For Internal Use Only

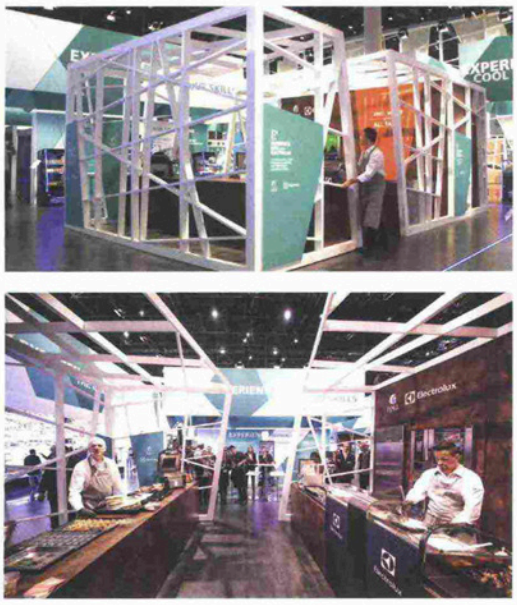
GDOWEEK
RETAIL & INDUSTRIA

Epta
Advanced Solutions for your Store

di Patrick Fontana

Epta lancia il pop up restaurant in partnership con Electrolux

Ha una doppia anima take-away e dine-in, in una struttura estendibile con grande semplicità: concept ipermoderno per il teatro di vendita



È un concept ristorativo che raccoglie molteplici stimoli e idee quello che Epta ha presentato a Euroshop 2017, portandolo successivamente sul mercato. E il pensiero corre subito al Corner Sushi chiavi in mano, quello che l'impresa di refrigerazione -in partnership allora con KellyDeli- presentò nell'edizione 2014 della fiera di Düsseldorf, con grande soddisfazione di risultati in gdo.

In questa riedizione di una strategia vincente il partner è Electrolux e il corner assume le valenze di un pop up restaurant, utilizzabile dalla gdo all'interno del percorso di vendita, oppure in galleria, aeroporti, grandi stazioni o in altri contesti (fiere ed eventi) nei quali applicare un'offerta gastronomica modulabile. Personale richiesto: 3 persone. Per Epta si tratta della nuova frontiera del freddo, intesa come capacità di declinare una proposta culinaria di pronto consumo in loco (dine-in) oppure in un secondo momento a casa (take-away). "Sta diventando significativo il trend di mercato che vede i consumatori protagonisti di occasioni di consumo alimentare extradomestico presso la gdo, con i retailer che tendono ad accreditare i punti di vendita come potenziali centri di aggregazione e ristorazione" spiegano in Epta.

Le due anime trovano espressione anche nella struttura stessa che presenta due banchi contrapposti gestiti dal personale di turno che possono essere aperti (o richiusi) a cassetto semplicemente muovendo la parte eat-in. A pieno regime l'area è in grado di ospitare numerosi clienti, mentre nelle ore serali torna a occupare uno spazio molto contenuto. Epta ha dotato lo Shop in Shop di due nuovi plug-in, firmati Iarp: il semiverticale Joy 30 ed il verticale Glee, anche nella speciale versione Winery.

Il Pop Up restaurant è inoltre disponibile in tre moduli di funzione, per rispondere a flussi leggeri (300 consumazioni/giorno), medi (fino a 600 consumazioni/giorno) o intensi (oltre 600). Interessante è anche l'attrezzatura fornita da Electrolux che consente di affrontare una proposta culinaria piuttosto ampia, dai sandwich alle ricette salutistiche di tendenza. In particolare, è stato promosso un quaderno di cucina che mira all'abbattimento totale degli scarti, valido in generale, ma soprattutto applicabile nella versione one-ingredient coocking. I partner propongono, cioè, al retailer una serie di menù alquanto differenziati (dolci, burger, insalate, zuppe, contorni, salse ecc.) basati di volta in volta sull'uso di un solo ingrediente base, con corsi di formazione specifica.

L'area di mezzo fra i due banconi può essere ampliata a scelta (con eventuali sedute) e richiusa la sera. I pasti sono disponibili in contenitori Pet Sirap della nuova linea Safe-T-Fresh®, che utilizza il sistema Tamper Evident

lbdi communication

Ritaglio stampa
Testata: Gdoweek
Pagina: 50
Diffusione: 20.000
Data: Giugno 2017