

Freie Sicht auf frische Produkte

Die Eurocryor-Bedienungstheke Bistrot bietet mit neuem Glasaufsatz und Flügelscheiben höchsten Komfort und eine ansprechende Warenpräsentation beim Verkauf von Fleisch, Wurst, Fisch, Käse, Antipasti oder Backerzeugnissen. Ebenso gewährleistet das Kühlmöbel höchste Energieeffizienz und Produktqualität.

Kunden erwarten heute nicht nur eine hygienische Lebensmittelkühlung, sondern auch einen perfekten Kundenservice und eine attraktive Präsentation von Produkten. Die neue Bistrot-Bedienungstheke der Epta-Produktmarke Eurocryor erfüllt alle Anforderungen in einem technisch und funk-

Des Weiteren verfügt die Bistrot-Bedienungstheke über einen besonders großen Verdampfer, der eine hohe Verdampfungstemperatur ermöglicht und somit einen energieeffizienten Betrieb sowie eine exzellente Warenqualität gewährleistet. Die integrierte LED-Beleuchtung senkt den



Marktbetreiber können das Erscheinungsbild der Bistrot-Theke individuell an ihre Bedürfnisse anpassen und dabei unter anderem zwischen hochwertigem Pulverlack sowie Holz- und Kunststoffdekor wählen.

tional durchdachten Kühlmöbel. Durch den Glasaufsatz mit Flügelscheiben, die nach vorne geöffnet werden können, lässt sich die Bedienungstheke schnell und einfach reinigen und bestücken. Die rahmenlose, gerade Glasfront gewährt Kunden eine optimale Sicht auf die gekühlten Lebensmittel.

Energiebedarf zusätzlich und sorgt für eine bestmögliche Ausleuchtung der gekühlten Produkte. Erste Marktinstallationen zeigen, dass die Bistrot-Bedienungstheke durchweg auf überaus positive Resonanz stößt und genau den Bedarf des Handels und der Marktbetreiber trifft.

Design ist Trumpf



Epta ist nicht nur für energieeffiziente Kältetechnik bekannt, sondern auch für modern designte Kühlmöbel, die eine optimale Warenpräsentation ermöglichen. Mit unseren innovativen Kühlkonzepten unterstützen wir den Verkauf und bieten Kunden ein einzigartiges Einkaufserlebnis. In der aktuellen Ausgabe der KälteNews möchten wir Ihnen neue Produkte und Projekte vorstellen, die genau für diese Anforderungen entwickelt wurden.

Mit der Eurocryor-Bedienungstheke Bistrot präsentieren wir Ihnen gleich zu Anfang ein Kühlmöbel, das ein hochwertiges Erscheinungsbild mit viel Komfort für die Mitarbeiter im Handel vereint. Des Weiteren stellen wir Ihnen im Gespräch mit Experten ein repräsentatives Anwendungsbeispiel vor: Die Installation in einem EDEKA-Zukunftsmarkt in Berlin zeigt, wie wir die Bistrot-Bedienungstheke an die Wünsche des Marktbetreibers angepasst und mit einer zukunftsweisenden Bizerba-Wägelösung ausgestattet haben.

Neben der Vorstellung von weiteren Produktinnovationen geben wir Ihnen außerdem einen Ausblick auf die EuroShop, die im Februar 2014 wieder ihre Tore in Düsseldorf öffnet. Wir freuen uns bereits jetzt auf interessante Gespräche und die Möglichkeit, Ihnen unser Produktportfolio live präsentieren zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre und einen erfolgreichen Jahresausklang!

*Ihr
Jörg Straßburger*



*Prokurist
Leiter Vertrieb & Marketing*

In dieser Ausgabe:



**Integrierte
Wägelösung**
»Seite 2



**Innovatives
Ladenkonzept**
»Seite 3



**Neue
Produkte**
»Seite 4

Kühlen und Wiegen nach Maß

EDEKA-Zukunftsmarkt der Firma Reichelt in Berlin nutzt moderne Kühlmöbel von Epta

Eine energieeffiziente Lebensmittelkühlung und eine überaus ansprechende Warenpräsentation – diese zwei Kriterien wurden im neuen EDEKA-Zukunftsmarkt in Berlin auf moderne Art und Weise umgesetzt. Highlight ist das innovative Bizerba-Wägesystem, das Epta in die Bistrot-Bedienungstheke seiner Produktmarke Eurocryor integriert und mit einer hochwertigen Holzverkleidung ausgestattet hat. Mit dem maßgeschneiderten Kühlmöbelsystem wurden die Designwünsche des Marktbetreibers umfassend erfüllt. Die Redaktion der KälteNews hat mit Frank Lange, Ladeneinrichtungsplanung bei EDEKA Reichelt, und Sabine Draeger, Sales Account der Epta Deutschland GmbH, über das zukunftsweisende Ladenkonzept gesprochen.

Herr Lange, wie kam es zu dem neuen Ladengestaltungskonzept?

Frank Lange: Die Firma Reichelt blickt auf eine mehr als 120-jährige Tradition in Berlin zurück und unterhält als Unternehmen der EDEKA Minden-Hannover mittlerweile 54 Lebensmittelmärkte in der Hauptstadt. Bei uns stehen höchste



Über das Display der neuen Bizerba-Wägelösung in der Eurocryor-Bedienungstheke erhalten Kunden zusätzliche Produktinformationen. Das Wägebrett wurde nach den Anforderungen von EDEKA in die Arbeitsplatte integriert.

Produktqualität und Kundenservice im Fokus. So bieten wir wochenmarktfrisches Obst und Gemüse, Convenience-Produkte sowie Fleisch- und Wurstwaren. Damit unsere Kunden auch künftig in einem attraktiven Marktumfeld einkaufen können, haben wir unsere Filialen in den vergangenen Jahren kontinuierlich modernisiert und an die aktuellsten Anforderungen in den Bereichen Warenpräsentation, Energieeffizienz und Mitarbeiterunterstützung

angepasst. Mit dem neuen Ladenkonzept wollen wir noch besser werden.

Was sind die Besonderheiten des Zukunftsmarktes und wie hat sich die Zusammenarbeit mit Epta entwickelt?

Frank Lange: Wir haben die Wünsche unserer Kunden mit in die Gestaltung des Zukunftsmarktes einbezogen, unter anderem durch eine konsequente Warengruppenbündelung, bessere Übersichtlichkeit und schnellere Auffindbarkeit von gesuchten Artikeln. Außerdem legen wir viel Wert auf eine entspannte Einkaufsatmosphäre. Wir haben moderne Technik wie zum Beispiel energiesparende LED-Beleuchtungslösungen installiert, die den Fokus auf die Ware richten und nicht die Gänge beleuchten. Bei der Kühltechnik haben wir uns für Kühlmöbel von Epta entschieden, weil sie unsere Kriterien hinsichtlich Warenpräsentation, Energieeffizienz und Komfort für unsere Verkaufsmitarbeiter am besten erfüllten.

Welche Kühlmöbel sind im Einsatz?

Sabine Draeger: Wir haben den Reichelt-Markt in der Berliner Clayallee mit Tiefkühltruhen und Tiefkühlschränken sowie im Bereich der Normalkühlung mit Wandregalen und Gondeln unserer Produktmarke Costan beliefert.



Energieeffizienz und eine ansprechende Warenpräsentation standen bei der Konzeption des Marktes im Vordergrund.

Highlight ist die neue Bedienungstheke Bistrot der Epta-Marke Eurocryor, in die wir die Bizerba-Wägelösung K-flex integriert haben. Wir verfügen in unserem Werk über die notwendige Flexibilität, um die Wünsche unserer Kunden im Handel umfassend zu erfüllen. So konnten wir unsere Bistrot-Bedienungstheke innerhalb kurzer Zeit genau auf die Bedürfnisse von EDEKA-Reichelt abstimmen und implementieren. Im Zuge des Projekts haben wir eine einzigartige Lösung entwickelt, die wir nun auch als Option der Produktlinie Bistrot – Eurocryor anbieten können, sodass unser gesamter Kundenstamm davon profitiert.

Was ist das Besondere an der innovativen Wägelösung?

Sabine Draeger: Das Wägebrett ist in die Oberfläche der Arbeitsplatte eingelassen. Dadurch können die Verkaufsmitarbeiter an der Fleischtheke direkt auf die Ware zugreifen, ohne dass ihnen dabei die Waage im Weg ist. Auch sind alle Kabel ins Innere der Theke verlegt worden, sodass die Mitarbeiter stets einen geordneten Arbeitsplatz zur Verfügung haben, der sich schnell und einfach reinigen lässt. Das System verfügt über jeweils ein stufenlos verstell- und drehbares Display, das zum Mitarbeiter und zum Kunden ausgerichtet ist. Die Mitarbeiter können über das Touch-Display Verkaufsdaten abrufen. Die Kunden wiederum können zusätzlich zum Preis und Gewicht der gekauften Waren auch weitere Produktinformationen und Zusatzangebote einsehen. Außerdem kann Werbung angezeigt werden, die sich attraktiv als Video aufbereiten lässt. Neben dem Bedienermonitor wurde ein Drucker positioniert, um die Produktbelege zu erstellen.

Frank Lange: Uns hat besonders die modulare, flexibel veränderbare Bauweise der Wägelösung überzeugt, die Epta speziell nach unseren Kriterien maßgeschneidert und an seine Bistrot-Bedienungstheke angepasst hat. Alle Komponenten ließen sich separat voneinander anordnen und nach den Anforderungen des Marktes ausrichten. Damit bietet das Wägesystem zahlreiche Vorteile in Sachen Ergonomie, Funktionalität und Hygiene. Ebenso sorgt die modern designte Bedienungstheke mit der ansprechenden Holzverkleidung dafür, dass die gesamte Optik der Verkaufsfläche aufgewertet wird. Dazu kommt, dass wir die Theke durch die nach vorne zu öffnenden Schwing-scheiben sehr komfortabel bestücken und säubern können.

Für welche Waren wird die Kühltechnik genutzt?

Frank Lange: Wir setzen die Bistrot-Theke mit dem neuen Wägesystem für den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren sowie Fisch ein. Außerdem bieten wir noch eine Selbstbedienungsvariante für unsere Käsetheke an. Im Tiefkühlbereich arbeiten wir mit der Tiefkühlinsel Tortuga von Epta sowie mit dem Tiefkühlschrank Elephant. Die Tiefkühltruhe verfügt über Push-Schiebedeckel, die sich nach hinten statt wie üblicherweise zur Seite öffnen lassen, sodass sich die Ware leichter entnehmen und nachlegen lässt. Die im Handlauf und im Mittelsteg angeordnete LED-Beleuchtung gestattet eine optimale Produktausleuchtung. Der Tiefkühlschrank Elephant hat uns durch die integrierten Antifogtüren überzeugt, die auch bei häufigem Öffnen nicht beschlagen und daher jederzeit eine gute Sicht auf die Produkte bieten. Sowohl die Tiefkühlmöbel als auch die Möbel im

NK-Bereich sind mit LED-Beleuchtung ausgestattet, die auf eine optimale Ausleuchtung der gekühlten Waren ausgerichtet ist und damit sehr gut unser Ladenkonzept unterstützt.

Sabine Draeger: Insbesondere im Bereich der Lebensmittelkühlung ist eine LED-Beleuchtung heute sehr wichtig, nicht nur wegen der Produktsichtbarkeit und Präsentation. Auch die Energieeinsparungen, die sich damit erzielen lassen, sind erheblich. Durch den Einsatz der LED-Beleuchtung erfolgt ein geringerer Wärmeeintrag ins Kühlmöbel. Dadurch reduziert sich die benötigte Kälteleistung. Wir achten bei der Konzeption unserer Kühlmöbel konsequent auf eine möglichst hohe Energieeffizienz. So sind auch alle bei EDEKA-Reichelt eingesetzten Kühlmöbel von der unabhängigen Organisation Eurovent für ihren sparsamen Energieverbrauch zertifiziert.



Auch die Selbstbedienungstheke für Käseprodukte wurde mit dem neuen Bizerba-Wägesystem ausgestattet. Epta hat die Lösung speziell auf das EDEKA-Ladenkonzept zugeschnitten.

Haben sich das neue Ladenkonzept und die installierte Technik bewährt?

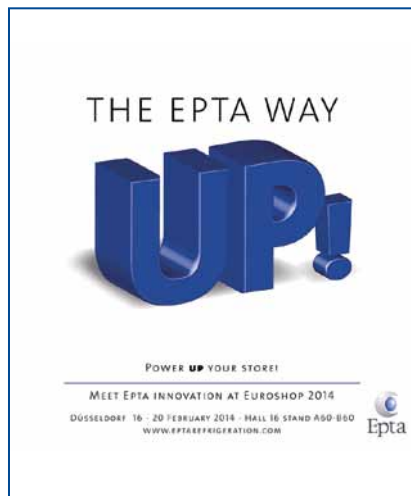
Frank Lange: Der moderne Markt stößt seit seiner Eröffnung im September 2013 durchweg auf positive Resonanz bei Kunden und Mitarbeitern. Wir sind sowohl mit der Durchführung der Installationen als auch mit der eingesetzten Technik rundum zufrieden. Die Zusammenarbeit mit Epta und dem installierenden Frigoristen verlief überaus erfolgreich. So hat Epta beispielsweise die von uns favorisierte Bizerba-Wägelösung in kürzester Zeit nach unseren Anforderungen in die Bistrot-Bedienungstheke integriert. Damit ist das Projekt samt Ladenkonzept aus unserer Sicht sehr gelungen.

Installierte Kühltechnik von Epta im Überblick:

- Bistrot-Bedienungstheken der Produktmarke Eurocryor für den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren sowie Fisch und als Selbstbedienungsvariante für Käseprodukte
- Tiefkühlinsel Tortuga 2 der Produktmarke Costan mit LED-Beleuchtung und Push-Schiebeabdeckung
- Tiefkühlschrank Elephant der Produktmarke Costan mit LED-Beleuchtung und Antifogtüren
- Halbhohle Aeria-Gondeln mit LED-Beleuchtung von Costan
- Offene Costan-Kühlregale des Typs Lion für Molkereiprodukte, Wurst, Käse und Fisch
- Isolierverglaste Costan-Wandkühlregale Gazelle 4 mit LED-Beleuchtung für Fleischwaren

Neues von Epta

Epta auf der EuroShop 2014



Im Februar 2014 ist es so weit: Mit der EuroShop öffnet vom 16. bis zum 20. Februar die weltweit größte Messe für den Handel in Düsseldorf ihre Tore. Epta ist auf der EuroShop 2014 wieder mit einem repräsentativen Angebot vertreten. Am Stand A60/B60 in Halle 16 stellt der Kältetechnikspezialist in anschaulichen Verkaufswelten vor, wie Marktbetreiber ihre Verkaufsflächen ansprechend gestalten und ihre Produkte höchst energieeffizient kühlen können. Darüber hinaus zeigt Epta, wie Händler ihre Kosten im Bereich der Lebensmittelkühlung redu-

zieren können – ein wichtiges Thema, das im Handel derzeit besonders stark im Vordergrund steht.

Epta stellt auf der EuroShop seine zukunftsweisenden Lösungen für alle Marktgrößen und Einsatzbereiche vor, die höchste Ansprüche an Ökologie und Ökonomie erfüllen. Fachbesucher können sich unter anderem über die neuesten Kühlmöbel, Kälteanlagen und Kühlräume der Epta-Produktmarken Bonnet Névé, Costan, Eurocryor, George Barker, Iarp und Misa informieren.

Kühlregale für Supermärkte

Die Kühlregale der Epta-Produktreihen Valea, Strateo und Rhino sind nun auch in einer Ausführung verfügbar, welche die speziellen Anforderungen von Supermärkten erfüllt. Neben ihrer robusten Konstruktion mit verstärkter Bodenauslage sowie Blech- und Stahlteilen überzeugen die Kühlmöbel besonders durch ihre ansprechende Warenpräsentation und energieeffiziente Kühlung. Ebenso wurden Reinigung und Wartung vereinfacht, indem alle Teile des Kühlregals wie zum Beispiel Tauwasserablauf oder Verdampfer leicht zugänglich sind. Bleche und Luftauslasswaben lassen sich ohne Werkzeug demontieren.

Die Kühlregale mit integriertem Warenstopper, LED-Beleuchtung, EC-Ventilatoren und optimierter Luftströmung sind in zwei Höhen erhältlich: in 2.000 und 2.200 Millimetern. Außerdem können Marktbetreiber zwischen einer Ausstattung mit fünf oder sechs Auslagenreihen sowie zwischen zwei Tiefen – Modular und Volum – wählen.

Innovative Plug-In-Kühlmöbelreihe

Mit dem steckerfertigen Kühlmöbel Sound Crystal bietet Epta eine neue Truhe, die sowohl für Plus- als auch Minustemperaturbereiche einsetzbar ist. Die modern designte Kühltruhe ermöglicht dank großer Glasabdeckung und integrierter LED-Beleuchtung eine ideale Warenpräsentation und Sicht auf die Produkte. Durch die optimierten Laufflächen der Glasdeckel ist eine gute Abdichtung gewährleistet und die Truhe lässt sich leicht öffnen und schließen, sodass Lebensmittel komfortabel entnommen werden können.

Das Kühlmöbel Sound Crystal ist in drei Ausführungen erhältlich: Das Standardmodell arbeitet mit dem Kältemittel R404A. Die Ausführung

Sound Crystal Green verwendet das Kältemittel Propan (R290), wodurch Energieverbrauch und CO₂-Emissionen sinken. Das dritte Modell – Sound Crystal Green Energy – ist mit einem drehzahlgeregelten Kompressor ausgestattet. Hierdurch lässt sich der Energieverbrauch um bis zu 25 Prozent senken.



Die Kühltruhe Sound Crystal wurde im Hinblick auf maximale Transparenz konzipiert und bietet eine perfekte Kombination aus beweglichen und fixen Bauteilen für eine hohe Stabilität der Konstruktion.

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:
Jörg Straßburger, Epta
Joachim Dallinger, Epta
PSM&W Kommunikation,
Frankfurt am Main

Verantwortlich für den Inhalt:
Jörg Straßburger, Epta

Konzept und Gestaltung:
PSM&W Kommunikation



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C003425

