

News pour sites

**PARTENARIAT D'EXCELLENCE @EUROSHOP 2017,
POUR VALORISER L'#EPTAEXPERIENCE**

Le concept novateur “#EptaExperience is the way”, *leitmotiv* de la participation d'Epta au salon Euroshop 2017, qui vient de s'achever, est confirmé par les nombreuses collaborations avec des partenaires de renommée internationale, acteurs clés dans leurs secteurs d'activité respectifs.

Epta et **Lactalis** – *premier groupe mondial du secteur fromager* – ont lancé l'**Allée des Fromages**, une solution de **visual merchandising** inédite, conçue en collaboration avec **ONE BUY ONE**. Son objectif est de transformer l'acte d'achat en un moment agréable, tout en renforçant les opportunités de développement pour la catégorie fromages.

L'alliance entre l'expertise d'Epta et d'**Electrolux** – *entreprise leader dans le secteur des électroménager professionnel* – a donné naissance à un format inédit pour renouveler le « retail in-store restaurant ». Le corner **Shop In Shop** a été créé pour répondre aux nouvelles tendances qui voient les points de vente comme îlots de convivialité « dine-in », avec des moments de divertissement et de loisirs, comme les showcookings réalisés par les Chefs cuisiniers de l'Electrolux Chef Academy durant les cinq jours du salon Euroshop.

La recherche du *Retailtainment* est également au cœur de l'espace du **Pop-Up Retail** conçu avec **Schweitzer Project S.p.A.** – *un groupe spécialisé dans la conception et la réalisation de concept stores avant-gardistes*. Cet espace éclectique transforme les surfaces displays traditionnelles, en poussant l'expérience esthétique jusqu'à sa limite extrême, mais toujours dans le respect de la durabilité environnementale. Il peut être vu comme une célébration du besoin d'identité forte exprimé par les concepteurs pour rendre chaque magasin unique et le transformer en un point de référence pour les consommateurs.

Réfrigération parfaite, présentation spectaculaire et packaging Safe-T-Fresh® pour préserver la fraîcheur : C'est la recette gagnante d'Epta et de **Sirap**, *l'un des fabricants les plus qualifiés de récipients pour les aliments frais en Europe*. Elle met en valeur le goût et une sécurité alimentaire maximale pour les nombreux plats servis dans l'espace Shop In Shop et pour les préparations à base de fruits offertes dans la zone du **Pop-Up Retail**.

Autre partenariat intéressant : celui réalisé avec **Cefla**, *grand groupe multibusiness et novateur qui fait de son hétérogénéité un point fort*. La synergie avec ce spécialiste du display permet de rendre l'exposition des références dans les zones réfrigérées du corner **Pop-Up Retail** véritablement unique.

De la collaboration entre Epta et **Williams Advanced Engineering** –*La technologie et l'ingénierie du groupe William (Formule1)* – naissent de nouveaux profils aérodynamiques **Aerofoils** conçus pour améliorer l'aérodynamisme des meubles réfrigérés à simple rideau d'air afin de garantir une réduction des consommations d'énergie allant jusqu'à 30%.

Le nouveau système **FTE** (Full transcritical Efficiency) à **CO₂ transcritique** a reçu **l'approbation spéciale de BITZER**, *le fabricant mondial de compresseurs*, en vertu de ses excellentes performances et de la protection des composants. Le certificat délivré déclare qu'Epta a développé un système innovant et performant avec les compresseurs BITZER de la ligne ECOLINE+.

Pour permettre à ses clients de découvrir le caractère unique de l'*#EptaExperience*, Epta a réalisé deux applications avec **BT** – *l'un des principaux fournisseurs de service TIC au monde*. L'APP **#EptaExperience**, à laquelle a également collaboré Eit Digital, est un guide interactif pour accompagner les utilisateurs dans un parcours immersif à la découverte des nouveautés présentées à l'Euroshop. La **Mobile App** exclusive, qui dialogue avec Valzer Next/Multifreeze Plus Smart Screen de Costan et Bonnet Névé, est une application qui interagit avec le meuble en permettant d'améliorer le processus de fidélisation des clients.