

Euroshop 2020

Discover a new system to enjoy your store:
Für jede Anforderung die passende Lösung

Kühlmöbel für kleine Flächen, integrierte Kälteaggregate, Gastronomiekonzepte und natürliche Kältemittel – auf der diesjährigen Euroshop zeigte die Epta-Gruppe, dass sie die Trends im Lebensmitteleinzelhandel kennt und für jede Anforderung eine Lösung anbieten kann.

2300 Aussteller aus 57 Nationen, 94.000 Besucher aus 142 Ländern – die diesjährige Euroshop präsentierte sich erneut von ihrer internationalen Seite. Vom 16. bis 20. Februar 2020 stand Düsseldorf ganz im Zeichen des Einzelhandels, der immer mehr in Emotionalisierung und Digitalisierung investiert. Ihn treibt aber auch die Frage um, wie sich On- und Offline-Shopping verknüpfen lassen.

Ein drittes Topthema in diesem Jahr: Nachhaltigkeit. All diese Themen fanden sich auch auf dem Messestand von Epta in Halle 15 wieder. Drei Eingänge führten in das von außen geschlossene, aber durchlässige System: die Epta-Welt. Um die Conference Arena in der Mitte waren die zehn Themenbereiche, die das Epta-System darstellen und für jeden Kunden und jede Anforderung die passende Lösung lie-

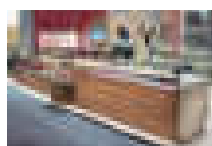
fern, angeordnet. Getreu dem Messemotto „Discover a new system to enjoy your store“. Dem ersten Themenbereich „The Urban Spirit“ (siehe Seite 14/15) mit den steckerfertigen Kühlmöbeln der SlimFit-/MultiCity-Produktfamilie begegneten Besucher gleich rechts vom Haupteingang. Daran schlossen sich die neuen Theken der OutFit-/Mosaik-Familie mit ihren unzähligen Kombinationsmöglichkeiten



Was den Unterschied macht

Kühlmöbel für einen Einkauf in Wohlfühlatmosphäre

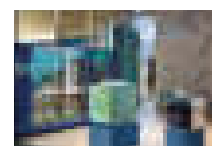
› Seite 6



Wer die Wahl hat ...

Neue Thekenreihe zeigt sich von ihrer wandelbaren Seite

› Seite 10



Was die Zukunft braucht

Innovative und effiziente Kältetechnik

› Seite 12



„Unser Stand kommt sehr gut an, unsere Kunden haben uns überaus positives Feedback gegeben. Mit unseren zehn Themenbereichen präsentieren wir genau die Trends, die auch die Händler sehen und auf die sie reagieren wollen. Wir können für jeden eine passende Lösung anbieten.“

Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing

(siehe Seite 10) sowie der transparente Kühlpresenter Stage/Latitude für Aktionswaren (siehe Seite 9) an. Gut besucht zeigte sich an allen fünf Messtagen der Bereich mit nachhaltigen Lösungen für die Kältetechnik, in dem das ganz neue System Extreme Temperature Efficiency (ETE) sowie FTE 2.0 vorgestellt wurden (siehe Seite 12).

Kühlregal goes digital

Entlang der Lounge und Bar Area, im „Food & Beverage“-Bereich, stellte Epta bewährte und neue Kühlmöbel der Marke Iarp vor: etwa das offene, halbhohle Kühlregal für Getränke, Joy 30 Smart Screen, mit integriertem Display für Werbevideos. Oder Glee IoT, das geschlossene Kühlregal für Getränke, Snacks, Salate und Fertiggerichte, das sich automatisch mit dem Internet verbindet und damit für das Fleetmanagement ideal ist. Über ein Telemonitoringsystem wird jede Türöffnung aufgezeichnet und werden

Störlisten angezeigt. Zudem lässt sich das Kühlmöbel tracken – vor allem für Unternehmen mit vielen Möbeln sehr nützlich. Die IoT-Funktion ist auch für andere Kühlmöbel verfügbar.

Natürlich kühlen in Discounter und Supermarkt

Im „HD District“ fanden Discounter genau auf sie zugeschnittene Lösungen: von steckerfertigen Kühlregalen und Tiefkühlschränken mit wassergekühltem Kältesystem über das halbhohle Kühlregal Samba/Drift für die Präsentation von Obst, Gemüse und Blumen bis hin zur Minikühlzelle KLA für Getränke, die auch als Tiefkühlzelle verfügbar ist. In dieser und der Kühlzelle KLC für frische Produkte kommen jeweils Verflüssigungssätze mit Propan, davon einer als Drop-in-Aggregat, zum Einsatz.

Um Individualität und das besondere Ambiente drehte sich alles im

Bereich „Perfect Lineup“ mit den Kühlmöbeln der GranFit-/SkyEffect-Familie (siehe Seite 6).

Ergonomie als Maßstab

Eurocryor, die Premiummarke von Epta, präsentierte sich mit klarem Design, hoher Funktionalität und Ergonomie: Die Bedientheke der „Cheese dedicated line“ punktet mit einer höheren Auslagefläche und optimalen auf die Mitarbeiter ausgerichteten ergonomischen Abmessungen. Zudem steht das Thema Licht im Fokus, denn es kann zwischen vier verschiedenen Lichtfarben gewählt werden, je nachdem, welcher Käse präsentiert wird. Das funktioniert ganz einfach per Knopfdruck. Auch die Theke der „Meat dedicated line“ bietet eine optimale Fleischwarenpräsentation, mit hochwertiger Front, etwa aus Stein, Holz, Glas oder Mineralguss. Eine Neuheit: der Dry-Age-Reifeschrank für Fleisch. Alle von Eurocryor individuell gefertigten The-



ken entstehen in enger Zusammenarbeit mit Spezialisten, die die Bedürfnisse und Anforderungen der täglichen Arbeit kennen.

On- und Offline-Shopping

Wie eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft für Lebensmittel aussehen kann, erfuhren Besucher des Epta-Stands

im „Bar & Grocerant“-Bereich (siehe Seite 16) und die Verknüpfung von On- und Offline-Shopping erlebten sie abschließend im „Omnichannel Universe“: Dort stellte Epta die Indoor- und Outdoor-Version der #EPTABricks vor, bei denen das Steuerungselement und der interaktive Bildschirm platzsparend in die Säulen mit den Kühlfä-

chern integriert wurden. Damit haben Einzelhändler nun bei gleichen Abmessungen mehr Platz, um Waren für ihre Kunden zu lagern.

Die Zukunft ist digital

Dass es das Epta-System nicht ohne die zahlreichen Mitarbeiter geben würde, verdeutlichten die Videos im „Immersive Tunnel“, der den Bereich der neuen Technologien in der Kältetechnik mit dem der Lösungen für Discounter verband.

In kurzen Videosequenzen zeigten sich die Epta-Mitarbeiter der verschiedenen Standorte, in weiteren ging es um Themen, die in Zukunft noch wichtiger werden und Epta und ihre Leistungen von anderen Unternehmen abgrenzen. Etwa „Operations 4.0“, wo aus dem Zusammenspiel von künstlicher Intelligenz (KI), Big Data und Robotik neue Innovationen entstehen. Oder die Zusammenarbeit von Forschungs-, Entwicklungs- und Marketingabteilung, die mithilfe von 3-D-Design-Tools und 3-D-Prototyping neue Produkte auf den Markt bringen.

FORTSETZUNG AUF SEITE 4

Virtueller Rundgang

Sie konnten den Stand von Epta auf der Euroshop nicht besuchen oder möchten noch einmal das Messefeeling spüren? Dann einfach den QR-Code scannen und mit dem Video in die Epta-Welt eintauchen:





Einblicke in Ideenschmieden

Um neue Produkte und Ideen ging es auch im „InnoVillage“. Dort stellte Epta fünf jungen Start-ups eine Plattform zur Verfügung, wo sie sich und ihre Ideen präsentieren konnten. Die innovativen Projekte ließen die Besucher einen Blick in die Zukunft werfen: Wie können Menschen, die zusammenleben oder -arbeiten, gemeinsam Kräuter und Gemüse anbauen – unabhängig von der Witterung? Cultifutura präsentierte das voll automatisierte Hydrokultursystem Growblock für das Indoor Farming. Ein KI-gesteuertes automatisches Check-out-System, über das Händler Verbraucher-



daten sammeln und analysieren können, stellte Tracpoint vor. Von Procusini gab es einen 3-D-Drucker für Fooddesign zu sehen und Fresco Frigo zeigte, wie frische Lebensmittel immer und überall zum Verkauf bereitstehen. Das Projekt von Feat

Food hat sich das Ziel gesetzt, gesundes Essen in Menüform anzubieten, das auf den persönlichen Ernährungsplan abgestimmt ist und an Snackpoints in Unternehmen, im Supermarkt oder im Fitnessstudio geliefert wird.

„Ich finde unseren Stand beeindruckend. Er gibt einem ein Gefühl dafür, was Epta auf die Beine stellen kann. Wir zeigen auch, was uns von anderen Kühlmöbelherstellern unterscheidet: nämlich die Tatsache, dass wir Inbetriebnahme und Service deutschlandweit aus einer Hand anbieten können.“

Bernd Haller, neuer Geschäftsführer von Epta Deutschland



Informatives in Bild und Ton

Auf der Bühne der Conference Arena erfuhren Besucher nicht nur Wissenswertes über die Arbeit von Epta Concept, das EU-geförderte Projekt Life C4R – Carbon for Retail Refrigeration oder das FTE-System.

Auch externe Experten gaben interessante Einblicke in die Welt des Einzelhandels. Unter anderem Frédéric Perodeau, der das Phänomen des „Phygital Retail“ (Physical + Digital, das Digitale im physischen Handel), anhand von Beispielen erläuterte. Seiner Meinung nach gehe es immer darum, den Konsumenten Lust aufs Einkaufen zu machen – egal ob on- oder offline.

Welche Rolle spielen natürliche Kältemittel im Einzelhandel?

Mit der Atmosphäre-Konferenz am 18. Februar 2020 unterstrichen die Unternehmen Shecco und Epta sowie die gemeinnützige Organisation Environmental Investigation Agency (EIA) die Bedeutung von nachhaltiger Kältetechnik heute und für die Zukunft. Marc Chasserot, CEO von Shecco, einem Unternehmen, das die Markteinführung klimafreundlicher Lösungen unterstützt, moderierte die Konferenz und führte ins Thema ein. Dass der Klimawandel Einzelhändlern neue Möglichkeiten eröffne, erklärte die Klimaaktivistin Finonuala Walravens von EIA in ihrer Keynote, betonte aber auch, dass der Handel in der Pflicht stünde, HFKW-freie Technik zu nutzen. Denn nur mit natürlichen Kältemitteln sei es möglich, das Ziel des Pariser Klimaschutzabkommens, die Erderwärmung auf 1,5 Grad Celsius zu begrenzen, noch zu erreichen.

Wie Epta mit dem Projekt Life C4R und dem FTE-System zeigen möchte, dass sich HFKWs vollständig durch das natürliche Kältemittel CO₂ ersetzen lassen – und zwar in jeder Klimazone und zu jeder Jahreszeit –, darüber sprach Francesco Mastrapasqua von Epta. Abschließend berichtete Fortunato Della Guerra, Technischer Direktor der Inres-Coop-Gruppe, wie sich transkritische CO₂-Technik aus Sicht eines Einzelhändlers darstellt – vom Systemdesign bis hin zur fertigen Installation.



„Die Epta-Gruppe zeigt diesmal, dass sie offen ist und sich nicht nur auf das traditionelle Thema Kältetechnik konzentriert. Sondern dass sie auch andere Unternehmen und Ideen an Bord holt und diesen eine Plattform bietet. Damit können wir auch unseren Kunden neue Impulse geben – und alle Seiten profitieren davon.“

Erhard Sepp, Leiter Vertrieb



Wohlfühlatmosphäre für den Supermarkt

Wie können sich Supermärkte heute noch von der Konkurrenz abgrenzen? Biologisch und regional angebaute Produkte sind überall auf dem Vormarsch und der Preis hat als Unterscheidungskriterium ausgedient. Das Schlüsselwort lautet: Einkaufserlebnis. Neben gastronomischen Angeboten spielt dabei die Präsentation frischer und tiefgekühlter Produkte eine entscheidende Rolle. Epta zeigte auf der Euroshop neue Kühlmöbel der GranFit-/SkyEffect-Produktfamilie sowie die Finishing Collection, mit der sich Möbel noch besser an die individuelle Gestaltung jedes Marktes anpassen lassen.

Durch den Supermarkt schlendern, sich inspirieren lassen und gerne einkaufen, weil einem das Ambiente gefällt: Diese Erfahrung wird als „Einkaufserlebnis“ bezeichnet. Der Supermarkt wird zum Anziehungspunkt für die Kunden, die gern immer wiederkommen. Doch wie gelingt es, dieses Gefühl zu erzeugen, wenn sich Produkte immer mehr ähneln und viele Kunden doch „nur schnell was fürs Abendessen kaufen wollen“?

Mit der Produktfamilie GranFit/SkyEffect der Marken Costan/Bonnet Névé stellte Epta auf der Euroshop eine Möglichkeit vor, den gesamten Bereich für frische, superfrische und tiefgekühlte Produkte in einheitlichem Stil und modernem Design auszustatten. Die Kühlmöbel schaffen eine angenehme Einkaufsumgebung, sind aufeinander abgestimmt und ergänzen sich perfekt.

Kühlmöbel mit integriertem Aggregat

Das Kühlregal GranVista Next/SkyView Plus, der Tiefkühlschrank GranBering/SkyLight und der geschlossene, halbhohere TK-Schrank GranSesia/SkyShine haben sich bereits bewährt und sind in zahlreichen Supermärkten im Einsatz.

Auf dem Messestand zeigte Epta sie in der neuen Version „Integral“, die über ein integriertes, luft- oder wassergekühltes Kälteaggregat verfügt. „Die Unterscheidung zwischen Remote- und steckerfertigen Kühlmöbeln löst sich langsam auf“, berichtet Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing. „Supermarktbetreiber wünschen sich mehr Flexibilität, deshalb bieten wir sehr viele Kühlmöbel der GranFit-/SkyEffect-Familie mit integriertem Kälteaggregat an.“ Die Aggregate sind im unteren Teil der Möbel verbaut und an

einer leichten Wölbung zu erkennen. In der Ausstattungsvariante „Season“ eignet sich SkyView Plus/GranVista Next perfekt für die Präsentation von frischem Obst und Gemüse – egal ob mit geneigten Auslageböden oder mit speziellen, halbrunden Auslagen. Mit Luftbefeuchtern lässt sich nicht nur die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern, Obst und Gemüse sehen auch wie frisch gepflückt und für die Kunden deshalb besonders appetitlich aus.

Mehr Individualität

Die neue Finishing Collection für alle Möbel der GranFit-/SkyEffect-Familie und der OutFit-/Mozaik-Reihe überzeugt mit einer großen Auswahl an Oberflächen für Kopf- und Frontblenden, die ab Werk geliefert werden: von Holz- und Betonoptik bis hin zu gedruckten und eigenen Designs. Hochwertige Stoßleisten aus

Edelstahl und Etagere aus Glas mit integrierter LED-Beleuchtung machen aus Kühlmöbeln ganz individuelle Gestaltungselemente des Supermarktes. Den Personalisierungsmöglichkeiten sind fast keine Grenzen gesetzt.

Neue halbhohere Kühlregale

Als neue Mitglieder der Produktfamilie stellte Epta das offene halbhohere Kühlregal GranSibari/SkyLook mit übereinander angeordneten und abgestuften Etagere sowie das geschlossene halbhohere Kühlregal GranValdaj/SkySpace vor. Beide Möbel kombinieren klares, schnörkelloses Design mit modernster Technik und bieten ein sehr gutes Merchandising.

Die transparenten Seitenwände lassen die Kühlregale in den Hintergrund treten und betonen die Produkte, die auf bis zu sechs Etagere präsentiert werden können. Ihre Vielseitigkeit macht GranSibari/SkyLook und GranValdaj/SkySpace zum Must-have für jeden Supermarkt: Vier Längen, drei

Höhen, drei Tiefen sowie drei unterschiedliche Türen (gerade oder geneigte Schiebetüren oder Flügeltüren) stehen zur Auswahl. Die neuen Kühlregale sind beliebig mit den übrigen Möbeln der Produktfamilie kombinierbar und erzeugen ein stimmiges Gesamtbild im Markt – für einen Supermarkt mit Wohlfühlatmosphäre, der sich von anderen abhebt.

Vorteile von TK-Schränken

Mit der Kombination der Tiefkühlinsel Tortuga/Cosmos Eco, Dual und Reverse, und des TK-Schranks GranSesia/SkyShine zeigte Epta, wie sich traditionelle lange Gänge aus TK-Truhen auflösen und sich neue, abwechslungsreiche Formationen gestalten lassen. „Um in TK-Truhen die gewünschten Produkte zu finden, benötigen Konsumenten mitunter sehr viel Zeit, weil die Waren nicht übersichtlich präsentiert werden können. Lange Gänge aus TK-Truhen erschweren das Ganze zusätzlich“, erklärt Joachim Dallinger beim Rundgang über den Messestand.

„Mit halbhohen TK-Schränken schafft man mehr Übersicht und, auch nicht zu vernachlässigen, Mitarbeiter und Kunden müssen sich beim Befüllen und Entnehmen von Waren nicht mehr bücken.“

Mit der Lichtfarbe spielen

Für den halbhohen TK-Schrank GranSesia/SkyShine wurde auf dem Messestand ein neues Feature gezeigt: Die Lichtfarbe lässt sich pro Etagere individuell einstellen. Damit können zum Beispiel aktuelle Angebote besonders hervorgehoben werden.

Ähnliches funktioniert bei Tortuga/Cosmos Eco, Dual und Reverse: In der Verkaufinsel, die sich von Kühlung auf Tiefkühlung umschalten lässt, kann die Farbtemperatur verändert werden. So erscheinen Lebensmittel immer im besten Licht. Rötliches Licht für Fleisch- und Wurstwaren, kühles weißes Licht für TK-Produkte und warmweißes Licht für frische Produkte.



Mit vollverglasten Türen und transparenten Rahmen garantieren die Kühlregale eine exzellente Warensichtbarkeit.

Epta Deutschland hat neuen Geschäftsführer



Bernd Haller hat zum 1. März 2020 die Geschäftsführung der Epta Deutschland GmbH von seinem Vorgänger, Dr. Reiner Tillner-Roth, übernommen. Dr. Reiner Tillner-Roth, seit 2012 Geschäftsführer des Unternehmens, verlässt dieses nach insgesamt 21 Jahren auf eigenen Wunsch. „Wir danken Herrn Dr. Tillner-Roth für sein langjähriges

Engagement in der Epta-Gruppe und seinen außerordentlichen Beitrag zur Entwicklung unseres Unternehmens“, erklärt Marco Nocielli, Inhaber und Geschäftsführer der Epta-Gruppe. „Mit Herrn Haller haben wir einen sehr erfahrenen und kompetenten Nachfolger gefunden, der das Unternehmen sicher in die Zukunft führen kann.“

Zukunftsthema Digitalisierung

Der 51-jährige Diplom-Wirtschaftsingenieur und Diplom-Ingenieur Elektrotechnik kann für seine neue Tätigkeit auf langjährige Erfahrung in den verschiedenen Bereichen der Gebäudetechnik und auf seine umfassende Marktkenntnis zurückgreifen: Bei der Bosch Thermotechnik GmbH war er unter anderem für das Großhandelsgeschäft von Buderus in Deutschland verantwortlich und Vertriebsleiter der Bosch Thermotechnik für die Region Norddeutschland. Zuletzt arbeitete er als Geschäftsführer von Carrier HVAC Deutschland und Polen.

„Ich möchte meine Erfahrung im vertriebs- und servicenahen Umfeld in meiner neuen Funktion bei Epta Deutschland nutzen und dazu beitragen, den aktuellen Wachstumskurs des Unternehmens fortzuführen“, sagt Bernd Haller. „Dabei werden die Themen Mitarbeiter und Digitalisierung eine besonders wichtige Rolle spielen.“

Kältenews feiern 10-jähriges Jubiläum

Mit dem Titel „Nachhaltig umweltschonend mit neuen Anlagekonzepten“ erschien 2010 die erste Ausgabe der *Kältenews*. Das Thema lässt vermuten, dass sich in den vergangenen zehn Jahren nicht viel verändert hat. Denn nachhaltige und umweltschonende Kälteanlagen spielen nach wie vor eine wichtige, wenn nicht sogar eine immer wichtigere Rolle. Auch die Ankündigung der Euroshop und die Vorstellung einer neuen Theke von Eurocryor haben einen gewissen Wiedererkennungswert.

Einen Blick in die Vergangenheit werfen die Meldungen zum Datenfernüberwachungsservice und zur Zero°-Technologie. So wie sich die Arbeitsschwerpunkte des Kältetechnikspezialisten Epta wandeln, so verändern sich auch die Themen des Newsletters. Inzwischen liefert er dreimal im Jahr aktuelle Trends aus dem Lebensmitteleinzelhandel, Anwenderberichte, Innovationen aus der Kältetechnik sowie Produktneuheiten von Epta. Auch optisch ist die Dekade nicht spurlos an den *Kälte-*



news vorbeigegangen: Von der vierseitigen Zeitung haben sie sich zum achtseitigen Newsletter im Magazinstil weiterentwickelt. Sie möchten einen Blick in die Vergangenheit oder in eine der letzten Ausgaben werfen? Dann schauen Sie doch mal ins Archiv der *Kältenews* unter: www.epta-deutschland.com/kaltenews.



Transparent und vielseitig

Epta widmete einer neuen Kühlmöbelreihe einen ganzen Themenbereich auf dem Messestand: Stage/Latitude. Der transparente Kühlpresenter überzeugt mit klarem Design, vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und exzellenter Warenpräsentation: von frischen Produkten über abgepackte Wurst bis hin zu Getränken. Insbesondere Aktionswaren kommen darin gut zur Geltung, denn die Panoramascheiben lassen das Kühlmöbel vollständig in den Hintergrund treten.

Supermarktbetreiber wünschen sich mehr Flexibilität für die Produktpräsentation auf geringer Fläche. Wenn sie saisonale Produkte oder Angebotswaren schneller wechseln und umräumen können, erleichtert das ihre Arbeit. Mit einem guten Visual Merchandising können sie Kunden außerdem zu Impulskäufen anregen. Denn die Atmosphäre im Markt und die Stimmung der Konsumenten haben einen direkten Einfluss auf Impulskäufe und den durchschnittlichen Warenkorbwert. Für genau diese Zwecke hat Epta den steckerfertigen Kühlpresenter Stage/Latitude entwickelt. Was ihn

von anderen Möbeln unterscheidet: Er hat einen transparenten Aufsatz, ist trotzdem robust und sehr flexibel in der Nutzung. Mit minimalistischem Design und großen Panoramascheiben sorgt Stage/Latitude dafür, dass die präsentierten Lebensmittel von überall gut sichtbar sind.

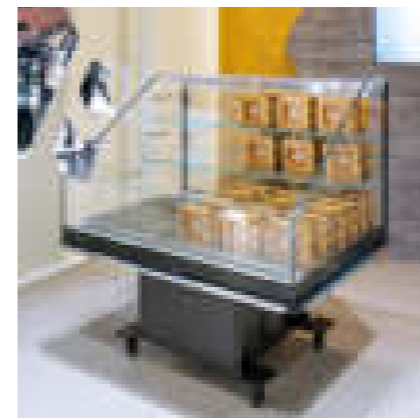
Eine Präsentationslösung für viele Bereiche

Die zahlreichen Ausführungen sind bestens dafür geeignet, Eingangs- und Kassenbereiche, Aktionsflächen und sogar Gastronomiebereiche in jedem Supermarkt ganz neu zu gestalten. Das steckerfertige Kühlmöbel verhilft zu einer stimmigen und einheitlichen Einrichtung, zu einer Ladengestaltung, die die Qualität und Frische von Wurst, Käse, Fleisch und Fisch sowie von regionalen und internationalen Spezialitäten betont. Es lässt sich sowohl für frische Lebensmittel als auch für Milcherzeugnisse, Getränke oder Delikatessen einsetzen. Als einfache oder doppelte Selbstbedienungsinselform, als geschlossenes Möbel mit Schiebedeckel aus Glas, als halb-

hohes Möbel oder als Heitheke bietet Stage/Latitude für jede Ware die passende Präsentationsform. Auf der Euroshop zeigte Epta im Themenbereich „Transparent Versatility“, wie einfach sich zwei Selbstbedienungsinselformen mithilfe eines Spannschlusses aneinanderreihen lassen.

Besonders ergonomisch

Die intelligente Universallösung tritt durch die Vollverglasung optisch in den Hintergrund, die Produkte werden in den Vordergrund gerückt. Damit die Panoramascheiben auch langfristig transparent bleiben, bestehen sie aus einem kratzfesten Acrylmaterial. Für Kunden und Mitarbeiter gleichermaßen wichtig: Die Abmessungen des Kühlmöbels wurden auf der Grundlage ergonomischer Anforderungen entwickelt. Zudem lässt sich Stage/Latitude sehr einfach reinigen. Wie alle steckerfertigen Kühlmöbel von Epta wird auch der Kühlpresenter umwelt-schonend mit dem natürlichen Kältemittel Propan betrieben. Die Technik ist platzsparend im Sockel des Kühlmöbels untergebracht.





Eine Theke, tausend Möglichkeiten

Da der Bereich für frische und superfrische Lebensmittel zu den attraktivsten im gesamten Supermarkt zählt, ist seine Gestaltung für jeden Marktbetreiber besonders wichtig. Mit den richtigen Möbeln gelingt es, eine einzigartige Atmosphäre zu schaffen. Das war das Ziel bei der Entwicklung der Produktreihe OutFit/Mozaik von Costan/Bonnet Névé. Die Auszeichnung mit dem German Design Award 2020 ist nur ein Beleg dafür, dass dieses Konzept aufgegangen ist.

Personalisierung und extreme Flexibilität kennzeichnen die unterschiedlichen Lösungen der OutFit-/Mozaik-Familie, die alle darauf aus sind, die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich zu lenken und die präsentierten Produkte in den Vordergrund zu rücken. Mit Boutique/Profile bringt Epta eine Neuheit auf den Markt: Das Rückraumregal wurde für die vertikale Präsentation von frischen Lebensmitteln wie Wurst oder Käse entwickelt.

Mit seinem kompakten, rechteckigen Design aus Holz oder Edelstahl zieht das Kühlregal die Blicke der Kunden auf sich. Es kann von einem Rückraumregal in eine Stand-alone-Lösung umgewandelt werden, um zum Beispiel in großen Supermärkten spezi-

elle Verkostungen anzubieten und damit die Interaktion mit den Kunden zu fördern. Als offene oder geschlossene Variante und in zwei Höhen (200 und 230 cm) sowie drei Längen (125, 187 und 250 cm) erhältlich, ist das Möbel sehr vielseitig einsetzbar. In den geschlossenen Unterschränken können Produkte bei Raumtemperatur oder tiefgekühlt gelagert werden.

Halbhohe Theke für Frische

Batik/Kaleido ist als halbhohe Selbstbedienungstheke ebenfalls Teil der OutFit-/Mozaik-Familie und wurde auf der Euroshop zum ersten Mal der Öffentlichkeit präsentiert. Wie bei den übrigen Möbeln kann aus den drei Grundmodellen Design, Style und

Studio gewählt werden und damit das optische Erscheinungsbild an das Marktlayout angepasst werden. Das in allen Standardlängen verfügbare Möbel für frische Lebensmittel gibt es auch als Kopfmöbel, sodass es als Insel konfigurierbar ist. Die Paneele lassen sich leicht abmontieren und dank der Finishing Collection gegen eine Vielzahl von Dekoren – etwa aus Holz oder Beton – austauschen. Mit drei Tiefen (91, 101 und 111 cm) und drei Höhen (120, 140 und 160 cm) eignet sich Batik/Kaleido für jede Verkaufsfläche.

Kühlinsel im Marktlayout

Dem Trend hin zu kleineren Verkaufsflächen trägt Epta mit der neuen Kühltheke Silk C/Dualio E Rechnung.

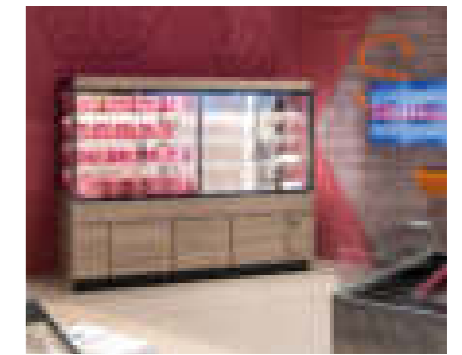
Die Auslagefläche der kompakten Selbstbedienungstheke für frische Lebensmittel ist 70 cm tief, die des Kopfmöbels 75 cm. In der Inselaufstellung mit Kopfmöbel hat das gesamte Möbel eine Breite von 165 cm. Damit verfügt die neue Theke über ein besonders effizientes Verhältnis von Standfläche zu Auslagefläche. Darüber hinaus ermöglicht sie eine sehr gute Warenpräsentation, ohne dass der Kunde den Überblick im Markt verliert. Klare Linien, ein geschlossener Sockel und ein Glasaufsatz kennzeichnen das Design. Die Paneele und Seitenwände können in Farbe und Material an die Marktgestaltung angepasst werden. Silk C/Dualio E gibt es in vier Längen (125, 187,5, 250 und 375,5 cm) und mit einer Höhe von 95 cm. In der halbhohe Variante ist es 117 cm hoch. Zudem ist das Möbel auch steckerfertig mit dem natürlichen Kältemittel Propan lieferbar.

Unverwechselbare Theke

Ein Highlight auf dem Messestand stellte die Theke Velvet/Shape dar. Die drei Grundmodelle Design, Style und Studio waren ebenso zu sehen wie die

verschiedenen Glasaufsätze, die an Seilen von der Decke hängen. Aus den einzelnen Elementen kann sich jeder Marktbetreiber wie aus einem Baukasten seine Wunschtheke zusammenstellen. In der Remote- oder der steckerfertigen Version, als Bedienungs- oder Selbstbedienungstheke, mit Kipp- oder Hebescheibe, mit Fensteröffnung oder einem geraden Glasaufsatz: Alle Kombinationen sind denkbar. Mit einem Aufsatz lässt sich Velvet/Shape sogar von einer Bedienungs- in eine Selbstbedienungstheke verwandeln. Auch die Frontpaneele von Velvet/Shape können durch die Designs der Finishing Collection (siehe auch Seite 6/7) ausgetauscht und immer wieder variiert werden. Das Ergebnis: eine Marktatmosphäre, die sich je nach aktueller Merchandisingphase verändert.

Ein wichtiger Aspekt für Mitarbeiter und Kunden: Die Gesamthöhe des Möbels ist niedriger als bei anderen Theken. Dadurch sehen sie sich besser und können einfacher miteinander kommunizieren. Gleichzeitig sind die Lebensmittel näher am Kunden, weil die Auslage höher ist.



Das neue Rückraumregal Boutique/Profile eignet sich sehr gut für die Präsentation von Käse oder Wurst.



Lässt sich einfach von einer Bedienungs- in eine Selbstbedienungstheke verwandeln: Velvet/Shape



Reparieren leicht gemacht – mit der neuen Check-App

Der Satz „Bitte einmal die gesamte Theke ausräumen!“ gehört nun der Vergangenheit an. Wenn das Kühlmöbel nicht mehr richtig kühlt, kommt die neue App von Epta zum Einsatz: Sie scannt den Barcode einer Velvet-/Shape-Theke und zeigt zum Beispiel an, welcher Lüfter defekt ist und ausgetauscht werden muss. Anschließend müssen nur die Waren im betroffenen Teil der Auslagefläche weggeräumt werden. Die App funktioniert derzeit mit allen Modellen der Velvet-/Shape-Reihe, wurde aber für alle Epta-Kühlmöbel entwickelt, die sich über eine Platine mit einem WLAN-Netzwerk verbinden können.

Mit der Check-App können die Funktionseinstellungen des Kühlmöbels und aller verbundenen Geräte ausgelesen und erfasst werden. Darüber hinaus lassen sich alle Parameter in Echtzeit kontrollieren. Die App empfängt, überprüft und steuert Störungsmeldungen und Fehlalarme – und erleichtert damit Kälte-technikern die Arbeit erheblich.



Gleichzeitig einfach und genial: Mit den Systemen FTE 2.0 und ETE präsentierte Epta zwei Möglichkeiten, mit natürlichen Kältemitteln überall und zu jeder Jahreszeit umweltschonend zu kühlen. Das neu entwickelte ETE arbeitet sogar bei Temperaturen von mehr als 40 Grad noch effizient.

Weil der Ausstoß von Treibhausgasen in den kommenden Jahren weiter zunehmen wird, arbeitet Epta bereits heute an Technologien, mit denen sich die Auswirkungen für das Klima eindämmen lassen. Das Ziel: eine klimaneutrale Wirtschaft bis 2050, so wie es der neue europäische Green Deal vorsieht. Damit jeder Einzelhändler für sein Projekt die passende Lösung findet, hat die Abteilung System Engineering von Epta mehrere Anlagen entwickelt, mit denen die gesamte Branche den Weg in eine ökologischere Zukunft beschreiten kann.

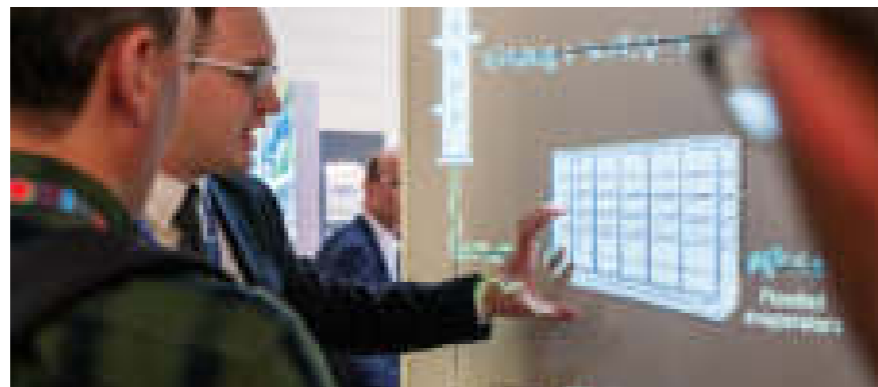
besteht darin, dass das Kältemittel abgekühlt wird, bevor es den Flüssigkeitsammler erreicht. Es verlässt den Wärmetauscher mit einer Temperatur, die in etwa der der Umgebung entspricht und die dann mittels eines Ver-

dichters weiter gesenkt wird. Hierdurch wird der Flashgasanteil stark gemindert, was viel Energie einspart. Ein weiterer Vorteil: Für das System verwendet Epta leicht verfügbare und erprobte Komponenten, das er-



Effizient bei > 40 Grad

Mit der ganz neuen Technologie Extreme Temperature Efficiency (ETE) können transkritische CO₂-Anlagen auch bei Temperaturen von mehr als 40 Grad zuverlässig und effizient arbeiten. Dafür ist weder ein Booster noch ein Ejektor notwendig. Die Technik benötigt keine synthetischen oder entflammenden Kältemittel und auch kein Wasser, sondern wird mit CO₂ betrieben. Die Besonderheit von ETE



leichtert die Installation und sichert eine hohe Effizienz in der Anlauf- und Wartungsphase. Im Vergleich zum System Full Transcritical Efficiency (FTE) kann ETE auch ohne Tiefkühlstellen betrieben werden.

Weniger Platz, gleiche Leistung

Ebenfalls auf dem Messestand zu sehen war das patentierte FTE-System als weiterentwickelte Version 2.0: Es braucht weniger Platz und ist schneller installiert und betriebsbereit als die Vorgängerversion. Einzelhändler mit wenig Platz im Maschinenraum profitieren davon, denn der Kältemittelsammler muss nicht separat aufgestellt werden. Das FTE-System für transkritische CO₂-Anlagen eignet sich insbesondere für Regionen mit Temperaturen von bis zu 40 Grad Celsius, denn dann arbeitet es sehr effizient und zuverlässig. In der Conference Arena hörten Besucher mehrere Vorträge zu FTE und zum Life C4R-Projekt von Epta (siehe Seite 5).



Kompakt und modular

Für kleine und mittlere Märkte stellte Epta die kompakte Anlage Eco2Small+ vor. Die transkritische CO₂-Kälteanlage lässt sich nun flexibler an räumliche Gegebenheiten anpassen, weil sie modular aufgebaut ist. So kann zum Beispiel der Flüssigkeitssammler separat ge-

stellt werden. Außerdem lässt sich die Anlage an ein Wärmerückgewinnungssystem anschließen.

Sehr praktisch: Alle Komponenten sind von einer Seite zugänglich. Damit kann Eco2Small+ selbst im kleinsten Maschinenraum installiert und problemlos gewartet werden.



Gut sichtbar hinter Glas war die Eco2Small+-Anlage, deren Bauteile alle bequem von einer Seite zugänglich sind.

Klein, aber oho



In den Innenstädten entstehen immer mehr kleine Supermärkte, die auf geringer Verkaufsfläche ein möglichst breites Produktsortiment anbieten möchten – und das ebenso attraktiv wie ihre großen Wettbewerber. Für sie hat Epta die SlimFit-/MultiCity-Familie weiterentwickelt und mit neuen Features auf der Euroshop präsentiert.

Wolkenkratzer am Fluss, Riesenrad und Straßenschluchten ... Wer auf dem Epta-Stand den Bereich „The Urban Spirit“ betrat, wusste sofort, wo er sich befindet. Die Projektionen an den Wänden verbanden das Flair der Stadt mit den passenden Kühlmöbeln.

Die sogenannten Nahversorgermärkte in den Innenstädten stehen vor anderen Herausforderungen als die Supermärkte „auf der grünen Wiese“ oder in ländlichen Regionen. Sie wollen trotz kleinerer Verkaufsfläche ein möglichst breites Sortiment anbieten und attraktiv präsentieren. Deshalb

hat Epta ihnen einen eigenen Bereich auf dem Messestand gewidmet – und dort die Kühlmöbel der SlimFit-/MultiCity-Produktfamilie gezeigt, die sie speziell für die Bedürfnisse kleiner Märkte konzipiert hat. Von frischen Lebensmitteln über tiefgekühlte Waren bis hin zu biologisch angebauten Produkten und Weinen lässt sich alles in den Kühlmöbeln der Marken Costan/Bonnet Névé präsentieren. Die Kühlmöbel der Produktfamilie sind flexibel einsetzbar, weil sie steckerfertig sind, und werden umweltschonend mit dem natürlichen Kältemittel Propan betrieben. Neu sind das Frontdesign

und die abmontierbaren Seitenwände, die sich durch Panoramawände austauschen lassen und damit die Sicht auf die Lebensmittel verbessern.

Kleines Möbel, große Wirkung

Ein ganz neues Kühlmöbel – und einer der Besuchermagnete auf dem Messestand – ist Funky Next/MultiTiny Plus. Epta hat das 50 cm tiefe, zweitürige Kühlregal so entwickelt, dass es haargenau zwischen zwei Trockenregale passt. Dafür müssen lediglich die Regalböden entfernt und das Möbel ans Stromnetz angeschlossen werden. „Für diese kleine Innovation haben



Passt genau zwischen zwei Trockenregale: das neue Kühlregal Funky Next/MultiTiny Plus.

wir sehr positives Feedback von unseren Kunden bekommen“, sagt Erhard Sepp, Leiter Vertrieb bei Epta Deutschland. „Es gibt eindeutig den Bedarf, gekühlte Waren im Trockensortiment zu platzieren.“ Zum Beispiel Getränke oder frisches, gekühltes Tierfutter direkt neben den passenden Trockenprodukten.

Integrierte Kälteaggregate

Den Tiefkühlschrank Valzer Next/MultiFreeze Plus gibt es nun auch in der Variante Narrow/Modular mit einer Tiefe von 85 cm. Das Kühlregal Tango Next/MultiFresh Plus wurde zudem aufgewertet und ist in der Advance-Version mit vollverglasten Türen, transparenten Rahmen und

Handgriffen sowie einem Selbstschließmechanismus für die Türen mit Soft Closing verfügbar. Mit der neuen Version mit integriertem wassergekühlten Kälteaggregat profitieren Marktbetreiber von geringerer Wärmeentwicklung im Markt, weil die Abwärme direkt nach draußen geleitet wird.



Ein eigener Bereich für städtische Nahversorgermärkte: Hier präsentierte Epta steckerfertige Möbel, die auf geringem Raum ihre Vorteile ausspielen.

Nachhaltigkeit in der Gastronomie des LEH

Mit ihrem Bereich „Circular Bar & Grocerant“ hat die Epta-Gruppe auf der Euroshop gezeigt, dass es bereits heute möglich ist, im Sinne einer Kreislaufwirtschaft zu produzieren und dabei Materialien wiederzuverwenden, Ressourcen zu schonen, den Energieverbrauch zu senken, die Haltbarkeit von Produkten zu verlängern sowie neue Technologien und Materialien einzusetzen.

Wie kann ein nachhaltiger, nach den Prinzipien der Kreislaufwirtschaft entwickelter Bar- und Grocerant- (Grocery und Restaurant-)Bereich im Supermarkt aussehen? Dieser Frage ist das Team von Epta Concept zusammen mit der University of Gastronomic Sciences in Pollenzo, Italien, und mehreren Unternehmen auf den Grund gegangen. Die Antworten und Ergebnisse konnten Besucher auf dem Messestand hautnah erleben: von Tischen und Stühlen aus alten, ausrangierten Weinfässern über einen Wasserspender, der Leitungswasser aufbereitet, kühlt und auf Wunsch mit Kohlensäure versetzt bis hin zu Bechern und Besteck aus kompostierbarem Biokunststoff und nachhaltig produziertem Kaffee.

Weniger Lebensmittel verschwenden

In dem von Epta Concept gestalteten Bereich gab es noch weitere nachhaltige Lösungen zu sehen, die den Weg



zu einer Kreislaufwirtschaft ebnen können. Etwa die Tiefkühltruhe für Speiseeis, Vic 220 at Green Emotions, für deren Herstellung ausschließlich recycelte Kunststoffe verwendet wurden. Der Verkaufsautomat London Meal8 rückt das Thema Lebensmittelverschwendung stärker in den Fokus: Die Lebensmittel werden hier in einzelnen Verpackungen aus wiederverwertbaren Materialien angeboten. Der Kunde stellt sich aus dem Angebot bei-

spielsweise einen Salat mit Parmesan und Walnüssen zusammen. Befänden sich alle drei Lebensmittel in einer Verpackung, müsste der Salat nach drei Tagen entsorgt werden, weil er nicht länger haltbar ist. Dass Parmesan und Walnüsse wesentlich länger genießbar wären, bleibt unberücksichtigt. Dank der einzelnen Verpackungen wird die Lebensdauer jedes Produkts zu 100 Prozent ausgenutzt, weniger Lebensmittel werden weggeworfen.



Vorreiter bei CO₂-Anlagen

In puncto klimafreundliche Kältetechnik liegt Europa ganz weit vorn. Das bestätigte das Unternehmen Shecco auf der diesjährigen Atmosphäre-Kon-

ferenz, die während der Euroshop auf dem Messestand von Epta stattfand (siehe Kasten auf Seite 5). Mit 23.000 installierten transkritischen CO₂-Käl-

teanlagen führt Europa das Ranking in Sachen nachhaltige Kältetechnik an. Weltweit gibt es nur 7000 mehr, nämlich 30.000 CO₂-Kälteanlagen.

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:

contista – Redaktion & Kommunikation, Nina Kassen

Gestaltung:

sonderstag – Kommunikationsdesign, Anna Schmahl

Verantwortlich für den Inhalt:

Joachim Dallinger, Epta



Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Wenn Sie keine weiteren Ausgaben der Kältenews erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail mit dem Betreff „Kältenews abbestellen“ und Ihrem Namen an: kaeltenews@epta-deutschland.com