



Euroshop 2023

Restore your Future
mit dem Epta Sustainable System

Kühlmöbel mit Energieeffizienzklasse A und B, intelligente Funktionen für Kälteanlagen und Kühlmöbel sowie nachhaltige Innovationen in der Kältetechnik: Die Epta-Gruppe präsentierte auf der diesjährigen Euroshop ihre Produkte und Ideen für eine nachhaltige Kältetechnik der Zukunft – mit großem Erfolg.

1830 Aussteller aus 55 Nationen und mehr als 81.000 Fachbesucher:innen aus 141 Ländern strömten vom 26. Februar bis zum 2. März in die Düsseldorfer Messehallen. Der Bann der Euroshop, der weltweit größten Fachmesse für den Einzelhandel, ist ungeboren. In diesem Jahr lässt sich vor allem die Internationalität der Messe betonen: 68 Prozent der Besucher:innen reisten aus dem Ausland an und

zeigten sich investitionsbereit. So drehte sich in den 16 Hallen vieles um das besondere Einkaufserlebnis und die Möglichkeiten, dieses Erlebnis ins Digitale zu übertragen. Smart Shopping, Connected Retail und Customer Centricity lauteten nur einige Schlagworte, die auf den Messeständen zu hören waren. Unübersehbar war auch das Thema Nachhaltigkeit, das viele Aussteller inhaltlich, aber auch optisch

in ihr Standkonzept integriert hatten. Einen dritten Schwerpunkt bildete insbesondere im Kühlmöbelbereich und bei der Beleuchtung die Energieersparnis.

Den ökologischen Wandel unterstützen

Auch auf dem Messestand der Epta-Gruppe in Halle 15 spiegelten sich diese Themen wider. Drei Eingänge



Neue Maßstäbe gesetzt

REcharge: Kühlmöbel mit sehr geringem Energieverbrauch

› Seite 4/5



Feinkost unter Glas

REstyle: Hochwertige Theken mit nachhaltiger Optik

› Seite 10/11



Digital vernetzt

REthink: Serviceleistungen für mehr Kontrolle

› Seite 13

„Wir präsentieren uns hier als fortschrittliches und umweltbewusstes Unternehmen, das für jeden Bedarf die richtige Lösung anbieten kann. Unsere Kundinnen und Kunden spiegeln uns, dass wir – auch in unsicheren Zeiten – ein verlässlicher Partner sind, der ihre Probleme löst.“

Bernd Haller, Geschäftsführer Epta Deutschland



führten in die von außen geschlossene, aber nicht verschlossene Epta-Welt, die in Weiß, Braun, Dunkelgrau und Grün viel Natürlichkeit ausstrahlte. Holzelemente und Pflanzen in der Standkonstruktion verwiesen auf das Messemotto der Epta-Gruppe: „Innovation Reloaded. The Epta Sustainable System“. Als Komplettsystem-Anbieter möchte Epta die Händler:innen mit nachhaltigen, effizienten und hochwertigen Produkten und Dienstleistungen bei der Umsetzung des ökologischen Wandels unterstützen. Um die „Epta Talking Area“ in der Mitte gruppierten sich sieben Themenbereiche sowie das Herzstück des Stands, die „3 Green Facts“, mit denen die Unternehmensgruppe ihr Engagement für Klimaschutz, Innovation und Nach-

haltigkeit anhand konkreter Beispiele belegt.

Energieeffizienzklasse A

Gleich neben dem Haupteingang erwartete die Besucher:innen der Bereich REcharge (Seite 4) mit den steckerfertigen Kühlmöbeln der SlimFit-/Multi-City-Produktfamilie sowie den Remote-Möbeln der GranFit-/SkyEffect-Produktfamilie – und mit dem steckerfertigen Kühlregal Tango Ultra/MultiFresh Perform auch das Highlight des Stands in puncto Energieeffizienz. Daran schlossen sich die Kühlmöbel für Discounter (Seite 12) und die neuen digitalen Dienstleistungen von EptaService (Seite 13) an. Viel Zulauf erfuhr während der fünf Messtage der Bereich von Epta-Technica (Seite 9), in dem unter anderem



die neueste Innovation für Kälteanlagen, das System Xtreme Temperature Efficiency (XTE), vorgestellt wurde.

Recycelbare Kühlmöbel

Zu den hochwertigen Kühltheken von Eurocryor für Fleisch, Käse und Backwaren gelangten die Besucher:innen im Bereich REstyle (Seite 10). Direkt nebenan zeigte das Team von Epta-Concept mit einer Kombination aus Kühlmöbeln und innovativen Vendingautomaten, wie die Fusion von Lebensmittelhandel und Restaurant gelingen kann (Seite 6). Konkret um Nachhaltigkeit ging es auch im Bereich REfresh (Seite 14): Die dort gezeigten Kühlmöbel der OutFit-/Mozaik-Produktfamilie sind recycelt und recycelbar und leisten damit einen wichtigen Bei-

trag zur Kreislaufwirtschaft. Darüber hinaus zeigte die Epta-Gruppe an der „Mondrian-Wand“ das Angebot der Marke Misa in Form einer Kühlzellen-tür, hinter der in einem Video die einfache und schnelle Montage einer Kühlzelle gezeigt wurde. Daneben waren ein Propan-Aggregat und ein Kühlzellenpaneel zu sehen. Mit der Abholstation #EPTABricks und dem Vendingautomaten Trocadero der Marke Iarp (Seite 16) komplettierte Epta ihr Angebot für den Lebensmitteleinzelhandel. „Unsere Kundinnen und Kunden haben uns sehr positives Feedback zu unserem Stand gegeben, auch noch mal nach der Messe“, sagt Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing.

Konkretes Engagement für Nachhaltigkeit

Für die Epta-Gruppe sind Klimaschutz und Nachhaltigkeit keine reinen Lippenbekenntnisse, verdeutlichte William Pagani, Group Marketing Director, in seinem Vortrag zum „Epta Sustainable System“ und den „Green Facts“,

die auf dem Stand präsentiert wurden. Er dokumentierte die Entwicklung von der ersten transkritischen CO₂-Kälteanlage in einem deutschen Supermarkt 2006 über den ersten Corporate-Social-Responsibility-Bericht bis hin zum ersten integrierten Geschäftsbericht mit Finanz- und Nachhaltigkeitsdaten 2021. Das jahrzehntelange Bestreben der Gruppe, immer innovativere und nachhaltigere Produkte zu entwickeln, fand nun Eingang in die „3 Green Facts“: In puncto Energieeffizienz präsentierte Epta dort mit Tango Ultra/Valzer Perform das erste Kühlmöbel der Energieeffizienzklasse A und setzt damit einen neuen Standard in der Branche. Das neue, zum Patent angemeldete System Xtreme Temperature Efficiency unterstreicht die Innovationskraft von Epta und die Fähigkeit, über den eigenen Tellerrand hinauszuschauen und Kooperationspartner in anderen Bereichen zu finden. Und schließlich zeigt The Unit, wie ein Kühlmöbel der Zukunft aussehen kann, nämlich aus zu 95 Prozent recycelbaren Materialien und ohne

Kältemittel. Das Besondere an diesem Möbel ist, dass sich seine Bestandteile sortenrein trennen und damit recyceln lassen: Blechplatten, Kork, Glas und Leuchten.

Geballtes Retailwissen

Neben William Pagani erlebten die Besucher:innen in der „Epta Talking Area“ weitere Mitarbeitende, die über neue Produkte, Technologien und Services berichteten. Aber auch international bekannte Redner:innen kamen zu Wort und gewährten Einblicke in die jüngsten Trends und neuesten Technologien im Einzelhandel, etwa Sophie Geoghegan von der Environmental Investigation Agency, Claudia Horbert und Ulrich Spaan vom EHI Retail Institute sowie der französische Retailexperte und Journalist Olivier Dauvers. Letzterer erläuterte, welche Voraussetzungen neue Technologien erfüllen müssen, um im Handel erfolgreich zu sein, und nannte als positive Beispiele etwa den stationären Whole Food Store von Amazon und Self-Scanning-Kassen bei Ikea.

„Nach der Chillventa im vergangenen Jahr zeigt nun auch die Euroshop: Messe funktioniert und Messe bleibt ein wichtiger Kommunikationskanal. Auf unserem Stand ist man in einer eigenen Welt, der Epta-Welt, und die hohen Besucherzahlen spiegeln wider, wie gut diese Welt ankommt.“

Joachim Dallinger, Leiter Marketing und Produktmanagement

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:





Den Energieverbrauch im Blick

Im Lebensmitteleinzelhandel entfallen 40 Prozent der Energiekosten auf die Kühlung. Grund genug, sich dieses Themas anzunehmen und nach Lösungen zu suchen. Auf der Euroshop stellte der Kältetechnikspezialist Epta im Bereich REcharge Kühlmöbel für verpackte Lebensmittel vor, die in puncto Energieverbrauch neue Maßstäbe setzen.

Die steigenden Energiepreise haben im Lebensmitteleinzelhandel die Energiekosten wieder stärker in den Mittelpunkt des Interesses gerückt. Und da die Kühlung hier mit 40 Prozent den Löwenanteil ausmacht, lohnt es sich, in effiziente Kühlmöbel zu investieren. Egal ob steckerfertig, remote oder mit integriertem Aggregat, Epta hat in den vergangenen Jahren zahlreiche Möbel so weiterentwickelt, dass sie heute zu den Best-in-Class-Lösungen in puncto Energieeffizienz gehören. Auf dem Messestand präsentierte die Unternehmensgruppe gleich mehrere Kühl- und Tiefkühlmöbel der höchsten Energieklassen A und B.

Effizient tiefkühlen

Das Highlight in diesem Bereich war zweifellos das steckerfertige Kühlregal Tango Ultra/MultiFresh Perform der Marken Costan/Bonnet Névé, das in der Version mit zwei Türen die bestmögliche Energieeffizienzklasse A erreicht (siehe Seite 8). Das Pendant

für den Tiefkühlbereich, Valzer Ultra/MultiFreeze Perform, zählt ebenfalls zu den effizientesten Möbeln seiner Klasse, denn es erreicht die Effizienzklasse B. Im Vergleich zum Vorgängermodell lässt sich auch hier der Energieverbrauch um 40 Prozent senken. Das hohe steckerfertige Tiefkühlregal gehört ebenfalls zur modularen und flexiblen SlimFit-/MultiCity-Produktfamilie für Nachbarschaftsläden und Supermärkte und verbraucht 15 Prozent weniger Energie als vergleichbare TK-Möbel der Klasse C. Möglich machen das die dreifach-verglaste Passivtüren Advance, die Panorama-Seitenwände, die LED-Beleuchtung Advance und drehzahlgeregelte Kompressoren. Valzer Ultra/MultiFreeze Perform gibt es mit zwei oder drei Türen und in zwei unterschiedlichen Tiefen.

Weine edel präsentieren

Vollständig aus Edelstahl präsentierte sich Ballet Ultra/MultiWine Perform, das steckerfertige Kühlregal für Rot- und Weißweine. Nicht nur die Au-

Benseiten, sondern auch die Innenausstattung und die Etagere sind aus rostfreiem Edelstahl. In Kombination mit den optional erhältlichen Flaschenstoppeln aus Holz wirkt das Möbel sehr edel. Für die Lagerung besonders edler Tropfen sind die Türen abschließbar. Die LED-Leuchten Value, massive Seitenteile und das Türen-



Mit Tango Ultra/MultiFresh Perform (links) stellte Epta das erste steckerfertige Kühlregal der Effizienzklasse A vor.

modell Value sorgen dafür, dass Ballet Ultra/MultiWine Perform die Energieeffizienzklasse B erreicht. Epta zeigte darüber hinaus das halbhohe steckerfertige TK-Möbel Mambo/MultiFresco mit abgestuften Etagere und Twist/MultiFrozen, den halbhohe steckerfertigen TK-Schrank, aus der Produktfamilie SlimFit/MultiCity für verpackte Lebensmittel.

Den Marktvergleich gewonnen

Auch in der Produktfamilie GranFit/SkyEffect, in der Remote- und Integralmöbel für Normal- und Tiefkühlung zusammengefasst sind, gab es auf dem Stand ein Highlight zu sehen: Das geschlossene Kühlregal GranVista/SkyView erreicht die Energieeffizienzklasse B und ist damit das effizienteste Remote-Möbel auf dem Markt. Im Vergleich zu einem Modell der Klasse C verbraucht es 26 Prozent weniger Energie. Um das zu erreichen, hat Epta unter anderem die Isolierung und die Türdichtungen verbessert, Ventilatoren mit variabler Geschwindigkeit eingebaut. Doch nicht nur technisch überzeugt GranVista/SkyView,

auch optisch kann es sich sehen lassen: Die rahmenlosen, vollverglaste Türen haben transparente Abstandhalter und die neueste Glastechnologie sorgt dafür, dass es keine optischen Verzerrungen gibt.

Mit integriertem Aggregat

Bei den Integral-Tiefkühlmöbeln gewinnt GranBering Ultra/SkyLight Perform das Rennen um die beste Effizienzklasse: In der Version mit fünf Türen erreicht es die Klasse B und verbraucht damit im Vergleich zum Vorgängermodell 37 Prozent weniger Energie. Dank der modularen Bauweise kommt das Möbel pro Kreislauf mit 150 Gramm Propan aus. Der hohe TK-Schrank kann im Inneren mit einer Wanne mit Körben zum Herausziehen, einer Wanne mit verglaste Front, mit ausziehbaren Etagere oder fixen Körben ausgestattet werden. Mit GranBaltico/SkyExpo hat Epta nun eine neue Tiefkühlinsel mit doppelter Wanne im Sortiment, die sich optimal für die horizontale Warenpräsentation eignet. Sie punktet mit praktischen Pushdeckeln und einer

hohen Warensichtbarkeit, weil die Verglasung bis zur Bodenauslage reicht. Alternativ ist das Möbel auch mit Schiebedeckel verfügbar. Zudem konnten sich Besucher:innen das halbhohe Remote-Kühlmöbel GranValdaj/SkySpace mit abgestuften Etagere und Schiebetüren anschauen. Es fügt sich harmonisch in die Verkaufsraumgestaltung mit den übrigen Kühlmöbeln der GranFit-/SkyEffect-Produktfamilie ein.



Groß war das Interesse der Besucherinnen und Besucher an den neuen Kühlmöbeln der GranFit-/SkyEffect-Produktfamilie.

Einkaufen und konsumieren an einem Ort



Wie die Fusion von Lebensmitteleinzelhandel und Restaurant oder Bistro gelingt, konnten Besucher:innen im Bereich REdesign erleben. Das Team von EptaConcept zeigte dort, welche Kühlmöbel sich harmonisch zusammenfügen lassen, und integrierte auch Neuheiten, wie etwa den smarten Vendingautomaten Glee 42 VIPay von Iarp. Nach vielen Gesprächen auf dem Messestand warten nun schon die ersten Projekte auf die Umsetzung.

Die Verbindung von Lebensmitteleinkauf und -konsum lässt einen Raum entstehen, der den Einkauf von einer reinen Notwendigkeit zu einem Erlebnis macht. Dafür hatte das Team von EptaConcept ganz unterschiedliche Kühlmöbel miteinander kombiniert. Etwa die steckerfertige Theke Comfort Midi der Marke Eurocryor mit dem neuen Möbel EptaMeals: Während Kund:innen an der Theke bedient werden, können sie sich aus EptaMeals warme und kalte Speisen selbst entnehmen. Diese bestellen sie vorher online wie auch, zu welcher Uhrzeit die Speise fertig sein soll. Dafür ist das schwarze Möbel mit einer Kühl-, Heiz- und Warmhaltefunktion von 3 bis 60 Grad ausgestattet. Bis zur Abholung verbleiben die fertig zubereiteten Speisen in den gekühlten Schließfächern und werden automatisch erwärmt, bevor sie entnommen werden. Gedacht ist EptaMeals für den Eingangsbereich von Restaurants zum Take-

away, für Kantinen oder Pausenräume in Bürogebäuden oder für Gastronomiebereiche in Supermärkten.

Flexible Theke

Die steckerfertige Bedientheke Comfort ist so flexibel wie die Anforderungen der Lebensmitteleinzelhändler. Es gibt sie als Kühl- sowie Tiefkühlmöbel, als Bäckereitheke, Heißtheke und sogar als Kassenmodul – geeignet für die perfekte Warenpräsentation im kleinen Verkaufsraum. Händler:innen können außerdem wählen, ob sie Comfort an ihre bestehende Kälteanlage anschließen wollen oder ob sie die Theke steckerfertig mit Propan nutzen möchten. Besonders praktisch ist das integrierte Vorratsfach im unteren Teil des Möbels.

Intelligentes Vending

Mit Glee 42 VIPay und Glee 45 VIPay der Epta-Marke Iarp stellte Epta einen smarten Vendingautomaten zur Selbstbedienung vor. Getreu dem Motto

„Grab & Pay“ entnehmen Kund:innen dort zunächst die gewünschten Produkte, die mithilfe eines Bilderkennungssystems und einer maschinellen Lernfunktion vom Möbel erfasst werden. Anschließend wird mit Kreditkarte oder per App bezahlt. Händler:innen profitieren auf diese Weise von den gesammelten Daten zu den Umsätzen und den beliebtesten Produkten, können ihren Warenbestand entsprechend vorausschauend planen und auffüllen.

Große Auswahl für Angebote

Für Aktionsangebote integrierte EptaConcept die beiden neuen steckerfertigen Kühlregale Ginger/Pencil und Pepper/Ink der neuen Produktfamilie Spices/Collages der Marken Costan/Bonnet Névé im REdesign-Bereich. Ginger/Pencil ersetzt Ouverture/Onwave und hat ein um 8 Prozent größeres Innenvolumen und gleichzeitig einen niedrigeren Energieverbrauch. Das offene Kühlregal setzt Produkte



Intensive Gespräche auf dem Messestand führten bereits zu ersten Projekten.

optimal in Szene, unter anderem weil die Warenkapazität erhöht wurde und die Seitenteile verglast und verblendet sind. LEDs befinden sich an den Etagern und am Möbelkopf. Ginger/Pencil ist nun zusätzlich mit einer Länge von 250 cm verfügbar. Pepper/Ink, das Nachfolgemodell von Opera SV/Curl, ist halbhoch mit abgestuften

Etagern und punktet mit einem um 12 Prozent größeren Innenvolumen und einer um 17 Prozent größeren Warenpräsentationsfläche. Für innen und außen ist Schwarz für beide Kühlmöbel die neue Standardfarbe. Sie erreichen die Energieeffizienzklasse E. „Die Präsentation von EptaConcept auf unserem Stand ist bei den Kundinnen

und Kunden auf großes Interesse gestoßen“, berichtet Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing. „Die zahlreichen Gespräche auf der Messe haben bereits zu ersten konkreten Projekten geführt, die wir nun angehen werden.“



Ein Projekt von EptaConcept: die Gestaltung einer Getränkeabteilung, unter anderem mit Kühlmöbeln der Epta-Marke Iarp

Vertrieb mit neuer Spitze

Seit dem 1. September 2022 leitet Reinhard Kern das Vertriebsteam der Epta Deutschland GmbH. Der 49-Jährige war zuvor für die strategische Organisation des Key-Account-Managements im Unternehmen verantwortlich und bringt damit bereits sehr gute Kenntnisse der Strukturen, Abläufe und Prozesse mit. Aus seinen vorherigen Stationen in der Kälte- und Klimatechnikbranche, unter anderem als Vertriebsleiter DACH bei einem Kältetechnikhersteller und als Sales Director eines Herstellers für Klimatechniklösungen, kann Reinhard Kern sowohl seine Marktkenntnis als auch seine fachliche Kompetenz in die neue Stelle einbringen.

Herausforderungen gemeinsam meistern

Die erste große Aufgabe des Vertriebsleiters besteht darin, den Vertrieb regionaler auszurichten – mit dem Ziel, noch näher an den Kund:innen zu sein und effizienter zu arbeiten. Der Vertrieb soll künftig – so wie auch schon die Epta-Serviceorganisation – in festgelegten Regionen in Deutschland tätig sein. „Wir möchten zum bevorzugten Partner der gewerblichen Kältetechnik in Deutschland werden“, erklärt Reinhard Kern. „Die partnerschaftliche Zusammenarbeit sowie ein loyaler Umgang mit unseren Kunden und Mitarbeitern sind die Grundvoraussetzung und der Schlüssel, um die aktuellen



und künftigen Herausforderungen gemeinsam erfolgreich zu meistern.“

Spitzenmodell beim Energieverbrauch

Mit Tango Ultra/MultiFresh Perform der Marken Costan/Bonnet Névé stellte Epta die größte Innovation in puncto Energieverbrauch vor: Das steckerfertige Kühlregal erreicht in der Version mit zwei Türen und einer Länge von 125 cm die bestmögliche Energieeffizienzklasse A. Das hohe Möbel für verpackte Lebensmittel verbraucht ganze 40 Prozent weniger Energie als das Vorgängermodell, unter anderem weil Epta spezielle Komponenten wie Kompressoren mit variabler Geschwindigkeit, Panorama-Seitenteile und LEDs vom Typ Value verwendet. Tango Ultra/MultiFresh Perform verfügt außerdem über eine 10 Prozent höhere Lager-



kapazität, weil die Etagere 5 cm tiefer sind und auch die untere Ablage komplett nutzbar ist.

Blickfang fürs Auge

In der Farbe Schwarz mit transparenten Seitenwänden ist Tango Ultra/MultiFresh Perform auch optisch ein Hingucker. Der Sockel wurde weiter

verkleinert und fügt sich homogen in das Design des Möbels ein. Das Möbel der SlimFit-/MultiCity-Produktfamilie ist mit zwei, drei oder vier Türen sowie in zwei Tiefen (74 und 88 cm) verfügbar und punktet auch in Sachen Nachhaltigkeit, weil es mit dem natürlichen Kältemittel Propan betrieben wird.



Innovationen für die Kältetechnik der Zukunft

Eine Stärke der Epta-Gruppe: Sie liefert Verbundkälteanlagen und Kühlmöbel aus einer Hand. Beide erfüllen die Vorgaben der F-Gas-Verordnung, sind auf dem neuesten Stand der Technik, innovativ und gleichzeitig industriell gefertigt. Nun hat der Kältetechnikspezialist mit dem Xtreme-Temperature-Efficiency-System eine weitere Innovation präsentiert, die künftig noch mehr Energie einsparen soll.

Wie groß das Interesse an innovativer Kältetechnik ist, ließ sich am Zustrom der Besucher:innen im Bereich REset ablesen. Das Team von EptaTechnica war sehr gefragt, wenn es darum ging, die neue Verbundkälteanlage Eco2Middle, die Systeme Full Transcritical Efficiency (FTE), Extreme Temperature Efficiency (ETE) und das neue Xtreme Temperature Efficiency (XTE) zu erläutern. Eco2Middle schließt die Lücke zwischen den beiden Anlagen Eco2Small und Eco2Large. Mit einer Tiefe von 80 cm und einer Höhe von 200 cm passt sie durch alle gängigen Türen. Die Anlage ist modular aufgebaut, daher lässt sich die Konfiguration leicht an die Bedürfnisse des jeweiligen Marktes anpassen. Dank der kompakten und dennoch servicefreundlichen Bauweise kann die Anlage auch in kleine Technikräume integriert werden. Bei Bedarf kann das Modul mit dem Flüssigkeitssammler separat aufgestellt werden. Wird eine höhere Leistung benötigt, erfolgt die Vergrößerung der Anlage in der Länge. Mit vier Normalkühlungs- und drei Tiefkühlungsverdichtern eignet sich Eco-

2Middle in erster Linie für Supermärkte mit einer Verkaufsfläche von rund 1500 m². Sie lässt sich zudem sowohl mit FTE als auch mit ETE kombinieren, um die Effizienz der Anlage zusätzlich zu erhöhen.

Effizient durchs Jahr

Als einer der „3 Green Facts“ und Teil des REset-Bereichs zog XTE die Aufmerksamkeit der Messebesucher:innen auf sich. Für dessen Entwicklung arbeitete EptaTechnica mit dem kalifornischen Unternehmen Energy Recovery zusammen und machte sich das Prinzip von Wasseraufbereitungsanlagen zunutze. Das System kommt komplett ohne synthetische und entflammbare Kältemittel und Wasser aus – vielmehr verwendet es als Betriebsmittel dasselbe CO₂, das die Kälteanlage nutzt. XTE besteht im Wesentlichen aus einem Druckaustauscher, der die Energie über rotierende Durchflusskanäle von der Hochdruckseite auf die Niederdruckseite überträgt. Seine Bauweise ermöglicht einen effizienten Betrieb auch bei extremen Umweltbedingungen, sodass XTE ganzjährig

einen natürlichen und energiesparenden Kältebetrieb sicherstellt. Kommt das zum Patent angemeldete System bei Außentemperaturen von um die 40 Grad Celsius zum Einsatz, sollen sich bis zu 30 Prozent Energie einsparen lassen. Bislang handelt es sich um einen Prototypen, von dem aber bereits Messungen im Feld vorgenommen werden. Für dieses Jahr sind weitere Feldtestanlagen geplant. Anders als ETE geht das neue System bereits bei Temperaturen von 10 Grad Celsius in Betrieb und verringert auch in kalten Monaten den Energieverbrauch.



Die neue Verbundanlage Eco2Middle punktet mit ihrer modularen Bauweise.

Kostbarkeiten hinter Glas



Der Weg zu den Spezialitäten und Delikatessen führte auf dem Messestand zu Eurocryor, der Premiummarke von Epta. Im Bereich REstyle konnten sich Besucher:innen davon überzeugen, wie qualitativ hochwertig und individuell die Theken der Produktfamilie Stili sind.

Unverwechselbare Verkaufsräume gestalten, die bis ins kleinste Detail an die Bedürfnisse von Händler:innen angepasst sind – das hat sich die Premiummarke Eurocryor zum Ziel gesetzt. Sie richtet sich mit ihren hochwertigen, eleganten und maßgefertigten Kühlmöbeln an Metzgereien, Konditoreien, Spezialitätengeschäfte und Supermärkte, die ihre frischen Produkte auf besondere Weise in Szene setzen möchten. Auf der Euroshop standen die Kühltheken der Stili-Produktfamilie im Mittelpunkt: für Käse, Fleisch und Backwaren sowie Torten. Bisher sind die Möbel mit Oberflächen aus Stein, Edelstahl, Laminat und Lösungen wie Corian und Dekton verfügbar. Nun

zeigte Epta die Stili-Möbel in einem Look – mit Oberflächen aus VittEr. Dabei handelt es sich um ein kompaktes, umweltschonendes Laminat, das in einem nachhaltigen, Forest-Stewardship-Council-(FSC)-zertifizierten Produktionsprozess aus Papier hergestellt wird. Eine zusätzliche Behandlung mit Silberionen macht die Oberfläche zu 99,9 Prozent frei von Viren und Bakterien und damit ideal für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Zum Anbeißen schön

Beim Anblick der vielen Eclairs, Torten und kleinen Kuchen lief sicherlich einigen Besucher:innen das Wasser im Munde zusammen. Kein Wunder, sa-

hen die Gebäckstücke doch aus wie kleine Kostbarkeiten hinter Glas; gut geschützt durch den vollverglasteten Aufsatz der Theke Visualis Pastry. Zur Vertikalisierung der Präsentation zeigte Epta auf dem Stand die Kombination mit einem Turmmodul. Die Glasschiebetüren auf der Rückseite der Edelstahltheke schützen Torten, Macarons und Co., ohne die Aufmerksamkeit der Kund:innen von diesen abzulenken.

Fleisch und Käse in Szene gesetzt

Der Metzger hinter der Theke vom italienischen Verband der Metzger, Federcarni, war eigens aus Italien angereist und erweckte den Eindruck, man befände sich tatsächlich in einer

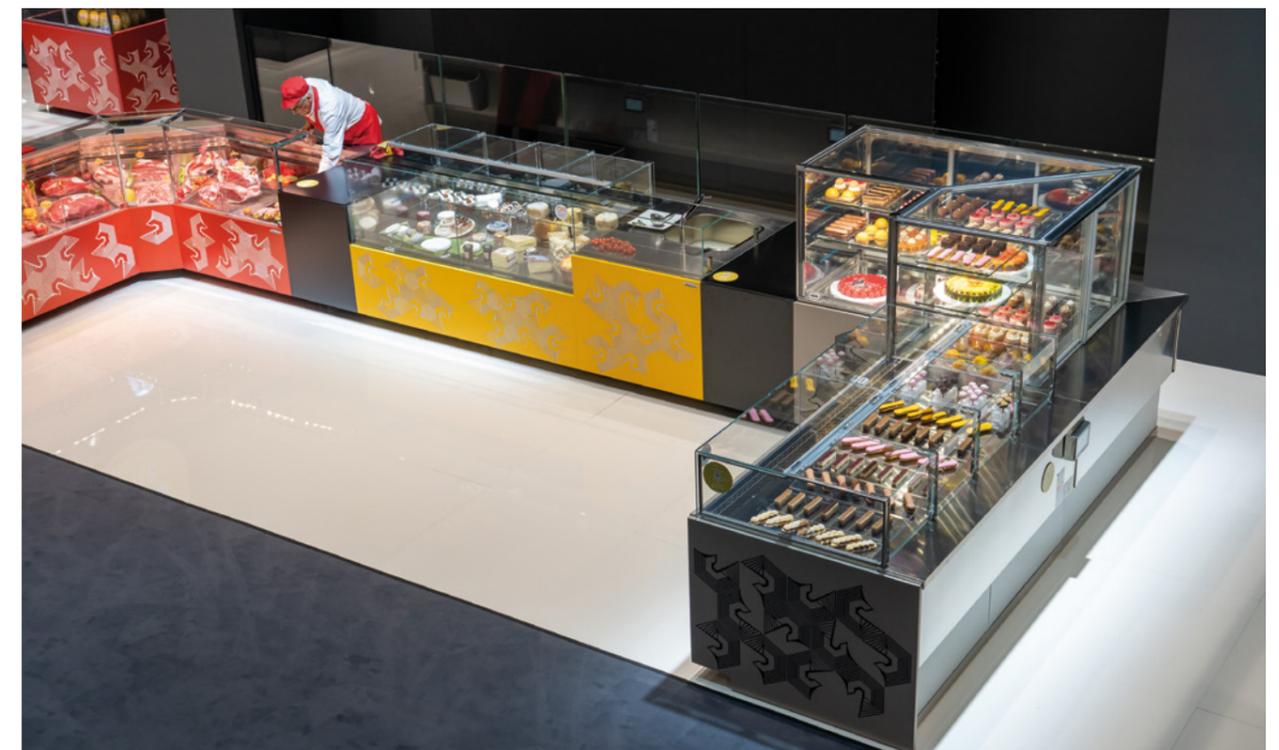
Metzgerei. Er beantwortete Fragen zur Konservierung von Fleisch und Geflügel in der Theke Bistrot und im zugehörigen Reifeschrank von Eurocryor. Dank des Dynamischen Systems konnten auch während der Messe die Fleischstücke im Möbel verbleiben. Verschiedene Käsesorten und -laibe fanden in der Theke Visualis Platz, deren Auslagefläche höher ist als bei herkömmlichen Theken. Sie verfügt über eine hohe Warenkapazität und Glasschiebetüren auf der Rückseite, die die Waren zusätzlich schützen. Visualis ist mit dem Adaptiven System ausgestattet, einem Steuerungssystem für die Kühlung, das die Konservierung von frischen Lebensmitteln optimiert. Neu für alle drei Theken ist ein Touchscreen, der an der Theke befestigt ist und zum Bedienen einfach hochgeklappt wird. Er beinhaltet ein Kontrollsystem, das über die Wahl der Produktkategorie die passenden Funktionsparameter wie Temperatur und Lichtfarbe auswählt. Auf diese Weise bleiben die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel perfekt erhalten.



Wie Juwelen unter Glas

Um die Qualität von Fleischwaren über einen längeren Zeitraum sicherzustellen, hat Eurocryor das neue Rückraumregal Torre konzipiert. Im Möbel herrscht eine konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit, sodass die Produkte optimal konserviert werden. Die Luftzirkulation im Inneren schützt die Lebensmittel. Mit verglasten Außenseiten und verspiegelten Innenflächen sowie Etagern aus Edelstahl ergänzt Torre die Einrichtung von Metzgereien auf elegante Art und Weise. Mit Unico hat

Eurocryor eine Selbstbedienungsinselfür Impulskäufe im gehobenen Einzelhandel entwickelt. Sie eignet sich optimal für die Präsentation von abgepackter Feinkost, Fleischprodukten oder als Salatbar. Die hochtransparente Verglasung und LEDs betonen dabei die Farben und die Frische der Waren und der Schiebedeckel garantiert eine perfekte Konservierung. Sehr praktisch: Die Höhe der Etagern lässt sich an die Größe der Produktverpackungen anpassen. Das steckerfertige Möbel wird umweltschonend mit Propan betrieben.



Die Kühltheken von Eurocryor überzeugen mit ihren hochwertigen Materialien, der exzellenten Warenpräsentation und ihrer Ergonomie.

Nachhaltigkeit für Discounter



Die Discounter in Europa sind in den vergangenen 20 Jahren „softer“ geworden und haben sich Supermärkten immer mehr angenähert. Mit ihren Kühlmöbeln möchte Epta dazu beitragen, das Einkaufserlebnis im Discounter wiederzuentdecken und die Qualität des Sortiments hervorzuheben. Das gelingt auch aufgrund der Vielseitigkeit, Modularität und Nachhaltigkeit der Modelle.

Der Bereich REdiscover auf dem Messtand widmete sich den Neuheiten und Weiterentwicklungen für Discounter. Dazu zählte das neueste Modell aus der Produktfamilie Fundamenta/LeBlock der Marken Costan/Bonnet Névé: Arcade/Avenue. Das hohe Kühlregal gibt es als Remote-Möbel zum Anschluss an eine Kälteanlage und als Integralmöbel mit dem natürlichen Kältemittel Propan in den Längen 125, 188, 250 und 375 cm. Beide punkten mit einer guten Ergonomie, Robustheit, einfacher Wartung und einer verbesserten Energieeffizienz. Im Vergleich zur Vorgängerversion konnte diese um 12 bis 22 Prozent verbessert werden. Mit bis zu sieben Etagern lässt sich ein größeres Sortiment präsentieren und durch die großen, vollverglasten Türen mit transparenten Rahmen wird die Aufmerksamkeit der Kund:innen auf die Waren gelenkt. Die Temperatur kann je nach Produktart – Fisch, Fleisch oder Milchprodukte – innerhalb einer Möbelreihe flexibel eingestellt werden. Arcade/Avenue

erreicht in der Version mit Türen die Energieeffizienzklasse C, als offenes Möbel die Klasse E.

Mehr Waren auf gleicher Fläche

Um die Warenkapazität bei gleichbleibender Stellfläche zu erhöhen, eignet sich die weiterentwickelte Kombination aus der Integral-Tiefkühltruhe Beluga/Eyris und dem Überbauschränk SoundTop. Dank der Panorama-Seitenteile sind alle präsentierten Produkte von drei Seiten sehr gut sichtbar. SoundTop hängt nun tiefer, sodass die oberste Etage für Mitarbeitende und Kund:innen besser erreichbar ist. Beide Möbel erlauben zudem ein ergonomisches Arbeiten und werden mit dem natürlichen Kältemittel Propan betrieben.

Effizienter mit Türen

Das steckerfertige halbhohe Kühlregal Samba/Drift mit abgestuften Etagern hat für eine bessere Energieeffizienz Schiebetüren erhalten und punktet nun mit einem geringeren Energieverbrauch

und der Effizienzklasse B. Nachhaltig mit Propan betrieben ist es vielseitig einsetzbar: in Reihe, als Back-to-Back-Lösung oder in Kombination mit Kopfmöbeln in Inselaufstellung.



Mit Arcade/Avenue präsentierte Epta ein neues geschlossenes Kühlregal für Discounter.



Digitale Services für Kälteanlage und Kühlmöbel

Mit den Schlagworten Digitalisierung und Servitization präsentierte sich Epta auf der Euroshop als Komplettservice-Anbieter mit Schwerpunkt auf digitalen Lösungen, die den Produktlebenszyklus von Kühlmöbeln verlängern und Händler:innen mehr Informationen liefern.

Ihre Präsenz auf der Euroshop verdeutlichte den Status von Epta als größter Serviceorganisation der gewerblichen Kältetechnik in Deutschland. Im Umfeld vieler Anbieter von Kühlmöbeln sticht das Alles-aus-einer-Hand-Prinzip klar hervor und zeigt den Einzelhändler:innen die Vorteile, die es ihnen bringt. Denn ein guter Aftersales-Service trägt entscheidend dazu bei, dass Kälteanlage und Kühlmöbel immer einwandfrei funktionieren und sich Händler:innen auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können: den Verkauf von Lebensmitteln.

Probleme vorausschauend lösen

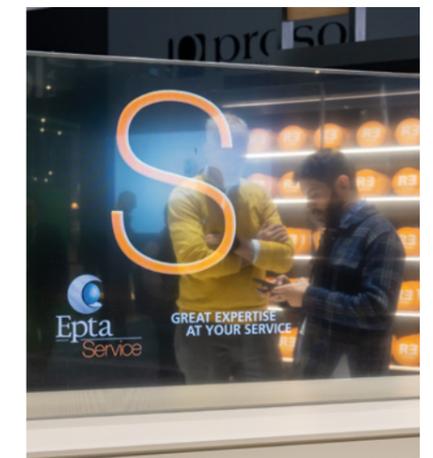
Mit dem Ziel, den Energieverbrauch von Kühlmöbeln zu senken und deren Lebenszyklus zu verlängern, hat Epta-Service neue digitale Services vorgestellt: die Diagnoseplattformen SwitchOn und LineOn. SwitchOn ermöglicht den Zugang zu Kälteanlagen und Remote-Kühlmöbeln aus der Ferne, um mehr Daten aus dem Kältesystem zu ziehen, als das Regelungssystem

liefern kann. So lassen sich zum Beispiel Verdichter, Inverter, Ölmanagementsystem und Ventilatoren überwachen. Zudem erhalten Händler:innen technische Informationen zu Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Abtaufunktion der Kühlmöbel, um eine optimale Warenkonservierung sicherzustellen. Das integrierte Überwachungssystem erkennt Auffälligkeiten in Echtzeit und zeigt durch eine Alarmmeldung genau an, welches Bauteil betroffen ist. Ein Servicetechniker kann sich live auf die Anlage aufschalten und erhält eine geführte Hilfestellung in seiner Landessprache, um das Problem zu beheben.

Steuerung aus der Ferne

LineOn ist eine digitale Lösung für steckerfertige Kühlmöbel, um diese aus der Ferne einfach und intuitiv zu bedienen. So lassen sich etwa Temperatur, Luftfeuchtigkeit und der aktuelle Stromverbrauch eines Kühlmöbels aus der Ferne überprüfen. Abrufbar sind die Daten über eine eigene On-

lineplattform oder über eine iOS- oder Android-App. Händler:innen können entscheiden, ob ihre Kühlmöbel bereits ab Werk mit LineOn ausgestattet und alle Services aktiviert werden sollen oder ob die Services nur vorgerüstet und bei Bedarf freigeschaltet werden. Außerdem ist LineOn auch als Nachrüstlösung für bereits installierte steckerfertige Möbel verfügbar.



EptaService stellte neue digitale Services für Kälteanlagen und Kühlmöbel vor.



Recycelte Kühlmöbel für frische Produkte

FrISChe und superfrISChe Produkte auf nachhaltige Weise zu präsentieren, darum ging es Epta im Bereich REfresh. Dafür hat der Kältetechnikspezialist die Kühlmöbel der Produktfamilie OutFit/Mozaik auf recycelte und recycelbare Materialien umgestellt. Hier trifft nun industrielle Fertigung auf nachhaltige Innovation und Personalisierung auf Flexibilität.

Wie Händler:innen mit einer klugen Raumaufteilung des Frischebereichs ihre Kund:innen zur Interaktion ermutigen, zeigte Epta im Bereich REfresh ihres Messestands. Dafür kamen hauptsächlich die Kühlmöbel der Produktfamilie OutFit/Mozaik der Marken Costan/Bonnet Névé zum Einsatz: horizontale und halbhohes Möbel, Rückraumregale, Selbstbedienungs- und Bedientheken. Die zahlreichen Möbel bieten für jedes Produkt die passende Präsentationsfläche und können darüber hinaus in Form, Material und Oberfläche individualisiert werden. Händler:innen profitieren von einer Produktion im industriellen

Maßstab bei gleichzeitiger Flexibilität und Personalisierung. Die Kühlmöbel wurden entwickelt, um die aktuellen ökologischen Herausforderungen zu meistern und sind deshalb aus recycelten und recycelbaren Materialien. Epta hat dafür etwa Kunststoffe durch andere Materialien ersetzt und in der Produktion keine chemischen Zusatzstoffe verwendet.

Konvertierbare Kühltheke

Die Theke Velvet/Shape stand im Mittelpunkt von REfresh und zeigte sich von ihrer wandelbaren und abwechslungsreichen Seite: mit unterschiedlichen Glasaußensätzen, in verschiedenen

Varianten, als konvertierbares Möbel und als Heißtheke. Auf diese Weise kreierte Epta eine spannende Thekenfront, an der sich die Händler:innen von deren Vielseitigkeit überzeugen konnten. So kam zum Beispiel die Bedientheke, die sich mit einem Handgriff zur SB-Theke umbauen lässt, sehr gut an. Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels oder außerhalb der Stoßzeiten findet sie gute Verwendung. Velvet/Shape gibt es aber auch als offene halbhohes SB-Theke, als SB-Insel mit Schiebedeckel, als Eckmodul und als Heißtheke. Für eine bessere Energieeffizienz ist die SB-Theke nun auch in einer geschlossenen Version verfügbar.

Praktisch mit Schiebetüren

Für den Bereich hinter den Bedientheken hat Epta das hohe Rückraumregal Boutique/Profile konzipiert. Darin finden große Käselaibe oder auch ganze Schinken Platz. Die neue Variante mit Schiebetüren und Softschließmechanismus kann auch eingesetzt



werden, wenn hinter den Theken weniger Platz ist. Als besonders praktisch erweisen sich die geschlossenen Lagerfächer im unteren Teil des Möbels. Als Vorschau präsentierte die Premiummarke Eurcryor ein kleineres Rückraumregal aus der Produktfamilie Elementi: Luce. Es wurde für Nahversorger entwickelt und besticht mit verglasten Etagern und Türen sowie Panorama-Seitenwänden und erreicht die Energieeffizienzklasse B.

50 Prozent weniger Energie

Batik/Kaleido, das halbhohes Kühlregal mit hoher Front und abgestuften Etagern, wurde zum ersten Mal mit Schiebetüren und Panorama-Seitenwänden vorgestellt. Es eignet sich insbesondere für die Installation von SB-Verkaufsinseln und lässt sich im Verkaufsraum gut mit Silk/Dualio kombinieren, der Kühlinsel mit doppelter Wanne für Aktionsangebote. In der neuen geschlossenen Variante erreicht diese die Energieeffizienzklasse C und verbraucht 50 Prozent weniger Strom als ihr offenes Pendant. Auf dem



Messestand zeigte Epta Silk/Dualio in Inselaufstellung mit Kopf Möbel.

Flexibler Allrounder

Ebenfalls für Aktionsangebote entwickelt wurde Stage/Latitude. Der Presenter war unter anderem als offenes halbhohes Möbel mit integriertem Nachrollo und als Insel mit Schiebedeckeln zu sehen. Neu ins Portfolio auf-

genommen hat Epta eine Variante, deren Innen- und Außenwände aus Edelstahl sind und deren Bodenwanne eine Neigung von 15 Grad hat. Sie eignet sich für die Präsentation von abgepackten Fleisch- und Fischprodukten, Milch und Käse, Obst und Gemüse sowie Sandwiches. Die Möbel lassen sich untereinander kombinieren oder als Back-to-Back-Lösung konfigurieren.



Epta präsentierte die Theke Velvet/Shape in zahlreichen Varianten und in Kombination mit einem halbhohen Kühlmöbel.

E-Commerce in den stationären Handel integrieren

In der „Vending Area“ hat die Epta-Gruppe auf der Euroshop gezeigt, welche Click&Collect-Lösungen Lebensmitteleinzelhändler:innen schon heute anbieten können, um ihre Vertriebskanäle auszubauen. Mit der weiterentwickelten Abholstation #EPTABricks 2.0 etwa lässt sich eine Brücke zwischen stationärem und Onlinehandel schlagen.

In Frankreich haben sich Abholstationen bereits etabliert, in Deutschland findet man sie bislang nur äußerst selten. Sie bestehen aus kleinen Kühlfächern, aus denen Kund:innen die auf der Website ihres Lebensmittelmarktes bestellten Einkäufe rund um die Uhr abholen können. #EPTABricks gibt es für frische Lebensmittel, Tiefkühlprodukte, Trockenprodukte und für Waren, die bei Raumtemperatur gelagert werden. Sie können sowohl im Innenraum als auch außen aufgestellt werden. Auf der Euroshop war eine weiterentwickelte Version zu sehen: Die Steuereinheit wurde komprimiert und in den oberen Teil einer Doppelsäule integriert. Durch die neue Doppelsäule kann #EptaBricks nun günstiger angeboten werden. Eine Neuheit sind die Fächer mit Glasstüren: Hier können Einzelhändler:innen zusätzliche Produkte anbieten,



die zu den bestellten Waren passen, und damit Impulskäufe fördern.

„Vending at its best“

Auch Vendingautomaten halten inzwischen Einzug in den LEH; hier präsentierte Epta eine Neuheit der Marke larp: Trocadero ist der größte gekühlte Automat aus der Reihe ColDistrict und er verfügt über zehn Produktschalen pro Etage. Sein sieben Zoll großer

Bildschirm verbessert das Einkaufserlebnis und trägt damit auch zu höheren Verkaufszahlen bei. Er ist 180 cm hoch, 105 cm lang und eignet sich für die Präsentation von Getränken, verpackten Sandwiches und Snacks. Trocadero punktet mit einem sparsamen Energieverbrauch und erreicht die Energieeffizienzklasse C. Darüber hinaus wird er umweltschonend mit Propan betrieben.

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Kühlen mit Zukunft

Kühlen funktioniert auch ohne Kältemittel: Mit „The Unit“ hat die Epta-Gruppe auf der Euroshop nicht nur ein Kühlmöbel vorgestellt, das ohne Kältemittel betrieben wird. Es lässt sich zudem so zerlegen, dass es zu 95 Prozent

recycelbar ist. Denn die Voraussetzung fürs Recycling ist, dass sich die einzelnen Bestandteile sortenrein trennen lassen. Bei „The Unit“ sind das unter anderem Kork und Metall. Mehr zu diesem Kühlmöbel der Zukunft lesen Sie auf Seite 3.



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



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.