

zerosottozero
TORNARE ALLO ZERO PER IL MONDO DELLA SUPERSTORIA

UN'OASI GREEN A PERUGIA GRAZIE AL NUOVO SISTEMA FTE

redazione ZZ 28 giugno 2017

16 0



Per l'Oasi di Perugia il Gruppo Gabrielli ha vinto due sfide: offrire alla città un **punto vendita sostenibile, oltre che accogliente e familiare**, da sempre elementi prioritari per l'Insegna.

Un progetto realizzato in collaborazione con il **Gruppo Epta**, che ha contribuito a realizzare il quarto store Oasi in **classe energetica A**, grazie all'innovativo sistema **FTE - Full Transcritical Efficiency** e alle **soluzioni del suo brand Costan**, dal design ed eccellenza unici.

Vero protagonista della rivoluzione green è il nuovo **FTE a CO₂ transcritical**, collegato ad una centrale **Eco2Small**. Lo store è, infatti, uno dei primi nel mondo dove il Gruppo Epta ha installato questo sistema che assicura, in maniera

semplice, un **risparmio energetico del 10%** ed una **riduzione dei costi di installazione e manutenzione del 20%**, se confrontato con le soluzioni booster tradizionali.

Una kermesse di banchi, dai verticali chiusi **Granvista** per i freschi agli **Elephant UP** per i surgelati, per evitare la dispersione del freddo ed abbattere i consumi energetici, completata dalla scelta dell'esclusivo **Telemonitoring di Epta Service**. Un servizio che permette il **monitoraggio costante dei consumi** e di **adeguare i parametri di funzionamento** alle reali condizioni ambientali.

Il rispetto per il territorio e per la comunità passa anche attraverso la massima attenzione alle esigenze dei consumatori, confermata dall'ampio ventaglio di prodotti disponibili: 14.000 referenze, di cui 9.000 food, tra cui spiccano referenze locali, bio, vegan, gluten free... Degno di nota anche il **reparto a servizio assistito**, arredato con i banchi **tradizionali Rossini Design**, per i consumatori che amano farsi consigliare, da operatori esperti, sulle specialità proposte nel reparto **Gastronomia, Macelleria e Salumi & Formaggi**.

Infine, le soluzioni **Costan** sono state scelte come garanzia di una **migliore shelf-life** degli alimenti, a favore della riduzione dello spreco alimentare. Una nuova iniziativa per il Gruppo Epta per promuovere la filosofia **Zero Waste**, in linea con i principi del programma di recupero delle eccedenze alimentari stretto dal superstore con il **Banco Alimentare**.

Clipping Online
Testata: zerosottozero.it
Data: 28 Giugno 2017