

Effizienzrekord hinter Glas: Neue Kühlmöbel überzeugen auf der EuroShop

Der beste Isolierwert am Markt, ein deutlich geringerer Stromverbrauch und weniger CO₂-Ausstoß: Die neuen vollverglasten Kühlmöbel GranVista/SkyView setzen Lebensmittel perfekt in Szene. Epta hat die neue Serie auf der EuroShop 2014 erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt.

Am zweiten Tag der weltgrößten Handelsmesse war am Stand von Epta fast kein Durchkommen. Dramatische Musik und Blitzlichtgewitter begleiteten die Enthüllung einer Produktserie, die Maßstäbe setzen soll: Die neu entwickelten Kühlmöbel GranVista von Costan und SkyView von Bonnet Nivé sind mit rahmenlosen Isolierglastüren versehen, eröffnen freie Sicht auf die Produkte – und reduzieren den Energieverbrauch erheblich. Durch die Vollverglasung sparen Einzelhändler ca. 400 Euro Energiekosten jährlich – und das pro Regalelement. Mit einem Isolierwert (Ug-Wert) von 1,1 W/m²K erreichen die Möbel einen neuen Rekord. Im Vergleich zu offenen Regalsystemen reduziert sich der Verbrauch um mehr als die Hälfte. Der CO₂-Ausstoß sinkt um 1.238 kg pro Jahr.



Die Spannung steigt am Epta-Stand: Produktenthüllung der Serie GranVista/SkyView

Acht Prozent mehr Warensichtfläche

Auffällig ist das neue Design: Bei der Rahmenkonstruktion wurde auf Streben, Stützelemente und Kopfblenden verzichtet. Die Glastüren reichen bis

„Unsere Türen sind auch in einer entspiegelten Variante lieferbar. Damit wird die Glastür vom Kunden praktisch nicht mehr wahrgenommen.“

– Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing bei Epta.

zum Möbelkopf. Das bringt Vorteile für den Supermarktbetreiber: Im Vergleich zum Standardregal hat er bei gleicher Höhe rund acht Prozent mehr Raum für die Waren zur Verfügung. Doch sind die Glastüren eine Barriere für Impulskäufe? Im Gegenteil, sagt die Studie Energie-Motor 2012 des EHI Retail Institute. Kunden verweilen länger vor verglasten Kühlmöbeln und nehmen die Produkte besser wahr. „Unsere Türen sind auch in einer entspiegelten Variante lieferbar. Damit wird die Glastür vom Kunden praktisch nicht mehr wahrgenommen“, sagte Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing bei Epta. Zur optimalen Warenpräsentation tragen auch stromsparende LEDs bei, welche die Regale homogen ausleuchten. Blendende Lichtpunkte auf den Verpackungen gehören der Vergangenheit an.

Auch in diesem Heft:



Köstlicher Messeauftritt
Was Epta auf der EuroShop 2014 zu bieten hatte
› Seite 2



Intelligente Kühlung
Warum Fleisch in der Theke jetzt noch länger rosig bleibt
› Seite 3



JANUS 2013
DE L'INDUSTRIE

Ausgezeichnetes Design
Wie Epta ein renommiertes Designinstitut begeistert
› Seite 3

Die LED-Beleuchtung ist in zwei Farbwiedergabewerten (CRI 80 und 84), zwei Farbtemperaturen sowie in einer Lichtfarbe für Fleisch bestellbar – sie kann optimal auf das Warensortiment abgestimmt werden.

Umweltschonendes Kältemittel

Die GranVista-/SkyView-Möbel lassen sich mit modularen Regalelementen ausstatten. Kühlregalauslagen sind in der Regel 1,25 Meter lang. Das Problem: Bisher richtete sich die Regalhöhe am größten Produkt der Auslage aus. Epta hat die Regale nun auf die Breite der Glastüren abgestimmt. So können Händler ihr Sortiment je Tür ausrichten und ihren Warenspiegel

flexibler anpassen. „Das ist eine echte Innovation für uns Retailer, wir verschenken keinen Platz mehr“, sagte ein Messebesucher direkt nach der Produktenthüllung. Auch die Hygiene überzeugt: Die neuen Möbel lassen sich ohne Werkzeug demontieren und nach dem Säubern wieder zusammensetzen. Der Boden besteht aus einer tiefgezogenen Wanne, Silikonabdichtungen sind nicht nötig. Keine Chance für Bakterien, die sich vorzugsweise in Fugen ansiedeln. Übrigens: GranVista/SkyView ist als europaweit erstes Kühlmöbel nach der EU-Norm EN16084 für das natürliche, umweltschonende Kältemittel CO₂ (R744) zertifiziert. Auch dafür gab es auf der EuroShop viel Applaus.



BERICHTET

Rückblick EuroShop 2014: Power für den Lebensmittelhandel

Über 2.200 Aussteller aus 57 Ländern und rund 109.000 Fachbesucher: Das war die EuroShop 2014, die wichtigste Messe für den internationalen Retail-Markt. Als Zuschauer magnet erwies sich der Messeauftritt von Epta. Im Fokus: energiesparende Innovationen für die gesamte Kühltette und neue Erlebniswelten für den Lebensmitteleinkauf. Ein Rundgang mit dem Geschäftsführer von Epta Deutschland, Dr.-Ing. Reiner Tillner-Roth.

„Mit unseren Produkten können Einzelhändler weiter wachsen und ihren Umsatz ankurbeln“, sagt Reiner Tillner-Roth. Er steht vor dem imposanten Messestand und erläutert das diesjährige Motto „Power up your store“. Am Rande thront ein geheimnisvoller Quader. Hier soll am nächsten Tag die neue Kühlmöbelserie GranVista/SkyView enthüllt werden. „Damit gelingt die Warenpräsentation besser und Supermarktbetreiber können richtig Energie sparen“, verrät Tillner-Roth vorab. „Steigende Strompreise und striktere Richtlinien für Kältemittel verlangen nach neuen Lösungen. Epta hat das beherzigt und die Entwicklung entsprechend vorangetrieben.“ In der Tat: Das Interesse der Messebesucher ist groß. In sieben Themenwelten gibt es die gesamte Produktpalette der Epta-Marken Costan, Bonnet Névé, George Barker, Eurocryor, Misa und IARP zu entdecken.

„Unsere Kunden gewinnen hier neue Anregungen für ihren Betrieb“, so der Geschäftsführer. Im Bereich „Impulse Attraction“ sind das beispielsweise die neuen Eurocryor-Selbstbedienungstheken TWIN. Sie sollen den Spontankauf in City-Märkten stärken: „Die Theken sind mit fast unsichtbaren Glaswänden und Regalelementen konstruiert. Die Produkte sehen noch frischer aus“, erklärt Tillner-Roth.

Eiskalt verführen

Gegenüber lockt die Erlebniswelt „Frozen Appeal“. Tiefgefrorenes fristet im Vergleich zu Frischeprodukten häufig noch ein blasses Dasein in Supermärkten. Damit soll jetzt Schluss sein. Schränke mit rahmenloser Glasfläche lassen Tiefkühlprodukte noch hochwertiger wirken und stärken die Präsenz der Waren. Über eine spezielle Steuereinheit lassen sich zudem technische Raffinessen integrieren: von der Abtau- über die Lüftersteuerung bis hin zur Lichtregelung und einem aktiven Energiemanagement.

Umweltschonend kühlen

Einfach zu reinigen und robust sollen sie sein, die Kühlmöbel in Discount-Märkten. Der Bereich „Hard Efficiency“ präsentiert hier innovative Lösungen wie das Kühlregal Strateo/Valea und die Truhe Sound Crystal. Diese arbeitet wie alle steckerfertigen Möbel auf dem Messestand mit dem Kältemittel Propan. Auf das umweltschonende Gas setzt Epta auch bei Kühlmöbeln für Convenience Stores, beispielsweise der ebenfalls steckerfertigen Tiefkühlinsel Beluga.



Epta war mit einem der größten Messestände auf der EuroShop vertreten.



Kunden im Verkaufsraum verführen: Die **Sushi-Kühltheke** ist eine Full-Service-Lösung für große Supermärkte.

„Die Zukunft gehört Kältemitteln wie Propan oder CO₂“, sagt Tillner-Roth. „Alles andere ist unter dem Aspekt des Klimaschutzes nicht nachhaltig.“ Eine der publikumswirksamsten Attraktionen des Messestands ist die Feinkostwelt: In einem Carré aus Kühltheke und Bar verwandeln Köche hier bunte Meeresfrüchte und Reis fix in Sushi to go. Epta entwickelte die Full-Service-Theke für Supermärkte zusammen mit dem Sushi-Anbieter KellyDeli. Die Trenddelikatessen können so in einem Aktionsbereich im Verkaufsraum live zum Mitnehmen zubereitet werden.

„Die Bar bringt mehr Atmosphäre in den Markt und erhöht die Zahl der Impulskäufe“, sagt Tillner-Roth. „In Frankreich ist das Konzept schon seit einiger Zeit ein Umsatzbringer.“ Wie zum Beweis drängt sich eine Traube von EuroShop-Besuchern um die Sushi-Chefs. Einkaufen ist und bleibt ein emotionales Erlebnis.



VORGESTELLT

Frischzellenkur für Schnitzel & Co.

Tagelang rosig und perfekt präsentiert: Das Dynamic System von Eurocryor rückt die Produkte in der Fleischtheke ins rechte Licht, bei gleichbleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Epta präsentierte die Lösung erstmals auf der EuroShop.

Morgens rein in die Theke, abends raus und zurück in den Kühlraum – und am nächsten Tag das Ganze von vorn: Fleischprodukte haben eine hohe Gewinnspanne. Um sie lange frisch zu halten, ist ihre Lagerung jedoch aufwendig. Die innovative Kühltechnologie Dynamic System von Eurocryor ändert das. Damit kann Fleisch bis zu fünf Tage in der Supermarkttheke verbleiben. Elektronische Ventile sorgen für konstante Temperaturen und verhindern, dass die Ware abtaut. Der durchschnittliche Gewichtsverlust reduziert sich deutlich. Zudem verbraucht die Eurocryor-Fleischtheke rund 20 Prozent weniger Energie – und das Schnitzel bleibt rosig wie am ersten Tag.



Mit dem **Dynamic System** von Eurocryor kann Fleisch auch über Nacht in der Theke gelagert werden.

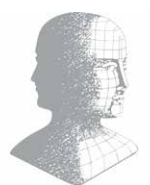


AUSGEKLÜGELT

Preisgekröntes Design: Janus-Award für Epta

Kaum auf dem Markt, schon ausgezeichnet: Die neuen Kühlmöbel der Serie GranVista/SkyView von Costan und Bonnet Névé haben den Janus de l'Industrie 2013 gewonnen. Mit dem Preis ehrt das renommierte Institut Français du Design (IFD) innovative Unternehmen, die in puncto Anwenderfreundlichkeit und Design herausragende Produkte entwickeln.

Die Serie vereine höchste Energieeffizienz mit modernen, verkaufsfördernden Möglichkeiten der Lebensmittelpräsentation, so die Jury. Eine besondere Erwähnung erhielt Bonnet Névé darüber hinaus mit der Mention Ecodesign: Damit hebt das IFD zusätzlich die Preisträger hervor, die sich besonders um die Umwelt verdient machen.



JANUS 2013
DE L'INDUSTRIE

EptaBlue Waterloop: Kleine Kälteanlage, große Leistung

Die Klimaerwärmung erfordert auch im Lebensmitteleinzelhandel ein Umdenken. Die sogenannte F-Gas-Verordnung der EU bringt ab Januar 2015 noch striktere Vorgaben für die Nutzung umweltschädlicher Kältemittel mit sich. Doch wie lassen sich im Markt die direkten und indirekten Treibhausgasemissionen reduzieren? Eine Lösung bietet die dezentrale Kälteanlage EptaBlue Waterloop.

Viele größere Supermärkte haben bereits auf zentrale Kühlanlagen umgestellt, die mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ laufen. Für kleinere Convenience Stores oder Tankstellen ist diese Technik allerdings oft zu aufwendig.

Auf der EuroShop präsentierte Epta jetzt auch für solche Märkte eine passgenaue Lösung. Die dezentrale Kälteanlage EptaBlue Waterloop lässt sich direkt am Kühlmöbel anbringen, benötigt wenig Platz, Wartung und Energie.

Schnell installiert

Supermarktbetreiber können aus einem Großteil der Palette an Remote-Kühlmöbeln von Epta wählen. Schon im Werk werden diese mit der Kälteanlage ausgerüstet und steckerfertig angeliefert. Vor Ort müssen sie lediglich noch an den Wasserkreislauf angeschlossen werden.

Und so funktioniert EptaBlue Waterloop: Der Wasserkreislauf nimmt die Verflüssigungswärme des Kältemittels auf und transportiert die Abwärme zu einem Rückkühler an der Außenwand des Marktes. Hier wird die Restwärme an die Umwelt abgegeben und das Wasser wieder abgekühlt.

Einstecken, kühlen, sparen

Die Vorteile: Die Kälteleistung lässt sich auf jedes Kühlmöbel individuell abstimmen. Die einzelnen Anlagen sind bereits im Werk auf Dichtheit geprüft und mit Kältemittel befüllt. Durch die dezentrale Kältetechnik reduziert sich die Kältemittelfüllmenge um bis zu 75 Prozent. Treten doch einmal Lecks auf, bleibt der Schaden auf ein Kühlmöbel begrenzt und betrifft nicht den gesamten Kältekreislauf des Marktes. Das reduziert die indirekten Treibhausgasemissionen deutlich. Unter dem Strich steigt die Kühleffizienz mit EptaBlue Waterloop um bis zu 25 Prozent. Der Stromverbrauch sinkt um 20, der Total Environmental Warming Index (TEWI) um 43 Prozent – eine kleine Anlage mit großer Wirkung also.



EptaBlue Waterloop: eine intelligente Kälteanlage für Raststätten und Convenient Stores.

WUSSTEN SIE SCHON ...?

„Supergeil“: Epta im YouTube-Hit von Edeka

Der herrlich schräge Edeka-Clip „Supergeil“ entwickelte sich zum Klickhit auf YouTube – und Epta ist mittendrin: Der Künstler Friedrich Liechtenstein groovt sich darin durch den Edeka-Markt Reichelt in Berlin, vorbei an verschiedenen Kühlmöbeln aus dem

Epta-Portfolio. Darunter die Modelle Elephant, Tortuga und die Bedienungstheke Bistrot. Wir finden das „supergeil“!

Der Link zum Video:
www.youtube.com/edeka



IMPRESSUM

Herausgeber:

Epta Deutschland GmbH
Ludolf-Krehl-Straße 7-11
68167 Mannheim
Telefon: 0621-1281-0
Fax: 0621-1281-100

E-Mail: info@epta-deutschland.com

Redaktion, Konzept, Gestaltung:

Callies & Schewe Kommunikation
www.calliesundschewe.de



Verantwortlich für den Inhalt:

Joachim Dallinger, Epta

Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.