

N°3 / 2025



# Kältenews



**Titelstory**

## Wegweisende Kältetechnik im E-Center Pfeilstetter

**Herausforderungen für Handel,  
Handwerk und Hersteller**

Produktiver Austausch beim Trilog in Mannheim

› Seite 8

**Der (Kälte-)Technik verschrieben**

Das Leben von Epta-Gründer Luigi Nocivelli

› Seite 9

**„Theken werden interaktiv“**

Handelsexperte Prof. Carsten Kortum im Interview

› Seite 10/11



# Effizient kühlen mit Kaltsole

*Im oberbayerischen Traunstein kommt im neuen E-Center Pfeilstetter eine Kältetechnik zum Einsatz, die zukunftsweisend sein kann: Die Kühlmöbel werden über einen Wasserkreislauf mit Kaltsole gekühlt. Dafür werden im Maschinenraum vier Kaltwassersätze mit je 55 Kilowatt Leistung und auf dem Dach ein Rückkühler betrieben. Die Technik ist sehr effizient, benötigt allerdings kompatible Kühlmöbel.*

Ein ehemaliger Real-Markt in Traunstein wurde von der Kaufmannsfamilie Pfeilstetter knapp ein Jahr lang aufwendig kernsaniert und konnte im April 2025 als neues E-Center eröffnet werden. Entstanden ist ein Vollsortimenter mit besonderem Augenmerk auf Frische sowie regionalen und saisonalen Produkten. Das Besondere an diesem Projekt für Epta war die Kältetechnik, die nicht wie üblicherweise für diese Marktgröße als transkritische CO<sub>2</sub>-Kälteanlage ausgeführt werden sollte. Stattdessen werden Kaltwassersätze für die Erzeugung von Kaltsole eingesetzt, die über einen Kaltsolekreislauf den überwiegenden Teil der Pluskühlmöbel und Kühlzellen direkt und die Tiefkühlschränke und Tiefkühlzellen indirekt kühlen. Für diese Technik entschied

sich Familie Pfeilstetter, weil sie nicht nur die Vorgaben der F-Gase-Verordnung erfüllt, sondern auch besonders energieeffizient ist. Ein weiterer Vorteil ist die Funktionssicherheit: Fällt beispielsweise am Wochenende ein Verdichter aus, kann das über das Wochenende kompensiert werden und es muss kein Notdienst gerufen werden.

## **Ausschließlich Möbel mit und für den Betrieb mit Kaltsole**

Daraus ergab sich eine Herausforderung: Alle Kühlmöbel sollten kurzfristig für den Betrieb mit Kaltsole geliefert werden. Der Faktor Zeit und die eingesetzte Kältetechnik erhöhten vor der Auftragsvergabe die Anforderungen an

die Kältefachfirmen. Am Ende lieferte Epta die Kühlregale sowie steckerfertige Kühlmöbel. Die überwiegend offen betriebenen Wandkühlregale sowie mehrere halbhohe Kühlregale in großen Gondelaufstellungen kommen für die Kernsortimente Ultrafrische, Molkereiprodukte, Wurst und Frischfleisch zum Einsatz. Insgesamt rund 110 Meter, die direkt mit Kaltssole betrieben werden. Ein steckerfertiges Wandkühlregal wird für Sonderplatzierungen von frischer Pasta und für Kaltgetränke eingesetzt.

#### Vier Kaltwassersätze à 55 Kilowatt Kälteleistung

Die steckerfertigen Tiefkühlinseln, die Tiefkühlchränke sowie die Bedienungs- und Selbstbedienungstheken bezog Familie Pfeilstetter von anderen Herstellern. Vorhandene Kühl- und Tiefkühlzellen wurden von der ausführenden Kältefachfirma Einöder aus Siegsdorf auf den Kaltssolebetrieb umgestellt. Hierfür wurden Solekühler in die Kühlzellen eingebaut sowie die Tiefkühlzellen mit neuen Deckenaggregaten mit Propan (R290) und indirekter Verflüssigung gegen Kaltssole ausgestattet. Der alte Maschinenraum in der Tiefgarage wurde für die Kälteerzeugung und Wärmerückgewinnung komplett umgerüstet. Vier Kaltwassersätze, betrieben mit Propan (R1270), verfügen jeweils über 55 Kilowatt Kälteleistung. Für jeden gekapselten Kaltwassersatz werden weniger als 2,5 Kilogramm Kältemittel zur Kälteerzeugung benötigt. Die eingesetzte Kaltssole besteht aus einem Wasser-Propylenglykol-Gemisch. So wird an zentraler Stelle die Kaltssole erzeugt, mit der die Möbel im



Verkaufsraum und die Kühlzellen im Lagerbereich gekühlt werden. Ein sechs Kubikmeter großer Kältespeicher für die Kaltssole ist mit phasenwechselnden Materialien ausgestattet. Dies ermöglicht eine zusätzliche effiziente Speicherung von Kälte, indem sie ihren Aggregatzustand ändert. Der Rückkühler befindet sich auf dem Dach des Marktes. Ein Wärmerückgewinnungssystem zum Heizen des Marktes im Winter und für die Warmwasserbereitung wurde ebenfalls installiert. Eine Klimaanlage, betrieben mit einem zusätzlichen Kaltwassersatz, ist aktuell in Vorbereitung.

*In halbhohe geschlossenen Kühlregalen wird Feinkost präsentiert.*





*Auch die Tiefkühlschränke werden mittels Kaltssole gekühlt.*

#### **Energieeffizienter und temperatursicherer Betrieb**

Aufgrund des Zeitdrucks zur Eröffnung wurde die erforderliche Kaltssole mittels einer außen am Gebäude aufgestellten „Mietkälte“ produziert. Trotz sehr hoher Temperaturen im Mai und Juni erreichten alle Kühlstellen

ihre Temperaturanforderungen – und das bei hohen Kaltssole-Vorlauftemperaturen. Die ersten Ergebnisse zeigen außerdem, dass die Wärmeübertragung nochmals etwas besser funktioniert im Vergleich zu „gefluteten“ CO<sub>2</sub>-Verdampfern. Beide Erkenntnisse lassen auf einen besonders energieeffizienten Kältebetrieb schließen, so die Aussage der Kältefachfirma Einöder.

#### **Hohe Betriebssicherheit**

Ende Mai wurden die Kaltwassersätze geliefert. Deren Anschaffung wird vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (Bafa) gefördert. Die vier gekapselten Kaltwassersätze mit jeweils einem halbhermetischen Verdichter werden minimal belüftet und sind mit einem Gassensor ausgestattet. Sollte es innerhalb des Kaltwassersatzes zu einem Austritt von Propen kommen, sorgt eine massive Belüftung umgehend dafür, dass das Kältemittel nach draußen transportiert wird. Fällt deswegen ein Kältesatz aus, sichern die drei weiteren, in Kaskade geschalteten Kaltwassersätze den Betrieb. Ein redundantes Pumpensystem und ein riesiger Kaltssolespeicher sorgen dafür, dass auch bei einem Problem am Wochenende das Temperaturniveau in den Kühlmöbeln gehalten wird – und ein Serviceeinsatz möglicherweise erst zum Wochenbeginn erforderlich ist.





# Gemeinsam in die Zukunft mit SAP S/4HANA

*Epta Deutschland hat in diesem Jahr erfolgreich einen Schritt in die Zukunft gewagt: Mit der Einführung von SAP S/4HANA hat das Unternehmen einen wichtigen Meilenstein in der digitalen Transformation erreicht. Basierend auf den positiven Erfahrungen aus dieser ersten Implementierung ist geplant, nun alle deutschen Standorte – Gifhorn, Kesselsdorf und Osnabrück – in die neue Systemlandschaft zu integrieren.*

Epta befindet sich derzeit mitten in der Integrationsphase. Schritt für Schritt wird eine klare Strategie entwickelt, um bestehende Systeme in eine gemeinsame, cloudbasierte Lösung zu überführen – mit dem Ziel, eine einheitliche Enterprise-Resource-Planning-(ERP-)Plattform zu schaffen, die Prozesse vereinheitlicht, Daten zentralisiert und die Zusammenarbeit über alle Standorte hinweg stärkt. Mit einer zentralen Datenbasis sollen der Informationsfluss verbessert werden und eine langfristige Prozessoptimierung soll zu mehr Effizienz und Geschwindigkeit führen.

## **Kundinnen und Kunden profitieren**

Die Einführung von SAP S/4HANA ist weit mehr als ein IT-Projekt. Sie ist ein entscheidender strategischer Schritt in

der Weiterentwicklung von Epta Deutschland. Eine gemeinsame Datenbasis schafft die Voraussetzung dafür, Entscheidungen schneller zu treffen und Geschäftsprozesse nachhaltig zu modernisieren. Die Vorteile der neuen Systemlandschaft werden nicht nur intern bemerkbar sein. Auch Kundinnen und Kunden profitieren langfristig von der Umstellung: Automatisierte und vereinheitlichte Prozesse ermöglichen eine schnellere Auftragsabwicklung, eine verbesserte Datenqualität liefert verlässlichere Informationen zu Beständen, Lieferzeiten und Aufträgen und die gesamte Zusammenarbeit wird transparenter und flexibler. SAP S/4HANA trägt so dazu bei, den Kundenservice von Epta kontinuierliche zu verbessern und unsere Kund:innen noch zufriedener zu machen.

- Wie ich das Werkzeug benutze
- Wie ich mich am Arbeitsplatz schütze
- Wie ich eine Kälteanlage warte und repariere



# 41 Nachwuchskräfte bei Epta Deutschland

*Im September hat das neue Ausbildungsjahr begonnen. Epta Deutschland und Heifo Kältetechnik freuen sich über insgesamt 41 junge Menschen, die sich vor allem in der Kältetechnik ausbilden lassen und damit zu wichtigen Fachkräften für die Zukunft werden.*

Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen: Im September haben bei Epta Deutschland und Heifo Kältetechnik insgesamt 41 Auszubildende und dual Studierende angefangen. 32 Mechatroniker:innen für Kältetechnik, ein Elektroniker für Betriebstechnik, ein Technischer Systemplaner, eine Kauffrau für Bürokommunikation, zwei Industriekaufleute, eine Fachkraft für Lagerlogistik, ein Fachlagerist sowie zwei dual Studierende in Kälte- und Klimatechnik und Integrated Engineering. Damit werden bei beiden Unternehmen aktuell 136 junge Menschen auf einen Beruf und die Arbeitswelt vorbereitet. „Unser Ziel ist es, in den kommenden Jahren die Marke von 200 Auszubildenden zu knacken“, sagt Bernd Haller, Geschäftsführer von Epta Deutschland. „So können wir sicherstellen, dass unsere Mitarbeitenden die notwendigen Fähigkeiten und

Kenntnisse erwerben, die sie später bei uns und bei den Kundinnen und Kunden vor Ort benötigen.“ Während der Lehrzeit nehmen die Nachwuchskräfte zum Beispiel an Kursen im Epta-eigenen Trainingscenter in Mannheim teil. Hier erwerben sie Grundfertigkeiten wie Sägen, Feilen

**„Unser Ziel ist es, in den kommenden Jahren die Marke von 200 Auszubildenden zu knacken, so können wir sicherstellen, dass unsere Mitarbeitenden die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse erwerben, die sie später bei uns und bei den Kundinnen und Kunden vor Ort benötigen.“**

*Bernd Haller, Geschäftsführer von Epta Deutschland*

und Bohren, aber auch fachspezifische Fertigkeiten wie die Kupferrohrbearbeitung, das Lötten von Rohrverbindungen und das Verdrahten von Schaltkreisen. Das Gelernte muss dann in den Fortgeschrittenenkursen angewendet werden, um eine funktionstüchtige Kälteanlage aufzubauen. Außerdem können sie tief in die Welt der Kältetechnik eintauchen: Im geschützten Raum lernen sie, wie sie Fehler an Kühlmöbeln finden und beheben können und wie sie Ersatzteile in eine Kälteanlage einbauen. Epta ist es enorm wichtig, dass alle Mitarbeitenden eine praxisnahe Ausbildung erhalten, die auf dem neuesten Stand der Technik ist.

### Teamgeist und Kreativität stärken

Da die Auszubildenden von Epta an verschiedenen Standorten in Deutschland arbeiten, organisierte das Team der Ausbilder:innen drei Willkommenstage in Göttingen. „Wir haben mit einer Mischung aus Informationen, Aufgaben und Spielen den Teilnehmenden unser Unternehmen nähergebracht und gleichzeitig dafür gesorgt, dass sie sich untereinander besser kennenlernen“, berichtet Vivien Ziegert, eine von fünf Ausbilder:innen bei Epta Deutschland. So waren nicht nur technische Skills gefragt, sondern auch Teamgeist und Kreativität. Etwa beim Escape Game, bei dem die Ausbilder:innen die Teams auszeichneten, die am besten zusammengearbeitet, hartnäckig geblieben und am schnellsten das Rätsel gelöst hatten.

### Teambuilding am Abend

Damit alle Auszubildenden optimal auf ihre Lehrzeit vorbereitet sind, erfuhren sie, wie sie das neue digitale Azubiheft führen müssen, welche Rechte und Pflichten sie im Unter-

nehmen und in der Berufsschule haben und was sie beim Arbeitsschutz beachten müssen. In einer Projektarbeit in acht Gruppen stellten die Teilnehmenden ihre Erwartungen an Unternehmen und Ausbildung vor und erarbeiteten ihre Lernziele in einer Präsentation. Das Highlight für fast alle fand am Abend statt: Nach dem gemeinsamen Essen ging es auf die Bowlingbahn.

**„Wir haben mit einer Mischung aus Informationen, Aufgaben und Spielen den Teilnehmenden unser Unternehmen nähergebracht und gleichzeitig dafür gesorgt, dass sie sich untereinander besser kennenlernen.“**

*Vivien Ziegert, Ausbilderin bei Epta Deutschland*

### Übernahme bei gutem Abschluss garantiert

Nun heißt es für alle über zwei bis dreieinhalb Jahre: sich theoretisches und praktisches Wissen aneignen, viele Erfahrungen sammeln, neugierig und offen bleiben. Denn wer seine Ausbildung mit einem guten Abschluss absolviert, wird von Epta übernommen. Die Monteur:innen erhalten ein Dienstfahrzeug und alle Mitarbeitenden werden bei ihrer Entwicklung und Weiterbildung unterstützt. So können Mitarbeitende nach Abschluss ihrer Ausbildung ein duales Studium anschließen oder eine Meisterausbildung aufsatzen. Eine betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen sind für Epta selbstverständlich.

*Eine Herausforderung: in der Gruppe ein Exit Game lösen*



*Beim Bowling am Abend stand der Spaß im Vordergrund.*



# Handel, Handwerk und Hersteller im Austausch

*Ende Oktober trafen sich Vertreter:innen des Lebensmitteleinzelhandels, der Kältetechnikhersteller und des Handwerks zum Trilog des EHI Retail Institute und der Fachgruppe Kühlmöbel des VDMA e. V. im Epta Trainingcenter. Gemeinsam diskutierten sie Chancen und Risiken der Zukunft.*

Um sich den Herausforderungen des Marktes gemeinsam zu stellen und sie besser zu meistern, findet zweimal im Jahr der vom EHI Retail Institute und der Fachgruppe Kühlmöbel des VDMA e. V., dem Branchenverband deutscher und europäischer Maschinen- und Anlagenbauer, der Handel-Handwerk-Hersteller-Trilog statt. Am 29. Oktober begrüßte Epta die 32 Teilnehmenden im Trainingscenter in Mannheim.

## **Spannende Einblicke in Aus- und Weiterbildung**

Ein beherrschendes Thema für Handel, Handwerk und Hersteller sind die Fachkräfte. Deshalb stellten Ausbildungsleiter Patrick Waßen und Schulungsleiter Julian Staats bei Epta Deutschland die Aus- und Weiterbildung beim Kältetechnikexperten vor und führten durch das Trainingscenter mit „Supermarkt“ und transkritischer Kälteanlage. Zahlreiche Vorträge lieferten neue Erkenntnisse zu Themen

wie Produktbeleuchtung in Kühlmöbeln, Luftfeuchte im Supermarkt, die Auswirkungen der DIN-Norm 378 für Kälteanlagen, Ökodesign-Richtlinie sowie neue Technologien in der Aus- und Weiterbildung. Handelsexperte Professor Carsten Kortum von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn hielt einen Vortrag über das Konsumverhalten in den verschiedenen Bevölkerungsschichten und wagte einen Ausblick darauf, wie wir in Zukunft mit künstlicher Intelligenz einkaufen werden (siehe auch Interview auf Seite 10/11).

## **Informationen für den Handel**

Die Fachgruppe Kühlmöbel im VDMA setzt sich aus den Herstellern CCR, KMW, Hauser, Epta und Kaplanlar zusammen. In dieser Fachgruppe werden herstellerübergreifende Themen diskutiert, um den Handel bestmöglich zu informieren.

*Ein Herzstück des Epta Trainingcenters, das beim Trilog besichtigt wurde: die Ausbildungswerkstatt.*





# Luigi Nocivelli und die Anfänge der Epta-Gruppe

*Wie fing eigentlich mit der Epta-Gruppe alles an? Dass der Ursprung in Italien liegt, wissen viele. Doch wer war der Gründer und wie kam er zur Kältetechnik? Ein kurzer Rückblick auf das Leben von Luigi Nocivelli.*

Er gründet die Epta-Gruppe im Jahr 2003, prägte die Kältetechnik aber schon über viele Jahre hinweg mit seinem Pioniergeist und Unternehmertum. Luigi Nocivelli, Vater des aktuellen CEO der Epta-Gruppe, Marco Nocivelli, wird 1930 in einem kleinen Ort in der Lombardei geboren und widmet sich früh der Mechanik und Mechatronik. Kurz nach seinem Abitur kümmert er sich zwei Jahre lang um das Familiengeschäft, weil sich sein Vater von einem schweren Unfall erholen muss. Diese Zeit ist prägend für Luigi Nocivelli, für seinen Charakter und seine Persönlichkeit. Damals formen sich seine Zielstrebigkeit, sein Unternehmergeist und auch seine technischen Kompetenzen.

## Start in die Gewerkekälte

1957 gründet Luigi Nocivelli zusammen mit seinem Vater Angelo die Firma Officina Costruzioni Elettriche Angelo Nocivelli, kurz Ocean. Zwei Jahre später eröffnet sich ein neuer Markt für die Nocivellis: die Produktion von Tiefkühlschränken. Kurze Zeit darauf verkaufen sie in Italien mehr als 5000 Tiefkühlschränke. Bereits nach vier Jahren expandiert Ocean und wird zu einem der größten europäischen Hersteller von Tiefkühlschränken – mit einer jährlichen Produktionsmenge von 250.000 –, auch außerhalb von Italien. 1960 heiratet er Barbara Zanetti, mit der er sieben Kinder bekommt.

## Geburtsstunde von Epta Deutschland

1997 erwirbt Luigi Nocivelli das deutsche Unternehmen BKT mit Sitz in Mannheim, das auf die Installation und

den Aftersales-Service von gewerblichen Kühlmöbeln spezialisiert ist. Mit den Firmen Costan, Bonnet Névé, New Market, BKT und George Barker, die damals noch Teil der El.Fi.-Gruppe sind, gründet er 2003 eine Unternehmensgruppe im Bereich der gewerblichen Kältetechnik. Er gibt ihr den Namen Epta, der – als griechische Zahl sieben –, die Anzahl seiner Kinder in den Mittelpunkt stellt und die Bedeutung der Familie symbolisieren soll. Es ist die Geburtsstunde der Epta Deutschland GmbH.

Am 19. Dezember 2006 stirbt Luigi Nocivelli an den Folgen einer Krebserkrankung.



Das Leben von Luigi Nocivelli war von vielen Höhen und Tiefen geprägt. Hier lesen Sie die gesamte Geschichte: [www.luiginocivelli.com/index2928.html](http://www.luiginocivelli.com/index2928.html)



# „2030 wird es keine Checkout-Zone mehr geben“

*Professor Carsten Kortum lehrt seit mehr als zehn Jahren an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn, der größten Handelshochschule in Deutschland mit aktuell 650 Studierenden im Fach Betriebswirtschaftslehre-Handel. Neben seiner Lehr- und Forschungstätigkeit berät er Handelsunternehmen zu Themen entlang globaler Wertschöpfungsketten. Im Interview spricht er über die Veränderungen im Konsumverhalten und die Herausforderungen für den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) in den kommenden Jahren.*

## **Kältenews: Mit welchem Handelsthema haben Sie sich zuletzt intensiv beschäftigt?**

**Prof. Carsten Kortum:** Wir haben gerade in Kooperation mit dem deutschen Einkaufswagenhersteller Wanzl eine Studie zum Thema „Einkaufswagen der Zukunft“ herausgegeben. Dieser Wagen wird seit 2017 in Märkten getestet, aber noch nicht deutschlandweit ausgerollt, obwohl ich prognostiziere, dass es ab 2030 keine Checkout-Zone im Supermarkt mehr geben wird. Denn vom Scannen oder Erkennen der ausgewählten Produkte bis zum Bezahlen kann der Einkaufswagen alles übernehmen. Man kann dann ganz ohne Checkout-Zone über eine Art Gate den

Supermarkt verlassen. Und eine Erkenntnis unserer Studie war, dass die Akzeptanz der Bevölkerung für einen solchen digitalen Einkaufswagen relativ groß ist.

## **A propos Bevölkerung: Wie haben sich die gestiegenen Lebensmittelpreise auf das Konsumverhalten ausgewirkt?**

Wir sehen, dass immer mehr Menschen Budgetprobleme haben, seitdem die Preise noch stärker als die Inflation gestiegen sind. Die Einkommen entwickeln sich zwar gerade auch positiv, bleiben aber noch hinter der Inflation zurück. Diese Menschen können sich häufig nur noch die Eigen-

marken der Discounter leisten; sie kaufen ausschließlich nach Preis. Menschen mit mittlerem Einkommen mischen Marken-, Eigenmarken- und Promotionsartikel. Unter ihnen finden sich auch die sogenannten Schnäppchenjäger.

#### **Wird sich das Konsumverhalten weiter verändern?**

Ernährung gewinnt als Thema grundsätzlich an Relevanz. In der gesamten Bevölkerung steigt das Bewusstsein dafür, dass die Ernährung Einfluss auf das Wohlbefinden hat. So werden weniger Alkohol und Fleisch konsumiert. Ich gehe davon aus, dass Zucker künftig besteuert werden wird und dass wir uns insgesamt noch gesünder ernähren werden. Der LEH greift die Ernährungstrends schon sehr gut auf und bildet sie im Sortiment ab, um unterschiedliche Zielgruppen anzusprechen und in die Supermärkte zu holen.

#### **Welche großen Themen werden die Lebensmittel-einzelhändler:innen künftig beschäftigen?**

Die aktuelle Personalknappheit wird sich in ein paar Jahren noch verschärfen, wenn die geburtenstarken Jahrgänge in Rente gehen. Dann stellen sich die Fragen, wie diese Stellen neu besetzt werden können, und wie man diesen kaufkräftigen Teil der Bevölkerung für sich als Kund:innen begeistert. Meiner Meinung nach wirkt sich der Fachkräftemangel auf zwei Bereiche im LEH am stärksten aus, weshalb sich diese in Zukunft sehr verändern werden: die Checkout-Zone und die Frischetheken. Letztere sind das Aushängeschild der Einzelhändler:innen, damit stellen sie die Frische ihrer Produkte heraus und grenzen sich von den Discountern ab. Gleichzeitig sind sie sehr personalintensiv. Eine Herausforderung wird darin bestehen, sie auch in Zukunft aufrechtzuerhalten. Hier wird es mehr hybride Theken geben, die sich von Bedienung auf Selbstbedienung umstellen lassen und hinter denen nicht mehr an sechs Tagen in der Woche jemand steht, der die Konsument:innen berät. Und noch einen Schritt weitergedacht: Wird es hier künftig einen virtuellen Mitarbeitenden geben, der Tipps zum Fleisch und der passenden Zubereitungsart



gibt? Im besten Fall kann die „Theke der Zukunft“ nicht nur kühlen, sondern auch Interaktivität ermöglichen. Die Bildschirme, die gerade noch hinter den Theken hängen, könnten stattdessen vorne an den Theken interaktive Inhalte abspielen. Die Checkout-Zone habe ich ja schon angesprochen. Selfscanning-Kassen sind nur eine Übergangslösung, denn die wenigsten Menschen haben Lust, ihren Wochenendeinkauf selbst zu scannen. Der digitale Einkaufswagen ist hier eine Lösung – und er könnte sich auch mit der Frischetheke verbinden und über Produkte und Zubereitungen informieren.



**„Der Handel verändert sich, aber nicht disruptiv. Er sollte jedoch für Innovationen offen und bereit sein.“**

Prof. Carsten Kortum,  
Duale Hochschule Baden-Württemberg



## Beyond Innovation @Host

Vom 17. bis 21. Oktober stellte die Epta-Gruppe in Mailand auf der Host, der internationalen Leitmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe, aus. Das Unternehmen präsentierte seine von den Prinzipien der Kreislaufwirtschaft inspirierten Lösungen für die Kältetechnik: die Kühlmöbel von Iarp, die hinsichtlich Funktionalität und Innovation neue Maßstäbe setzen, und die maßgeschneiderten Kühltheken von Eurocryor, basierend auf modernster Technologie und entwickelt für Fachgeschäfte.

### Ausgezeichnete Kühltheke

Die Kühltheke Unit der Epta-Marke Iarp ist auf der Messe mit dem „Green Smart Label“ ausgezeichnet worden. Der Preis wird in Kooperation mit Poli.Design, der Messe Mailand und der ADI – Associazione per il Disegno Industriale auf der Host verliehen. Er geht an Projekte, die mit ihrer Innovationskraft und Nachhaltigkeit in der Hotellerie-, Gastronomie- und Cateringbranche herausstechen. Die Kühltheke überzeugt aufgrund ihres zirkulären Designs, das auf der 4-R-Strategie basiert: Reuse, Repair, Recondition, Recycle. Am Ende seiner Lebensdauer ist Unit zu 80 Prozent recycelbar.



### WUSSTEN SIE SCHON ...?!

## Global Retail Festival zum 60. Geburtstag

Die Euroshop, Weltleitmesse für den Retail, feiert ihren 60. Geburtstag! Vom 22. bis 26. Februar 2026 erleben Besucher:innen die sieben Dimensionen totaler Performance von mehr als 1900 Ausstellerunternehmen aus mehr als 60 Ländern: Wie sehen die Stores von morgen aus? Welche Technologien revolutionieren das Einkaufserlebnis? Wie gehen Nachhaltigkeit und Verkauf Hand in Hand? Auch Epta präsentiert auf rund 1500 m<sup>2</sup> seine neuesten Innovationen im Bereich der Kältetechnik. Merken Sie sich den Termin vor und besuchen Sie uns auf unserem Stand B24/B42 in Halle 15. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!



#### 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:** Designstudio Ann-Marie Falk, Christina Hof

**Fotos:** Titelbild/Seite 2–4: Berthold Hansen / Seite 5: Adobe Stock/Noor (KI generiert) / Seite 6–7, 8: Epta Deutschland / Seite 9: EPTA Italy / Seite 10: Adobe Stock/Korta / Seite 11: Marina Terechov; Prof. Carsten Kortum / Seite 12: EPTA Italy

**Verantwortlich für den Inhalt:** Joachim Dallinger, Epta

