

zerosottozero
TECNOLOGIE E TENDENZE DAL MONDO DELLA REFRIGERAZIONE

COSTAN PRESENTA STAGE: IL PASSE-PARTOUT PER UN'ESPOSIZIONE VERSATILE

redazione ZZ 13 luglio 2020



Epta – multinazionale specializzata nella refrigerazione commerciale – presenta Stage: la nuova linea di plug-in dal design minimal, a marchio Costan. Una linea *passè-partout*, concepita per rispondere alle necessità delle

Insegne di valorizzare l'esposizione di svariati prodotti con la massima flessibilità.

Oggi più che mai, la vera sfida per i Retailer è rappresentata dalla capacità di **reinterpretare** il proprio Store, al fine di consolidare la relazione con una **clientela diversificata** e sempre più **esigente**. Il punto di vendita si **trasforma**, dunque, abbandonando le configurazioni del passato a favore di ambienti unici e flessibili, che evolvono al passo con le tendenze e le necessità dei consumatori.

Per rispondere alla **store evolution in atto**, Costan propone l'innovativa gamma Stage, studiata per conferire un tocco di "freschezza" nella gestione dei reparti. **Flessibilità e linee essenziali** la rendono infatti il *passè-partout* ideale per creare aree espositive **sempre diverse e funzionali**, per qualsiasi esigenza d'arredo.

Disponibile in versione *serve-over*, *self-service*, a doppio carico, semiverticale, tavola calda e nella speciale configurazione *Closed*, questa linea **versatile** si declina in numerosi moduli, per ospitare la **più ampia gamma di categorie merceologiche**.

Aree di ingresso e corner promozionali: **funzionale e robusta**, Stage permette di rinnovare il layout di **tutti i format di vendita**, creando disposizioni in-store volte a sottolineare la **qualità e la freschezza** di salumi, formaggi, carni, pesce, le proposte gourmet della gastronomia o le specialità delle cucine regionali o internazionali.

La linea Stage, grazie anche alla versione **tavola calda**, rappresenta un valido alleato nell'allestimento di spazi attrezzati **Grocerant**. Un recente modello di business, divenuto un **must-have** per i Retailer e nato dalla necessità di rispondere alle nuove esigenze di consumo di piatti pronti e veloci, non solo take away ma da gustare direttamente in-store.

Degni di nota anche gli speciali modelli a libero servizio **Stage Double** e **Maxi**. Il primo, a doppia vasca, è una **novità assoluta nella gamma Costan** e consente, con un solo mobile, di presentare **categorie di alimenti con diverse esigenze di conservazione**, per esempio da una parte salumi e dall'altra carne preconfezionata. Un'alternativa intelligente all'utilizzo di due banchi posizionati *back to back*, che assicura un risultato dall'elevato appeal. Debutto anche per **Maxi** a singola vasca, che garantisce un cospicuo **incremento del volume espositivo** a parità di superficie occupata, in virtù di una linea di carico di **225 mm, dunque più alta rispetto allo standard**.



Eleganti e leggere: le vetrine scompaiono alla vista, rendendo i prodotti facilmente identificabili. Stage si connota infatti per una **visibilità a 360°** delle **referenze**, grazie alle ampie superfici vetrate e ai fianchi trasparenti, questi ultimi realizzati in **Epta Adamant**: un materiale sviluppato appositamente per assicurare una perfetta trasparenza nel tempo oltre ad una più elevata **resistenza ai graffi e food safety**, in virtù delle sue proprietà idrorepellenti.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta, dichiara: "*Design minimal, massima trasparenza e versabilità: sono queste le caratteristiche chiave della nuova gamma Stage a marchio Costan. Un mix di ingredienti appositamente selezionati e combinati da Epta, in un'unica soluzione, al fine di supportare i Retailer nella creazione di un'offerta di valore.*" e conclude "*Con Stage, è possibile creare all'interno del punto vendita corner dedicati, che seguono le ultime tendenze e esigenze dei consumatori, come quella del Grocerant, o integrare nuove referenze nell'offerta esistente, adattandosi sia alle grandi che alle piccole superfici.*"