



EPTA E SAPORI & DINTORNI CONQUISTANO MILANO

di redazione ZZ | 26 maggio 2015 in Aziende · 0 Commenti

Condividi quest'articolo



Twitter



Digg



Delicious



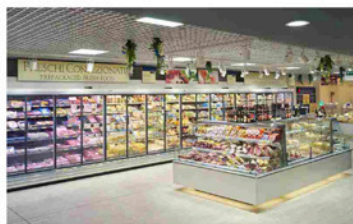
Facebook



Stumble



Subscribe by RSS



Epta, con i suoi marchi **Costan** ed **Eurocryor**, arreda l'ottavo punto vendita di **Conad Sapori & Dintorni**, inaugurato presso la **Stazione Centrale di Milano** il 29 Aprile. Una superficie complessiva di 663 m2, ideale per promuovere il meglio delle eccellenze agroalimentari regionali e diventare un

punto di aggregazione per turisti e milanesi.

Il posizionamento innovativo dell'Insegna viene ben rappresentato 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 ed alimenti a certificazione Dop, Doc, Igp. In tal senso, **Costan** e **Eurocryor**, 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, che caratterizzano la ricca sezione Formaggi & Salumi, alla soluzione Panorama a marchio Eurocryor per l'esposizione della Gastronomia calda e fredda e dei prodotti di Panetteria & Pasticceria, ai verticali chiusi **Costan** per Freschi e Surgelati e agli arredi RossiniSV per la vendita della Quarta e Quinta Gamma. Un sistema completo che valorizza l'esclusivo format, proposto da Sapori & Dintorni, nel nome della sostenibilità e dell'efficienza grazie alla rivoluzionaria soluzione EPTABlue Waterloop, che utilizza un circuito chiuso ad acqua per raffreddare i banchi frigoriferi.

Per rispondere all'esigenza di varietà dei consumatori è stato inoltre creato all'interno di Sapori & Dintorni il corner Sushi Daily, nato dalla collaborazione tra **Epta** e KellyDeli, dedicato alla preparazione e l'esposizione del sushi, dove performance e spettacolarizzazione si uniscono per offrire un valore aggiunto che va oltre il tradizionale paradigma della semplice spesa.

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.

Ritaglio stampa
Testata: www.zerosottozero.it
Data: 26 Maggio 2015