



Epta

Advanced Solutions
for your Store

03.06.2009
GDOWEEK m@il

GDOWEEK

n.484 - 3 giugno 2009

m@il

www.gdoweeek.it



RETAIL

- offoca** ▶ E. Leclerc lancia Casa Mia, shop-in-shop sui mobili
- offoca** ▶ Crai cresce e segmenta EcoPoint in nuovi moduli
- offoca** ▶ Tramezzino Iti, primo store all'aeroporto di Caselle



Nel prossimo Gdoweeek 485
Altre innovazioni nel retail

Aperture **Nuovo concept Carrefour**

Un ipermercato a misura di cliente: questo l'obiettivo che Carrefour si è posto nella ristrutturazione dello store parigino Auteuil, attivo da 36 anni. Il rinnovamento ha richiesto una drastica riduzione del non alimentare (-40%), a favore del food, con un'ampia offerta di bio e di alta gamma ...

offoca ▶ 4

Nel prossimo Gdoweeek 485
Intervista a Pierluigi Bernasconi, Dg e Ad Mediamarket | **Evoluzione del C+C**
Le sfide degli indipendenti

INDUSTRIA

- offoca** ▶ Merchandising: Symantec e Mulino Bianco



Bonduelle ridisegna lo scaffale della IV gamma

Il nuovo category-come spiega la direttrice marketing Laura Bettazzoli parte da uno studio di shopper experience realizzato con IRI ...

offoca ▶ 10

Gruppo Coswell rilancia lo storico marchio Prep

Per il rilancio del brand, acquisito a fine 2008, il gruppo bolognese ha varato un importante piano di sviluppo e di marketing ...

offoca ▶ 11

Nel prossimo Gdoweeek 485
Intervista a Caterina Schiavon, Ipoas Italia | **Gourmet-Territori**
Colori e sapori di Puglia

SERVIZI

- offoca** ▶ Servizio rapido, assistenza e cortesia sono fattori prioritari per gli shopper online



La tecnologia Zero° di Epta riduce del 20% i consumi energetici

Epta (marchi Costan, Bonnet Névé, BKT, George Barker ed Euro-Cryor) ha messo a punto la tecnologia Zero°, che consente ...

offoca ▶ 16

Rassegna prodotti

Warsteiner Premium Verum, tedesca per eccellenza



Vanta oltre 250 anni di tradizione birraria di alta qualità. Per questo Warsteiner Premium Verum è il fiore all'occhiello della gamma Warsteiner, uno dei più noti ed apprezzati marchi di birra in Germania ...

14
offoca ▶

Picota: la ciliegia senza picciolo conquista il mercato



La ciliegia spagnola Picota del Jerte - in virtù del lento processo di maturazione, che implica una maggiore esposizione al sole rispetto alle colture tradizionali ...

14
offoca ▶

Prodotti **TUTTOFOOD**

Unitipo e Snack le nuove linee di pasticcini Lazzaroni

Cialde e wafer al cioccolato, frolle alla frutta: sei le ricette ...



14
offoca ▶

Per Giampaoli anche il torrone è a **ZuccheroZero**

Dolcificato con maltitolo, il torrone della linea ZuccheroZero è indicato anche per i diabetici ...



B&B

14
offoca ▶

03.06.2009
GDOWEEK m@il



Epta

Advanced Solutions
for your Store

GDOWEEK
n. 484 - 3 giugno 2009
m@il www.gdoweeek.it

SUPERMERCATI
Sigma
cool smart. cool vision.
www.supersigma.com

SERVIZI-TECNOLOGIE

16



La tecnologia Zero° di Epta riduce del 20% i consumi energetici

Epta (marchi *Costan, Bonnet Névé, BKT, George Barker ed EuroCryor*) ha messo a punto la tecnologia **Zero°**, che consente al banco frigorifero di mantenere temperature corrette di conservazione dei cibi (tra + 2° e + 4°) facendo evaporare il gas refrigerante a 0°C, risultato fino ad ora considerato impossibile, in quanto tutti i banchi evaporano tra i -7° e i -10°. Grazie a questa innovazione, il risparmio è quantificabile in 2.737,50 kWh/anno per ogni mobile frigorifero, a seguito di una produzione costante del freddo nelle 24 ore, che garantisce una perfetta conservazione della merce esposta, senza necessità di cicli di sbrinamento. Per ogni punto di vendita si otterrà una diminuzione dei

consumi molto elevata, se si considera che, annualmente, un supermercato di media grandezza (1.500 mq), utilizza la stessa quantità di energia di circa 840 famiglie, e che il 52% del fabbisogno complessivo dello store è assorbito dall'impianto di refrigerazione. **Zero°** consente una riduzione delle emissioni CO₂ pari a quella prodotta da 30 automobili che percorrono 15.000 chilometri l'anno. Le performance di energy saving per banco frigorifero sono state testate, ad una temperatura ambiente di 25°C, con un'umidità del 60%, dal laboratorio olandese indipendente **TNO**, accreditato come tester ufficiale Eurovent (comitato europeo delle aziende che producono sistemi per il



La tecnologia **Zero°**, sviluppata dal gruppo Epta, mantiene temperature corrette di conservazione dei cibi (tra + 2° e + 4°) facendo evaporare il gas refrigerante a 0°C.

condizionamento d'aria e la refrigerazione) per la certificazione dei banchi frigoriferi in ambito europeo.

Enrico Sacchi