

Epta presenta a SIGEP le innovazioni per il Foodservice dolce

LINK: <https://www.tech4trade.it/epta-presenta-a-sifep-le-innovazioni-per-il-foodservice-dolce/>

Tech4Trade

Redazione 20 Gennaio 2025
Epta presenta a SIGEP le innovazioni per il Foodservice dolce 2025-01-20T13:46:20+01:00

Epta presenta in occasione della 46esima edizione del SIGEP la proposta tecnologica completa del Gruppo dedicata al Foodservice Dolce, offrendo un assaggio delle più avanzate soluzioni a marchio Iarp ed Eurocryor. In programma dal 18 al 22 gennaio 2025 presso il quartiere fieristico di Rimini, il prestigioso evento si conferma ancora una volta, oltre che appuntamento imperdibile a livello internazionale per l'intero comparto, una vetrina ideale per i modelli Epta, che invitano i visitatori ad assaporare l'innovazione in una dolce esperienza di gusto, all'insegna della massima freschezza.

Collocato nell'Area tematica dedicata al Gelato, lo spazio espositivo di Epta esalta la consolidata expertise del Gruppo nella conservazione di tutte le tipologie di dessert, in linea con i più recenti trend del Pastry, ricreando un percorso esperienziale e multisensoriale attraverso due ambienti di vendita

outdoor e indoor.

Epta sceglie di allestire la prima area del suo stand con un concept outdoor, in cui le più efficienti soluzioni di refrigerazione firmate Iarp riproducono il layout di chioschi e spazi di vendita all'esterno di gelaterie e pasticcerie.

Tra i modelli in esposizione spicca la vetrina frigorifera plug-in Delight 16 della linea Cool Emotions, caratterizzata da un'estetica da plasmare secondo lo stile e il look del negozio e integrabile con una finta ruota e una tendina di copertura ispirate ai carretti dei gelati tradizionali, grazie a cui è in grado di attrarre i consumatori a scoprire i 16 gusti di gelato artigianale esposti. Per la prima volta in classe climatica 5, il banco è inoltre potenziato per garantire performance straordinarie e un piacevole momento di ristoro anche nei Paesi caratterizzati da ondate di calore estive, con temperature esterne fino ai 40°C e un tasso di umidità pari al 40%.

A questo si aggiungono il congelatore a pozzetto professionale Globo 700 Csv Ng e il banco Globo Retrò 220, rispettivamente dedicati a gelato industriale

e artigianale. Il primo, resistente, compatto e per la prima volta in classe energetica C, permette una piena accessibilità alle referenze grazie a coperchi a vetri scorrevoli, mentre il secondo, che raggiunge la classe energetica A, custodisce i sapori del gelato italiano in carapine da un appeal senza tempo. Il corner destinato ai gelati confezionati si arricchisce inoltre del frigo a pozzetto verticale Vic 150, ideale per piccole superfici di vendita e configurazioni lineari.

Novità assoluta presentata in anteprima in Fiera è infine il distributore automatico negativo Manhattan della linea ColdDistrict di Iarp: l'attesissima evoluzione del modello Brooklyn che, mantenendo inalterate l'efficienza operativa ed energetica caratteristiche delle vending Iarp, consegue nuovi traguardi in termini di capacità espositiva, a parità di ingombro al suolo, grazie all'aggiunta di un ripiano dedicato a coni e coppette. Il genio creativo di EptaConcept, specializzato nella progettazione di spazi su misura in funzione delle specifiche esigenze espositive, trasforma l'area

indoor dello stand di Epta in un Fruit Bar, dall'atmosfera suggestiva. Il corner tematico rispecchia infatti una tendenza in crescita nel settore del Fuori Casa, che coniuga un'alimentazione salutare a uno stile di vita dinamico, per una proposta dall'evidente valore esperienziale.

In dettaglio, la frutta fresca è custodita presso lo stand all'interno della poliedrica vetrina Gemini Integral della linea Stili di Eurocryor, dotata di una tecnologia di refrigerazione di ultima generazione e presentata in una versione customizzata concepita per integrare in un'unica struttura spazio espositivo e operativo, in un connubio di eleganza e funzionalità. Progettato ad hoc per il SIGEP, il lineare valorizza ulteriormente la qualità degli alimenti esposti combinando una disposizione orizzontale delle referenze, comodamente accessibili in modalità self-service, con l'installazione di postazioni complementari perfette per la lavorazione a vista delle materie prime e per la preparazione da parte degli Operatori di centrifughe ed estratti a base di frutta.

All'interno di questo esclusivo ambiente di vendita, la frutta è protagonista in tutte le sue forme e si colloca pertanto al cuore anche di opzioni ready to eat come

macedonie, smoothies e soprattutto di ghiaccioli e gelati, custoditi in tre diverse varianti di Glee della linea Cool Emotions a marchio Iarp. Tra queste, il negativo Glee 45 si distingue per un'efficienza energetica certificata in classe C e un'elevata digitalizzazione, due asset fondamentali da sempre al cuore del Gruppo. La vetrina espositiva è infatti dotata di connettività con LineON, la soluzione digitale di EptaService dedicata ai plug-in che, compatibile con tutti i modelli Iarp, consente di analizzare 24/7 numerosi parametri ed estrarre report inerenti il check-up dei banchi a spina o informazioni relative ai trend di vendita, confermandosi uno strategico strumento di marketing per i gestori dei punti vendita.

Inoltre, tutti e tre i verticali sono connotati da un sistema di refrigerazione con sbrinamento automatico, un'illuminazione a LED verticale e un'estetica al 100% da personalizzare mediante stampa digitale.

Epta conferma la perfetta complementarità dei suoi brand Iarp ed Eurocryor attraverso uno stand che ne testimonia l'eccellenza in termini di innovazione tecnologica, efficienza energetica e design.

commenta Alice Ferrari, Head of Product Marketing di Epta, che conclude: «Realizzato grazie all'expertise di EptaConcept, lo spazio espositivo esprime al meglio la maestria del Gruppo nel dar vita a configurazioni inedite e multibrand, con un'attenzione unica all'interior design e alla personalizzazione. Ogni dettaglio riflette infatti l'impegno di Epta nel soddisfare le esigenze dei professionisti del settore con soluzioni di refrigerazione all'avanguardia e sempre più sostenibili?».

Condividi:

Fa' la cosa giusta!: torna la fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili
23 Gennaio 2025

40mila presenze, di tutte le età e in particolare della fascia 35-64 anni, per il 69% donne, provenienti per l'83% dalla Lombardia e con un interesse in crescita da parte di altre regioni d'Italia. Un pubblico attento, coinvolto e curioso, che nel 96% dei casi consiglia con piacere la partecipazione alla fiera ai familiari e agli amici. Da questa fotografia dell'edizione 2024 nasce la proposta della ventunesima edizione di Fa' la cosa giusta!, la fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili che aprirà

le porte al pubblico dal 14 al 16 marzo nella nuova sede di Fiera Milano Rho (padiglioni 16 e 20). Il gusto della fiducia? è il filo rosso che guida tutte le sezioni e gli appuntamenti del programma culturale 2025. E la location? più ampia e funzionale? non è la sola novità: l'ingresso alla fiera è gratuito. Quattro le nuove aree in cui sono organizzati gli spazi espositivi: Cura e Benessere, Saperi e Saperi, Cultura e Partecipazione, Viaggio e Fiera dei Grandi Cammini. Centinaia gli stand dove il pubblico avrà la possibilità di assaggiare e scoprire i prodotti e le buone pratiche sostenibili proposti da aziende, associazioni, enti e gruppi di cittadini. Online il programma di Sfide, l'evento dedicato al mondo della scuola? per insegnanti e dirigenti scolastici? che quest'anno ruota attorno al tema dell'«Educare al pensiero critico»: 100 appuntamenti e 150 esperti? Daniela Lucangeli, Reggio Children e Christian Raimo, per fare qualche nome? che portano la loro esperienza in tema di valutazione, orientamento, costruzione di contesti educativi accoglienti, libero pensiero. Tra gli appuntamenti di successo, la sezione dei Grandi Cammini propone eventi e stand sui cammini,

i ciclovaggi e il turismo consapevole. Mentre, come da tradizione, la giornata del venerdì (14 marzo) è dedicata in particolare alla visita da parte degli studenti delle scuole: già oltre 4.000 gli studenti iscritti.

Iper La grande i: scontrini digitali in formato QR code o full digital in tutti i punti vendita

28 Gennaio 2025

Iper La grande i annuncia un'importante iniziativa in ambito ESG: l'introduzione dello scontrino digitale tramite QR code o completamente digital in tutti i punti vendita Iper con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e preservare le risorse naturali. La digitalizzazione dello scontrino nei punti vendita Iper mira a preservare le risorse naturali, riducendo il consumo di carta e promuovendo una gestione più sostenibile delle risorse. Basta, infatti, fare una semplice riflessione sull'impatto della stampa degli scontrini: ogni settimana in media vengono emessi nei punti vendita Iper 900 mila scontrini con una lunghezza media della striscia di 50 cm che, se messi in fila, equivale a 450 Km, in un anno pari a 23.400 Km, ovvero un viaggio di andata e ritorno da San Francisco a Sydney. Attiva già da diversi

mesi, l'iniziativa dedicata alla digitalizzazione dello scontrino nei punti vendita Iper ha portato a risultati significativi: da giugno a dicembre 2024, grazie all'adozione di scontrini digitali o in formato QR code, sono stati risparmiati più di 4.600.000 scontrini, il corrispettivo di oltre 2.000 km di carta, equivalenti a un viaggio andata e ritorno tra Milano e Parigi. Inoltre, solo nel mese di dicembre 2024, quasi 250.000 clienti hanno scelto questa modalità più sostenibile, preferendo gli scontrini in formato QR code o full digital rispetto agli scontrini tradizionali. Per realizzare quest'ambizioso progetto e coinvolgere i clienti nell'adozione dello scontrino digitale, Iper La grande i ha scelto un approccio innovativo nel settore, mettendo a disposizione due diverse modalità di conversione, all'insegna della praticità e sostenibilità. I clienti in possesso della Carta Vantaggi e dell'app Iper possono aderire allo scontrino digitale oppure scegliere lo scontrino in formato QR code. In ogni caso, è possibile archiviare e visualizzare in qualsiasi momento gli scontrini digitali nell'area riservata. Tutti gli altri clienti, al momento del pagamento, possono richiedere lo scontrino in formato ridotto

con QR Code. Scansionando questo codice con lo smartphone, è possibile visualizzare lo scontrino in formato digitale, completo di tutti i dettagli dell'acquisto. Questa opzione non solo semplifica la gestione degli scontrini, ma riduce significativamente l'utilizzo di carta e consente di archiviare gli scontrini digitalmente garantendo la privacy, senza la necessità di fornire dati personali come numero di telefono o e-mail, ed evitando, di allungare il tempo di permanenza presso le casse per un'esperienza d'acquisto più fluida. Un metodo che mira a coinvolgere il maggior numero di clienti possibile per creare una consapevolezza diffusa sul tema, utilizzando come principale touchpoint la cassa e senza intaccare in alcun modo l'esperienza di spesa. Come Gruppo Finiper Canova confermiamo il nostro impegno verso l'adozione di attività volte alla tutela e alla rigenerazione dell'ambiente, scegliendo un approccio circolare per l'uso responsabile delle risorse e la riduzione degli sprechi. Come attori della GDO, abbiamo sentito il dovere di ridurre l'impatto ambientale dei nostri scontrini? spiega Michela Riva, ESG Manager del

Gruppo Finiper Canova ?. In una prima fase del progetto, abbiamo reso tutti i nostri scontrini BPA free, sostanza chimica nociva per l'ambiente e la salute, stampandoli su carta certificata FSC. Dalla fine del 2023 abbiamo lavorato per eliminare il problema alla radice, digitalizzando tutti gli scontrini emessi nei nostri punti vendita, offrendo diverse modalità di conversione alle casse in modo da coinvolgere il maggior numero possibile di clienti nell'adozione della modalità full digital. Proprio in quest'ottica, abbiamo scelto di chiedere ai clienti, ad ogni passaggio in cassa, se desiderassero passare al formato QR code o allo scontrino full digital. I risultati ottenuti finora ci spingono a proseguire in questa direzione, promuovendo attivamente la transizione verso soluzioni sempre più sostenibili. Utile, comodo ed efficiente, lo scontrino digitale è parte integrante del percorso sostenibile e socialmente responsabile intrapreso dal Gruppo Finiper Canova che, nel 2023 ha istituito la funzione ESG e sviluppato un piano di sostenibilità, unico e coordinato, basato su 4 pillar principali: cultura alimentare, comunità e territori, persone al centro, ambiente e futuro. Un viaggio ambizioso, con un

grande obiettivo: creare una cultura diffusa della sostenibilità e innescare una trasmissione di pratiche e comportamenti positivi in modo da contribuire al benessere del pianeta con un unico claim prescelto dal Gruppo: "Facciamo bene al futuro".