

VENDING

Il portale della distribuzione automatica **NEWS.IT**



07/04/2017 Commenti 0 admin

Partnership tra Epta ed Electrolux Professional

07-04-2017 – **Epta** ed **Electrolux Professional** hanno dato avvio ad una partnership per proporre un **innovativo format di area ristoro** per le aree pubbliche.

Dall'incontro del freddo con la ristorazione professionale nasce la concezione del **"Food for now"** di matrice anglosassone, con cui vengono classificati i prodotti pronti per il consumo dine-in. Non una moda ma una vera e propria filosofia alla base dell'ispirazione di **Epta** che, in collaborazione con **Electrolux Professional**, rinnova il format dello **Shop in Shop**, proponendo un'esclusiva area di ristoro, ideale per essere installata all'interno di grandi spazi come aeroporti, stazioni e centri commerciali.

Nello specifico, sta diventando significativo il trend di mercato che vede i consumatori protagonisti di occasioni di consumo alimentare extradomestico presso la Grande Distribuzione Organizzata, che tende sempre più ad accreditare **i punti di vendita come potenziali centri di aggregazione e ristorazione**. Freschi, naturali, buoni e sani, i piatti pronti destinati a questa tipologia di consumo coniugano gli elevati standard qualitativi della GDO, con le esigenze di **varietà, innovazione e sostenibilità** del target.

Epta ha dotato lo **Shop in Shop** di due nuovi **plug-in**, firmati Iar: il semiverticale **Joy 30** ed il verticale **Glee**, anche nella speciale versione **Winery**. Dalle linee squadrate, condividono la medesima estetica, per un appeal moderno e armoniosamente in linea con l'architettura dell'area. Infine, peculiarità degna di nota sono gli speciali ripiani reclinabili del verticale negativo **Glee Winery**, appositamente sviluppati per garantire una perfetta conservazione del vino oltre che per rendere estremamente visibili le pregiate etichette. Il corner presentato a **Euroshop** si caratterizza per un design che integra due sezioni all'interno di una struttura richiudibile, di cui una dedicata al take away e l'altra al consumo di delizie dine-in. Esempio di **retail in-store restaurant**, il nuovo concept offre la possibilità di essere aperto e chiuso grazie ad un semplice movimento della parte eat-in.