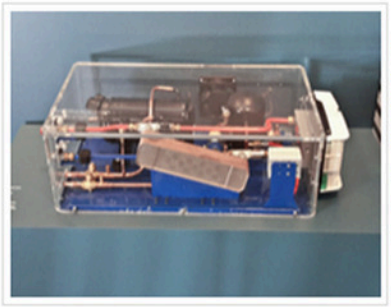
For Internal Use Only

punto di vendita
EVOLUZIONE NEL MONDO RETAIL

Epta
Advanced Solutions for your Store

LA TECNOLOGIA DI EPTA A #FOODPEOPLE. LA MOSTRA PER CHI HA FAME DI INNOVAZIONE.



Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, in virtù della partnership con Federazione Anima, ha contribuito con le sue soluzioni ad allestire la mostra #FoodPeople, inaugurata il 22 Aprile presso il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano Leonardo da Vinci.

L'iniziativa, in linea con i temi di Expo 2015, si propone di esplorare le attività del sistema agroalimentare e le innovazioni scientifico-tecnologiche che l'hanno attraversato negli ultimi 150 anni e che hanno modificato il modo di produrre, trasformare e consumare il cibo. L'esposizione si articola lungo due percorsi complementari per rendere il visitatore consapevole di come siano cambiati sia il modo di alimentarsi degli italiani che i processi relativi al mondo dell'industria, come la catena del freddo e di quali siano le sfide future dell'alimentazione globale dal punto di vista ambientale, economico e sociale, in un'ottica multidisciplinare.

Il valore della partecipazione di Epta al progetto #FoodPeople si lega alla totalità dei suoi significati, a partire dall'area A tavola in cui un armadio frigorifero Costan, dei primi anni 50, diventa oggetto iconico di un cambiamento di paradigma storico che ha rivoluzionato la quotidianità sia dei consumatori che dei negozianti. E' proprio il tema del freddo ad accompagnare il visitatore nel suo viaggio a ritroso rispetto alla nascita del cibo e nell'esplorare tematiche praticamente sconosciute al grande pubblico come la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera, dalla produzione all'esposizione degli alimenti all'interno dei punti vendita.

L'arredo, realizzato nel primo laboratorio Costan di Torino, è rimasto in funzione fino agli anni '90 nella Cantina dei Codrei, in località S. Antonio di Susa (TO). Il mobile, in legno e laminato è dotato di quattro scomparti refrigerati: due superiori con porte vetrate per l'esposizione di vino e bibite e due inferiori per la conservazione di salumi e formaggi. Un simbolo dell'epoca, donato dalla Famiglia Nocivelli all'Istituzione culturale, che permetterà al pubblico di cogliere il forte impatto sociale di una tecnologia che ha reso possibile lo stoccaggio dei prodotti, per più giorni.

Dalle sue origini, Epta, grazie ad una sistematica attività di ricerca, testimoniata anche dal concept "The Epta Way UP: preserving Food Value", sviluppa sistemi all'avanguardia, che assicurano la perfetta conservazione ed esposizione degli alimenti, promuovendone il valore.

Nell'ottica di creare un trait d'union tra le soluzioni del passato e le più moderne, la rivoluzionaria soluzione EptaBlue Waterloop è stata installata all'interno della sezione Dentro l'Industria. Si tratta di un innovativo sistema i cui principali vantaggi sono un'eccellente efficienza e ecocompatibilità: da un lato EptaBlue utilizza un circuito chiuso ad acqua per raffreddare il banco frigorifero e dall'altro ne sfrutta il calore residuo emesso, per il sistema di riscaldamento dello store.

Infine, la necessità di concepire la cold chain in chiave più sostenibile risulta essere un obiettivo sempre più rilevante. Un must a cui Epta risponde, all'interno della mostra, con un'immagine di GranVista, banco verticale a temperatura positiva, a marchio Costan. Caratterizzato da porte total glass e illuminazione a LED, l'arredo coniuga una perfetta presentazione degli alimenti, con un notevole risparmio energetico pari al 62%, rispetto ai banchi aperti con tenda notte.

L'Ing. Marco Nocivelli, Amministratore Delegato del Gruppo Epta e Vicepresidente Federazione Anima ai Rapporti Economici dichiara: "Siamo orgogliosi di aver contribuito alla realizzazione di questa interessante mostra che approfondisce l'importante ruolo della scienza e della tecnologia nel garantire la massima genuinità, freschezza e sicurezza alimentare, nel pieno rispetto dell'ambiente" e conclude "un'esposizione che stupisce, appassiona e diverte per i temi trattati, con grande semplicità di linguaggio, suggestive immagini, animazioni e giochi interattivi, che diventano così accessibili al grande pubblico e dove le nostre soluzioni rappresentano, al tempo stesso, il punto di partenza e di arrivo di un esclusivo "dietro le quinte" volto a esplorare la catena del freddo."

Epta. Advanced solutions for your store.

EPTA – Gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi Costan (1946), Bonnet Névé (1930), George Barker (1928), Eurocryor (1991), Misa (1969) e larp (1983). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale, come unico partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in), centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con 4.000 dipendenti, con una capillare presenza commerciale in tutto il mondo e vanta, nel 2014, un fatturato di 680 Milioni di Euro. Epta si caratterizza per un approccio responsabile espresso con il concept "The Epta Way Up: preserving Food Value" volto a proporre soluzioni tecnologicamente avanzate, che assicurano la perfetta conservazione ed esposizione degli alimenti, promuovendone il valore. Una strategia riconfermata anche da "Power Up Your Store", che sintetizza la vocazione aziendale con cui Epta sottolinea la centralità del cliente e la capacità di soddisfarne le esigenze, potenziando al massimo la crescita degli store.

lbdi communication

Ritaglio stampa
Testata: puntodivendita.it
Data: 15 Maggio 2015