

Communiqué de Presse

AUCHAN GOURMAND PRADO A MARSEILLE : UN ATELIER EXPÉRIMENTAL AMÉNAGÉ PAR L'ÉQUIPE EPTA CONCEPT

Pour fidéliser leur clientèle, les magasins s'efforcent de comprendre comment l'enseigne et les références sont perçus, en mettant l'accent sur l'expérience d'achat. Le consommateur joue le rôle de « **ConsommActeur** ». Il achète un produit non seulement pour satisfaire un besoin mais également pour y **trouver un bénéfice personnel**. C'est pourquoi les points de vente s'orientent aujourd'hui vers une analyse approfondie des **besoins** et vers la construction d'une **relation de confiance exclusive**. Il existe en effet un lien fort entre l'expérience et le niveau d'implication émotionnelle : une expérience de shopping réussie est le résultat **de l'interaction entre le client, son environnement** dont les produits font partie intégrante et les **émotions** qui peuvent en découler.

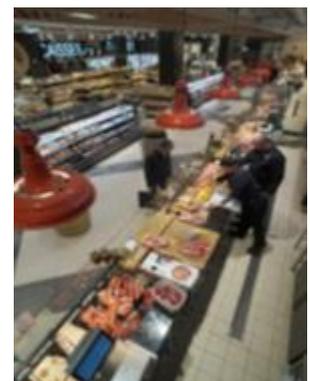
MISE À L'HONNEUR DES ARTISANS

L'aménagement du magasin **Auchan Gourmand Prado à Marseille**, mis en œuvre avec **EptaConcept**, est un exemple parfait de cette approche. Ce magasin est situé au cœur de l'espace restauration du **centre commercial Prado-Klépierre**, un complexe situé dans un quartier rénové **face au stade Vélodrome**. Un « supermarché du bien manger » de dernière génération, dont le concept consiste à **mélanger l'offre** produits pour les **courses du quotidien** avec un assortiment conçu pour satisfaire les **goûts les plus exigeants**. La qualité est garantie par des **professionnels des métiers de bouche** qui servent les clients dans des **espaces dédiés** créés par **EptaConcept**. L'équipe d'Epta a su créer des **espaces ad hoc** où les maîtres artisans présentent leur travail et offrent des spécialités dans les domaines de la boucherie, du fromage, de la gastronomie, du vin... C'est une rencontre ultime entre producteurs et consommateurs de produits frais.

EPTACONCEPT, POUR UN PROJET CLÉ EN MAIN

EptaConcept, en collaboration avec le cabinet d'architectes du client, a conçu un espace **évocateur** doté d'un **design fonctionnel**. En plus d'améliorer la qualité des marchandises exposées, cet espace frais a été conçu pour améliorer le travail du personnel. C'est le cas, par exemple, de la **boucherie**, qui se distingue par ses **vitrines Bistrot** de la marque **Eurocryor**.

Le mobilier, aux lignes droites et personnalisées jusque dans les



moindres détails, est unique par ses **finitions** en marbre et bois clair, des matériaux nobles qui mettent en valeur les colorations des produits présentés. De plus, **EptaConcept** a créé l'ensemble des **dessertes arrières en inox**, pour faciliter le travail des utilisateurs : ces espaces sont dotés d'un **plan de travail équipé**, permettant d'avoir, à tout moment, tous les outils à portée de main. Afin de privilégier la relation entre le client et le personnel du rayon, des **billots de bois** rythment le linéaire pour permettre au boucher de mettre en scène son art et de préparer ses découpes devant le consommateur.

À CHAQUE PRODUIT SON ESPACE : LES BASES DE LA PERSONNALISATION



À noter également l'**espace Traiteur** qui met en valeur le **Bistrot travaillé avec des mosaïques de verre**. On y trouve une large gamme de spécialités cuisinées et prêtes à réchauffer pour les « Gourmets-pressés ». A la **Fromagerie et en Fraîche Découpe**, on remarque le modèle **Gemini**, modèle **semi-vertical** signé **Eurocryor** surprenant avec ses étagères en cascade. Le rayon offre des vraies opportunités d'achat d'impulsion, de cross-selling (ventes croisées) en proposant une sélection de vins dans la partie supérieure. Equipé d'une **desserte arrière inox signé EptaConcept**, il est disponible en version **d'angle**. Il sera **personnalisé avec une façade marbre** dans l'espace fromager et proposé avec des **mosaïques** dans le corner Fraîche découpe.

L'EMPREINTE DE L'HOMOGENÉITÉ

Afin de garantir une offre complète, **EptaConcept** a proposé, pour le libre-service, des solutions provenant de la famille **SkyEffect de Bonnet Névé**, les **vitrines verticales fermées positives SkyView Plus**, les armoires négatives **SkyLight Plus** et les **semi-verticales positives Aeria Plus Open** : agencement coordonné grâce à des mobiliers attractifs en termes de présentation pour une visibilité maximale des produits et des rotations produits supérieures. De plus, pour améliorer encore la présentation, **SkyLight Plus** est équipé du **kit Multisolution** : il s'agit d'une pièce verticale vitrée à l'intérieur de la porte additionné d'une étagère plus courte au-dessus de la cuve, pour transformer la partie basse en « conteneur » destiné aux sachets surgelés (légumes, frites, poissons ou viandes).



Enfin, le choix pour la cave à vins s'est porté sur **MultiFresh de Bonnet Névé** : un modèle avec groupe intégré, compact, flexible pour assurer l'exposition des bouteilles, conservées à la bonne **température**.



Cécile Marty, Trade Marketing Manager chez Epta France commente : « *Nous sommes très heureux d'avoir contribué au succès de ce point de vente. La collaboration avec **l'équipe EptaConcept** a été fondamentale pour transformer **Auchan Gourmand Marseille** en un **atelier expérimental**. Présentations d'excellence et espaces de contact privilégiés entre personnels et client vont porter la valorisation des produits frais. Chaque élément, en effet, **est étudié dans ses moindres détails**, pour surprendre le client et l'accueillir dans un lieu exclusif, créé sur mesure pour satisfaire tous les **gourmets et amateurs de produits frais d'exception** ».*

Epta. Des solutions avancées pour votre magasin.

EPTA - Groupe international spécialisé dans la réfrigération commerciale qui opère au niveau mondial grâce à ses marques **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **George Barker** (1928), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969), **Iarp** (1983), **Knudsen Køling** (1961) et **Kysor Warren** (1882). Epta se place, sur le marché national et international, comme partenaire en mesure de produire et de commercialiser des systèmes complets pour la réfrigération, grâce à l'intégration de lignes de produits spécifiques telles que : meubles frigorifiques traditionnels, verticaux et semi-verticaux à température positive, verticaux et horizontaux à température négative, meubles groupe logé pour le secteur Retail et Food&Bev, centrales de moyenne et grande puissance et chambres froides. Avec siège à Milan, Epta opère avec presque 6.000 salariés, plusieurs unités de production à niveau international, a une présence commerciale dans le monde entier grâce à plus de 40 unités commerciales. En 2018, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 921 millions d'euros.

[Twitter: @Epta_Group](https://twitter.com/Epta_Group)
[Facebook: Epta](https://facebook.com/Epta)
[LinkedIn: EPTA GROUP](https://linkedin.com/company/EPTA_GROUP)
[Youtube: EPTAspa.](https://youtube.com/EPTAspa)
[Instagram: @epta_group](https://instagram.com/epta_group)

Pour plus d'informations:

Lbdi Communication

Federica Cosmo – email : fcosmo@lbdi.it

Ginevra Fossati – email : gfossati@lbdi.it

Tél. +39 02/43910069 - Fax +39 02/33007120

Skype : LBDI_PR