

## Soluzioni diverse, un unico obiettivo

La merce, la clientela, gli spazi: sono parecchie le variabili che intervengono nella realizzazione del layout. Come figure coinvolte: dal direttore marketing all'arredatore.

Flessibilità e personalizzazione sono i motori di Epta, importante realtà della refrigerazione alimentare per la distribuzione organizzata, in grado di proporre soluzioni "chiavi in mano" o fornire singole unità di refrigerazione.

*"Il confronto è fondamentale - spiega Guido , De Metrio, responsabile Epta per la GDO soprattutto quando il cliente ha in mente di allestire una nuova unità o reparto, come nel caso di Auchan, che ha deciso di inserirsi nella ristorazione, attraverso un servizio di bar e fast food all'interno dei propri punti vendita".*

Epta ha realizzato il progetto architettonico nella sua interezza, proponendo una divisione degli spazi tra la parte dedicata al bar e quella rivolta alla ristorazione veloce, che prevede la somministrazione di piatti caldi e freddi, con la cassa in posizione centrale che, oltre a



essere accessibile da entrambe le parti, funge anche da elemento di separazione.

*"Questo layout - riprende De Metrio - segue una logica di non sovrapposizione delle due aree che hanno caratteristiche e tempistiche diverse e non devono intralciarsi".*

Rist'Auchan è stato implementato nei maggiori punti vendita, come Cinisello Balsamo (MI), Rivoli (TO), Porta di Roma, ma il più compiuto è quello di Nola (NA), dove la funzionalità si è fusa con la bellezza estetica: la struttura è affacciata sulla galleria d'ingresso e visibile, sia dall'interno che dall'esterno, attraverso delle vetrate.