

Edeka-center pauli in Remscheid

Anwärter auf den „Schönsten Edeka-Markt Rhein-Ruhr“

Eine umfangreiche Auswahl an regionalen und Trendprodukten, eine große Frischetheke in Inselform und eine attraktive Verkaufsraumgestaltung machen das neue Edeka-center pauli in Remscheid aus. Vor Kurzem eröffnet, setzt Familie Pauli bei der Präsentation von frischen und tiefgekühlten Produkten ausschließlich auf Kühl- und Tiefkühlmöbel von Epta.

Es ist ein Familienbetrieb, den Andre und Marcel Pauli mit ihrem Vater Thomas Pauli zusammen führen: das neue Edeka-center pauli im Remscheider Allee-Center. Im Juni 2023 wurde der 2100 Quadratmeter große Neubau eröffnet. Das Herz des Verkaufskonzepts bildet die große Frischetheke, die wie eine Insel mitten im Markt platziert ist. Kund:innen

können um den gesamten Thekenbereich herumgehen und sich frischen Fisch, Fleisch, Wurst, Käse und Backwaren aus der Nähe ansehen und auswählen. Zudem setzt Familie Pauli auf Trendprodukte: Sie bietet zum Beispiel eine umfangreiche Auswahl an veganen Produkten. Außerdem können Kund:innen sich selbst frischen Saft aus Orangen pressen,

einen Salat an der Salatbar zusammenstellen oder von der heißen Theke Frikadellen oder Leberkäse für ein schnelles Mittagessen mitnehmen. Ein Highlight ist der Candyshop in der Süßwarenabteilung, der mit Sondermöbeln in Grün, Pink und Lila besonders auffällig, bunt und kreativ gestaltet ist und sofort ins Auge fällt.



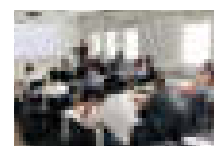
Auf Wachstumskurs
Joint Venture mit Viessmann Refrigeration Solutions

› Seite 3



Bestes Kühlmöbel seiner Klasse
GranVista Ultra/SkyView Perform höchst effizient

› Seite 4



Start in der Kälte-technikbranche
16 junge Menschen beginnen Ausbildung

› Seite 7

Regionale Produkte sind die Stars

Ihren Kund:innen ein besonderes Einkaufserlebnis zu bieten, ist Familie Pauli sehr wichtig, um sich von Onlinehändlern abzuheben: „Kundinnen und Kunden nehmen unterbewusst wahr, wie ein Markt aussieht und wie er gestaltet ist und wertschätzen ein optisch ansprechendes Design. Außerdem ist die Gestaltung auch für uns und die Mitarbeitenden wichtig, denn es ist schließlich unser Arbeitsplatz.“ In die Marktgestaltung sind viele Grafiken und Illustrationen eingeflossen, die Heimatnähe symbolisieren. In der Abteilung für Obst und Gemüse befindet sich ein Apfelbaum aus Holz, dessen Äste sich über die Decke strecken: ein wiederkehrendes Element bei Edeka pauli – im Markt in Solingen fungiert ein großer Apfel als Deckensegel. Die Region spielt auch bei den Produkten eine wichtige Rolle, weil diese mit kurzen Wegen und besonderer Frische punkten. So bezieht Edeka Pauli beispielsweise seine Pilze von der Leichlinger Champignonzucht.

Rundum-sorglos-Paket

„Unseren ersten Markt in Solingen haben wir vor zehn Jahren schon mit Kühlmöbeln von Epta ausgestattet“, erzählt Thomas Pauli. „Wir schätzen das All-inklusive-Paket mit Bau,



Thomas Pauli (Mitte) und seine Söhne Andre und Marcel führen die Edeka-Märkte in Remscheid und Solingen.



In der Tiefkühlabteilung kommen die Insellösung Cosmos Perform und das hohe TK-Regal SkyLight in Schwarz zum Einsatz.



In der Obst- und Gemüseabteilung wird saisonales Obst im fast 8 m langen Presenter Latitude präsentiert.

Installation und Service, das uns Epta anbietet. Dass wir über die gesamte Projektdauer nur einen Ansprechpartner haben, der alles koordiniert, finde ich auch super.“ Im Kühlbereich kommt eine Außenwandlösung mit dem hohen geschlossenen Kühlregal SkyView Plus der Epta-Marke Bonnet Névé zum Einsatz. Teilweise wird das Möbel in der offenen Version genutzt, insbesondere für Schnelldreher wie Frischmilch, Quark und Co. Daneben steht das gleiche Kühlregal in einer Inselaufstellung für weitere Molkereiprodukte, SB-Wurst sowie Convenience-Produkte. Obst und Gemüse werden in einem relativ langen Möbel von insgesamt rund acht Metern präsentiert. Saisonales Obst wie Beeren, Melonen und Ananas wird in dem offenen Presenter Latitude angeboten. Säfte, Smoothies und abgepackte Salate entnehmen Kund:innen dem geschlossenen Kühlregal SkyView Plus.

Optisch ansprechende Theke

Die große Frischetheke in der Mitte des Verkaufsraums setzt sich aus mehreren Elementen der Bedientheke Shape von Bonnet Névé zusammen. Von dieser ist Andre Pauli begeistert: „Die Bedientheke ist toll und sehr stimmig, auch weil die Übergänge an den Ecken in Stufen erfolgen. Mir gefällt sowohl die Optik als auch die Aufkantung.“ Er hebt auch die Möglichkeit hervor, die Thekenfront mit

einem Rondell unterbrechen und die Front individuell gestalten zu können. „Von meinen Mitarbeitenden habe ich die Rückmeldung bekommen, dass es zum Befüllen und Reinigen der Theke sehr angenehm ist, dass sich die Glasscheibe vorne zur Seite öffnen lässt“, ergänzt der Kaufmann. Den Tiefkühlbereich hat Familie Pauli bewusst sehr groß gestaltet und direkt vor den Kassen platziert. Er besteht aus drei langen Tiefkühltruhen mit Pushdeckeln, Cosmos Perform von Bonnet Névé, und dem hohen Tiefkühlschrank SkyLight in Schwarz, der mit Kopfmöbeln als Insel gestellt ist. „Die Pushdeckel an den Truhen sind angenehmer und leichter nach oben zu schieben, weil sie zweigeteilt sind“, erklärt Marcel Pauli. „Optisch sind die Tiefkühlmöbel für mich die schönsten am Markt.“

Schönster Markt prämiert

Bereits vor zehn Jahren hatte der Edeka-center pauli in Solingen den ersten Platz als „Schönster Markt Rhein-Ruhr“ beim Edeka-Cup belegt. Für die Auszeichnung können sich alle Edeka-Märkte in einer Region, die in einem Jahr neu eröffnet worden sind, bewerben. Dabei werden mehrere Preise, gestaffelt nach der Größe des Verkaufsraums, vergeben. Nun soll das neue Edeka-center in Remscheid nachziehen und ins deutschlandweite Finale im Sommer 2024 einziehen.



Joint Venture mit VRS gegründet

Um mehr als 1600 Mitarbeitende und einen jährlichen Umsatz von mehr als 400 Millionen Euro geht es im Joint Venture zwischen der Epta-Gruppe und Viessmann Refrigeration Solutions. Die Kartellbehörden stimmen der Neugründung zu und schafften damit die Voraussetzung für das offizielle Closing am 31. Oktober.

Die Epta-Gruppe schreibt ein weiteres Kapitel ihrer Wachstumsgeschichte und entwickelt sich zu einem der führenden Anbieter gewerblicher Kältetechnik in Mittel- und Nordeuropa: Der Kältetechnikhersteller gründet mit Viessmann Refrigeration Solutions (VRS) ein Joint Venture. Dafür werden alle Aktivitäten von VRS im Bereich der Gewerbekälte in Deutschland, Polen, der Tschechischen Republik, der Slowakei, Dänemark, Finnland, Schweden, Norwegen und den baltischen Ländern sowie die Aktivitäten von Epta in Deutschland, Polen, Dänemark, Finnland und Norwegen auf die Epta Central North Europe B.V. übertragen. Epta hält 70 Prozent und VRS 30 Prozent am gemeinsamen Unternehmen mit mehr als 1600 Mitarbeitenden und einem Jahresumsatz von mehr als 400 Millionen Euro.

Für nachhaltige Innovationen

Nachdem die Kartellbehörden dem Zusammenschluss zugestimmt hatten, fand am 31. Oktober 2023 das Closing und die offizielle Gründung des Joint Ventures statt. Dadurch können beide Unternehmen ihre

Präsenz in Mittel- und Nordeuropa bedeutend stärken. Alle Kundinnen und Kunden profitieren, weil sie in dem breiten und umfassenden Angebot immer das für sie Passende finden. Außerdem tragen sie mit den auf nachhaltigen Innovationen basierenden gewerblichen Kältetechniken und -dienstleistungen dazu bei, die ökologische Transformation zu beschleunigen. Das Joint Venture kann auf ein großes Netzwerk von Fachleuten in ganz Europa bauen, wodurch es bei der Produktion, Lieferung, Installation und Wartung von Kältesystemen eine Führungsposition einnehmen wird. Die geografische Ausdehnung der Geschäftsaktivitäten wird das Joint Venture zu einem führenden One-Stop-Shop-Anbieter für energieeffiziente und nachhaltige

gewerbliche Kältetechniken für den Einzelhandel sowie die Lebensmittel- und Getränkeindustrie machen.

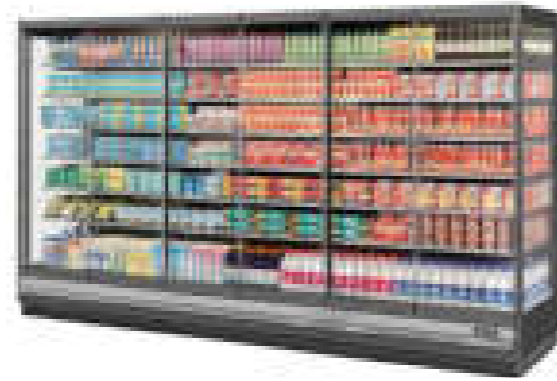
In Mittel- und Nordeuropa aktiv

Von den Aktivitäten des Joint Ventures ausgenommen sind die Geschäftsaktivitäten der Epta-Gruppe in West- und Südeuropa, im Nahen Osten, in Lateinamerika, den USA sowie der Region Asien-Pazifik und in Ozeanien. Auch die Aktivitäten von VRS im Bereich Reinraum- und Kühlzellenlösungen bleiben von der Gründung unberührt. Der VRS-Produktionsstandort in Hof (Deutschland), die zugehörigen Vertriebsgesellschaften und Viessmann Technologies verbleiben vollständig bei der Viessmann Group.



Das beste Möbel seiner Klasse

Die Weiterentwicklung und Verbesserung von GranVista Next/SkyView Plus hat zu einem hohen Kühlmöbel geführt, das in seiner Klasse das energieeffizienteste Modell auf dem Markt ist: GranVista Ultra/SkyView Perform der Marken Costan/Bonnet Névé erreicht mit der Temperaturklasse 3M1 die Effizienzklasse B. Im Vergleich zum Vorgängermodell lassen sich 26 Prozent Energie sparen. Möglich machen das eine bessere Isolierung und bessere Türdichtungen, ein optimierter Verdampfer und Ventilatoren, die sich abhängig von den äußeren Bedingungen variabel einstellen lassen. Dank der neuesten Glastechnologie in den rahmenlosen Türen entstehen auch keine optischen Verzerrungen.



In drei Längen erhältlich

GranVista Ultra/SkyView Perform ist 211 cm hoch und in den Längen 125, 250 und 375 cm verfügbar. Es lässt sich in Reihe montieren und mit einem passenden Kopfmöbel ergänzen. Die Warenpräsentationsfläche beträgt je

nach gewählter Länge zwischen 2,18 und 6,55 m² und der Nutzinhalt zwischen 965 und 2894 Liter. Als Teil der GranFit-/SkyEffect-Produktfamilie lässt sich das Kühlmöbel mit deren Normalkühl- und Tiefkühlmöbeln harmonisch kombinieren.

Rückraumregal für enge Bereiche

Epta hat das Rückraumregal Boutique/Profile der Marken Costan/Bonnet Névé weiterentwickelt und bietet es nun in einer geschlossenen Version mit Schiebetüren an. Die Vorteile: Es eignet sich so auch für Arbeitsbereiche, die etwas beengt sind, und benötigt aufgrund der Türen weniger Energie als die offene Variante. Die Glastüren ermöglichen trotzdem eine perfekte Sicht auf die ausgestellten Waren. Das sind in der Regel ganze Käselaiibe, Schinken und hochwertige Wurstwaren, die auf diese Weise attraktiv präsentiert werden. Dank der LED-Leuchten, die in die Streben des Möbels integriert sind, wird eine sehr gute Warensichtbarkeit über die gesamte Höhe sichergestellt. Ein großes Plus ist der Stauraum im unteren Teil. Hier können Produkte sowohl gekühlt als auch ungekühlt gelagert werden, sodass lange Wege in den Kühlraum entfallen.



Individuell gestaltbar

Das Kühlmöbel der Marken Costan/Bonnet Névé lässt sich aber nicht nur hinter den Bedientheken positionieren, es eignet sich auch als Stand-alone-Lösung für spezielle Verkostungen im Verkaufsraum. Sein puristisches, rechteckiges Design harmoniert mit jeder Ladenbaugestaltung: Die Außenwände sind wahlweise in Edelstahl, lackiert oder in allen Materialien der Finishing Collection von Epta – wie etwa Beton oder Holz – erhältlich. Die Innenwände

und Etagern sind aus Edelstahl oder lackiert, sodass Boutique/Profile ganz individuell gestaltet werden kann. Es ist als geschlossene Version in zwei Höhen (200 und 230 cm) und in drei Längen (125, 187 und 250 cm) verfügbar. Das Rückraumregal kombiniert ergonomisches Arbeiten für die Mitarbeitenden mit Energieeffizienz und einer optimalen Konservierung der Lebensmittel. Mit den Temperaturklassen 3M1 bis 3M2 erreicht es die Energieeffizienzklasse C.

Kältetechnikpreis für Innovation gewonnen



Für die neueste technische Entwicklung im Bereich der CO₂-Systeme, das Extra-Transcritical-Efficiency-(XTE-)System, hat Epta vor Kurzem zusammen mit dem kalifornischen Unternehmen Energy Recovery den RAC Cooling Industry Award gewonnen. Die Auszeichnung erhielten beide Unternehmen in der Kategorie „Refrigeration Innovation of the Year“. Mit dem Preis werden jedes Jahr Systeme, Produkte und Prozesse prämiert, die die gewerbliche Kältebranche durch den Einsatz neuer Technologien zukunftsfähig machen.

Ohne synthetische Kältemittel

Das XTE-System kommt ohne synthetische und entflammare Kältemittel und Wasser aus und nutzt stattdessen die Vorteile von CO₂ als Kältemittel in transkritischen Anlagen. Anstelle des Kompressors wurde der extra angepasste Druckaustauscher PX G1300 von Energy Recovery in das Extreme-Temperature-Efficiency-(ETE-)System eingebaut. Er überträgt die Energie über rotierende Durchflusskanäle von der Hochdruckseite auf die Niederdruckseite. Bereits vor mehr als 30 Jahren hat dieses Gerät die Meerwasserentsalzung revolutioniert und es ermöglicht heute in jeder Klimazone eine deutliche Effizienzsteigerung bei transkritischen CO₂-Anlagen.

Mehr als 30 Prozent Ersparnis

XTE reduziert die Verbrauchsspitzen in den warmen Monaten und sorgt – verglichen mit einem herkömmlichen transkritischen System – bei Temperaturen von mehr als 40 Grad Celsius für Energieeinsparungen von mehr als 30 Prozent. Durch den Einsatz

des Druckaustauschers bietet diese Technologie jedoch auch in den kalten Monaten einen spürbaren Vorteil, denn das System geht schon bei Temperaturen ab 10 Grad Celsius in Betrieb.

Zum Patent angemeldet

Während steigende Energiekosten und immer höhere Temperaturen im Sommer Lebensmitteleinzelhänd-

ler:innen vor neue Herausforderungen stellen, kann das XTE-System in Verbindung mit dem Druckaustauscher dazu beitragen, den Energieverbrauch zu senken. Gleichzeitig schützt es Händler:innen vor Ausfällen, die durch einen zu hohen Druck und den damit verbundenen Verderb von Lebensmitteln entstehen. Die innovative XTE-Technologie ist bereits zum Patent angemeldet worden.



David Wirth (rechts), Product Manager for Packs, Systems & Coldrooms bei der Epta-Gruppe, und Stefano Trabucchi, Epta Innovation Centre Engineer, freuen sich über die Auszeichnung für das XTE-System.



Epta-Gruppe expandiert weiter

Arthur Targon, Group M&A & Investor Relations Director Epta-Gruppe, Bernd Haller, Geschäftsführer Epta Deutschland, Sonja Reckhorn, Leitung Marketing und Gesellschafterin Heifo, Martin Rüterborries, Geschäftsführer und Gesellschafter Heifo, und Björn Reckhorn, Geschäftsführer und Gesellschafter Heifo (von links nach rechts)

Mit dem Erwerb der Kälte-, Klima- und Lüftungstechnik-Sparte der Heifo GmbH & Co. KG wächst die Epta-Gruppe weiter. Der Unternehmensbereich wird in der am 2. November 2023 neu gegründeten Heifo Kältetechnik GmbH fortgeführt. Das bedeutet insbesondere für alle Kund:innen, dass sie auf einen noch engermaschigeren Service zählen können.

Die Epta-Gruppe übernimmt die Kälte-, Klima- und Lüftungstechnik-Sparte der Heifo GmbH & Co. KG mit Sitz in Osnabrück. Heifo, ein Familienunternehmen, das in vierter Generation geführt wird, ist bislang in den Bereichen Kälte-, Klima- und Lüftungstechnik sowie Professional Food Solutions tätig. Im Jahr 1856 gegründet, blickt es auf mehr als 160 Jahre Geschichte und Erfahrung bei der Entwicklung und Umsetzung von professionellen Lösungen für die Klima- und Kältetechnik zurück. Mit der Übernahme verstärkt die Epta-Gruppe ihre Präsenz in Norddeutschland und kann ihren Kund:innen dort einen noch besseren Rundumservice anbieten.

Neue Gesellschaft gegründet

Die Kältetechnik-Aktivitäten von Heifo sind nach der Zustimmung der Kartellbehörden am 2. November 2023 in eine neue Gesellschaft, die Heifo Kältetechnik GmbH, übertragen

worden, die sich zu 100 Prozent im Besitz von Epta befindet. Dabei geht es um einen Umsatz von rund 25 Millionen Euro im Jahr 2022 und mehr als 120 Mitarbeitende. Die Sparte Professional Food Solutions wird weiterhin bei der Heifo GmbH & Co. KG verbleiben.

Stärkere Marktposition

Dank der Expertise von Heifo wird Epta ihre Rolle als Anbieter von nachhaltigen und energieeffizienten Lösungen für die gewerbliche Kühlung in Deutschland weiter stärken. Gleichzeitig erweitert sich das Leistungsspektrum um das Engineering und Management von Großkältesystemen sowie von Klima- und Lüftungslösungen. Das Know-how von Heifo und dessen gut strukturiertes Netzwerk von Techniker:innen ermöglicht es der Epta-Gruppe, ihre Position als Komplettanbieter für den Lebensmittelhandel und die Food-

& Beverage-Branche auszubauen. „Diese Transaktion bringt uns unseren geografischen Expansionszielen in Regionen mit hohem Wachstumspotenzial wie Deutschland einen wichtigen Schritt näher und ermöglicht zugleich die Entwicklung weiterer Geschäftsfelder innerhalb der Gruppe“, erklärt Marco Nocivelli, Aufsichtsratsvorsitzender und CEO der Epta-Gruppe. „Dank dieser Akquisition – der neunten innerhalb der letzten vier Jahre – sowie der jüngsten Joint-Venture-Vereinbarung sind wir auf einem guten Weg, unsere Entwicklungsziele zu erreichen.“

HEIFO
KÄLTETECHNIK

Start ins neue Ausbildungsjahr



16 junge Menschen haben 2023 ihre Ausbildung bei Epta Deutschland begonnen. Damit wächst der Kältetechnikspezialist weiter und beschäftigt inzwischen mehr als 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In der ersten Woche lernten die neuen Auszubildenden nicht nur das Stammhaus und das Trainingscenter in Mannheim kennen, sondern erfuhren auch, welchen Stellenwert die Themen Umwelt, Soziales und nachhaltige Unternehmensführung bei Epta haben.

Im September sind 16 Auszubildende bei Epta Deutschland ins Berufsleben gestartet: zwölf Mechatroniker für Kältetechnik, zwei Industriekaufleute sowie je ein dualer Student im Bereich Integrated Engineering und Kältesystemtechnik. Für die erste Woche hatten sich das HR-Team und Ausbildungsleiter Patrick Waßen ein abwechslungsreiches Programm überlegt, um den jungen Menschen sowohl das Unternehmen Epta als auch ihre künftigen Arbeitsbereiche näherzubringen. So fand ein Großteil der Woche im Epta Trainingcenter statt, wo sich die einzelnen Abteilungen mit ihren Aufgabenbereichen präsentierten und die Berufseinsteiger:innen einiges über IT-Sicherheit und ESG (Environmental, Social und Governance) in der Epta-Gruppe und bei Epta Deutschland lernten. Wie die Themen Umwelt, Soziales und nachhaltige Unternehmensführung bei Epta mit Leben gefüllt werden, stellte Tobias Stanowsky, Auszubildender im zweiten Lehrjahr zum Industriekaufmann, in einer Präsentation vor. Um das Bewusstsein der jungen Menschen für diese Aspekte in der Praxis zu schärfen, sammelten alle zusammen rund um das Trainingscenter Müll ein.

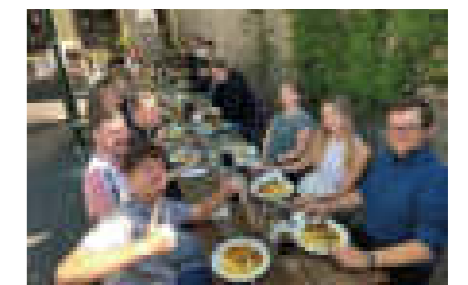
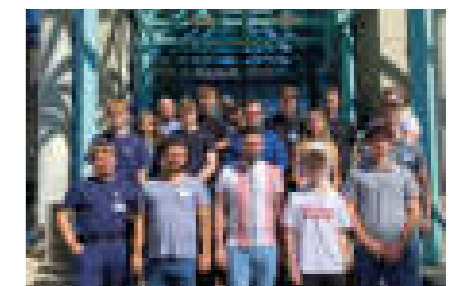
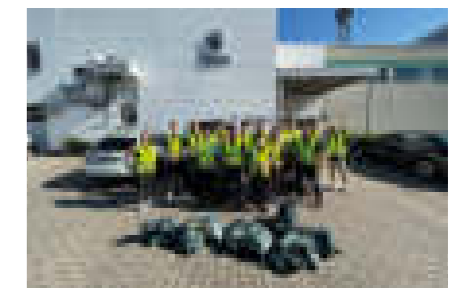
Praxisnah und kundenorientiert

Neben den ersten Grundlagen der Kältetechnik, die alle Berufseinsteiger:innen in dieser Woche kennenlernten, standen auch einige praktische Tätigkeiten wie Lötübungen und eine Projektarbeit auf dem Programm. Das Trainingscenter bietet die besten Voraussetzungen dafür, die Berufseinsteiger:innen praxisnah in den neuesten Technologien der Kältetechnik zu schulen und ihnen spezifisches Fachwissen beizubringen, das sie für die Arbeit an Kühlmöbeln und Kälteanlagen benötigen. Praxisnah ging es auch bei der Besichtigung des Edeka-Centers Stiegler in Speyer zu, wo die jungen Menschen Einblicke in die Arbeit der Servicetechniker:innen von Epta erhielten. Eine Stadtrallye durch Mannheim und ein Besuch der Bundesgartenschau sorgten für Abwechslung und ermöglichten es den Berufseinsteiger:innen, sich auch untereinander kennenzulernen.

25 Auszubildende pro Jahr

Insgesamt sind zurzeit 42 Auszubildende bei Epta beschäftigt, darunter Mechatroniker:innen für Kältetechnik, Technische Systemplaner:innen, Industriekaufleute sowie duale Student:innen aus den Bereichen Integ-

rated Engineering und Kältesystemtechnik. Künftig will das Unternehmen jedes Jahr 25 Auszubildende einstellen. Am Standort Brühl bei Köln werden ab 2024 auch Fachlagerist:innen ausgebildet.



Energieverbrauch prognostizieren

Sicherheit und Planbarkeit für Betreiber:innen neuer Supermärkte: Epta berechnet mithilfe eines neuen Tools den Gesamtenergieverbrauch der kältetechnischen Anlage samt Kühlmöbeln.

Mit einem neuen Tool will Epta Marktbetreiber:innen vor dem Neubau oder Umbau eines Marktes eine bessere Entscheidungshilfe an die Hand geben: Mithilfe eines „Energy Forecast Reports“ kann der Kältetechnik-Spezialist Prognosen für den Gesamtenergieverbrauch der Kühlmöbel treffen und dabei unterschiedliche Kältesysteme vergleichen. Auf diese Weise erhalten Marktbetreiber:innen belastbare Daten, auf deren Grundlage sie eine bessere Entscheidung treffen können. Denn die auf den EU-Energielabeln genannten Verbrauchswerte sind unter festgelegten und immer gleichen Umgebungsbedingungen gemessen worden und somit für Verkaufsräume, in denen Temperatur und Luftfeuchtigkeit variieren können, nur bedingt

aussagekräftig. Berechnet man aber den Gesamtenergieverbrauch der kältetechnischen Anlagen für einen bestimmten Markt, erhalten Betreiber:innen bessere Daten für ihre Kalkulation.

Mehr Planbarkeit

Für die Berechnung des Energieverbrauchs werden zahlreiche Daten des Marktes berücksichtigt, unter anderem der Standort, die Einrichtung und die Ladentechnik. Nur so lässt sich eine verlässliche Berechnung erstellen. Anschließend wird der Verbrauch der Kühlmöbel in Kombination mit einer Standard-CO₂-Anlage dem Verbrauch mit einem FTE-System und mit einem ETE-System gegenübergestellt und verglichen. Eine Ab-

weichung von 10 Prozent nach oben und unten ist dabei möglich. Der Einsatz dieses Tools verbessert die Planbarkeit der Energiekosten und sorgt damit für eine größere Sicherheit.



Bei Interesse können Sie sich gern an Ihre:n Key-Account-Manager:in wenden.

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Stuttgart: Treffpunkt der Gastrobranche

Vom 3. bis 7. Februar 2024 findet in Stuttgart wieder die Intergastra, die Leitmesse für die Hotellerie und Gastronomie, statt. Auf einem 33 m² großen Stand in Halle 5, A21 stellt Epta einige Kühl- und Tiefkühlmöbel der Marke Iarp sowie Produkte für die Systemgastronomie

vor: von einem neuen Zwei-Plattengrill der Marke Taylor über einen Pommeportionierer bis hin zu einer Softeismaschine. Von Iarp werden der kleine Kühlschrank Counter 50, der Edelstahl-Kühlschrank zur Lagerung von Lebensmitteln, Stok 701, und Glee 45 Prime,

ein steckerfertiger Tiefkühlschrank, zu sehen sein. Merken Sie sich den Termin schon jetzt vor!



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:

teambeige – Kommunikationsdesign, Anna Schmahl

Verantwortlich für den Inhalt:

Joachim Dallinger, Epta

