For Internal Use Only

DM DISTRIBUZIONE MODERNA

Epta
Advanced Solutions
for your Store

LE ATTREZZATURE FRIGO FAVORISCONO L'EVOLUZIONE DEI CONSUMI

Nel retail, l'impiego delle strutture dedicate alla conservazione e all'esposizione dei prodotti freschi testimonia il cambiamento in atto delle abitudini di spesa dei consumatori specialmente nel settore delle carni e dei salumi. Il recente e sostanzioso spostamento degli acquisti di affettati dal banco taglio assistito al libero servizio nei punti vendita della Gdo, per esempio, è accompagnato dalla crescente presenza di vetrine frigorifero riservate ai salumi confezionati in busta e in vaschetta. Un trend legato principalmente alla maggiore garanzia di igiene e salubrità che questa tipologia di prodotto riesce ad assicurare a un consumatore che ha smarrito molte certezze durante questo periodo di emergenza sanitaria. Le attrezzature frigo di ultima generazione sono in grado di coniugare grande funzionalità e design, con la componente tecnologica che gioca un ruolo fondamentale in termini di prestazioni sia di servizio sia di risparmio energetico.

IN AUMENTO LA RICHIESTA DI SOLUZIONI PER IL LIBERO SERVIZIO

Il crescente passaggio delle vendite dei salumi freschi in favore degli affettati confezionati si percepisce anche in termini di attrezzature. «Ai tradizionali banchi a servizio assistito – afferma **Giorgio De Ponti, product strategy manager di Epta** – si affiancano sempre più spesso le soluzioni a libero servizio per l'esposizione delle referenze confezionate nel punto vendita e dei prodotti di marca. Alla base di questa tendenza c'è sicuramente la sensazione di maggior sicurezza, inoltre gli affettati preconfezionati sono scelti

lbdi communication

Ritaglio stampa
Testata: DM Magazine
Pagine: 26-27
Diffusione: 10.000
Data: Novembre 2020

For Internal Use Only

Epta
Advanced Solutions for your Store

Tante proposte per l'esposizione e la conservazione di carni e salumi

Con l'obiettivo di rispondere alle nuove necessità dei retailer nel reparto macelleria e salumeria, Epta offre un ampio ventaglio di proposte. «Tra le soluzioni firmate Costan dedicate a carne e salumi – spiega Giorgio De Ponti – spiccano i modelli della famiglia OutFit: si distinguono per la perfetta integrazione funzionale ed estetica tra i serve-over Velvet, dedicati a chi desidera farsi consigliare dal personale esperto, e i banchi a libero servizio Silk e semiverticali Batik per i prodotti preconfezionati. Le vetrine a marchio Eurocryor, invece, grazie alla tecnologia Dynamic System da noi brevettata, permettono di conservare la carne per più giorni, senza doverla riporre nelle celle durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche. Vantaggi che si traducono inoltre in un notevole risparmio di tempo per l'operatore nonché in una limitata rifilatura della carne in superficie».

dai consumatori anche perché assicurano una migliore conservazione nel frigorifero domestico e presentano informazioni nutrizionali più complete, soprattutto per i salumi considerati "salutistici"».

UN BANCO VETRINA CHE LAVORA GIORNO E NOTTE

Una delle novità più recenti e interessanti nel mondo delle attrezzature per la vendita al dettaglio delle carni e dei salumi è la vetrina Arles Smart Air che Arneg ha presentato quest'anno a EuroShop. Si tratta di un banco frigo innovativo dedicato all'esposizione della carne fresca che, grazie a una tecnologia avanzata, permette di tenere sotto controllo l'umidità e la temperatura sia di giorno che di notte. «Nel funzionamento diurno il fondo refrigerato, l'evaporatore in schiena e un particolare giro di aria garantiscono la perfetta temperatura e umidità – spiegano da **Arneg** – mentre nel funzionamento notturno le opportune regolazioni automatiche e la presenza della tenda notte permettono di mantenere la carne all'interno della vetrina, senza doverla riportare in una cella dedicata, con evidente risparmio in termini di tempo e gestione. I risultati sono notevoli in quanto la merce può essere conservata all'interno del banco per più giorni, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche».

Ritaglio stampa
Testata: DM Magazine
Pagine: 26-27
Diffusione: 10.000
Data: Novembre 2020

lbdi communication