

Die Euroshop befasst sich nicht nur mit dringenden und zukunftsrelevanten Themen wie Digitalisierung, Robotik oder Nachhaltigkeit und liefert innovative Blaupausen für den gesamten Retail, sondern die Angebote der Aussteller bieten auch zeitgemäße Lösungen für den Lebensmittelhandel.

In der relativ kurzen Zeit seit der Euroshop im Jahr 2017 hat sich im Einzelhandel viel verändert, insbesondere bei Digitalisierung und Energieeffizienz. Der österreichische Kältetechnik-Spezialist Hauser macht jedoch deutlich, dass Kühlmöbel nicht nur stetig weniger Strom benötigen, sondern auch zu einer Wohlfühlatmosphäre beitragen. So sorgen niedrige und transparente Kühlmöbel wie die Vinea Kühlinsel für einen besseren Marktüberblick und leichtere Orientierung. Sie lassen sich hervorragend in bestehende Abteilungen integrieren, haben Rollen und können so flexibel an jedem Ort im Markt aufgestellt werden. Durch die Verwendung von Materialien wie Holz wird überdies der Konsumentenwunsch nach Natürlichkeit aufgenommen.

Für ein angenehmes Einkaufs-Ambiente spielt auch die Lichtinszenierung eine große Rolle. In Düsseldorf demonstriert Bära, welche Möglichkeiten der Einsatz von warespezifischen Farben und Spektren in Retail-Projekten bietet. Dabei setzt das Leichlinger Unternehmen auf präzisere Lichtverteilungen, Blendungsbegrenzungen und neue Farbqualitäten. Unter den Produktneuheiten, die präsentiert werden, ragt die Einbauleuchten-Serie Intara SX heraus: Sie umfasst Downlights, Wandfluter

Zeitgemäße Lösungen

Fotos: Messe Düsseldorf/C. Tillmann



Auch Lösungen für den Supermarkt mit wegweisendem Energiemanagement und intelligenter Klimatechnik werden dem Fachpublikum auf der Euroshop in Düsseldorf geboten.

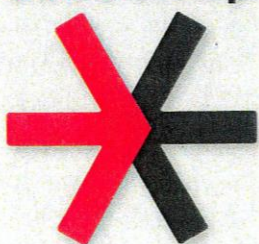
und Richtstrahler, die reduzierte Maße mit praxisgerecht hohen Lichtströmen und exakt gesteuerten Lichtverteilungen verbinden. In der neuen Designlinie SX werden auch Vollspektrum-LED angewendet, die in Farbwiedergabe und biologischer Wirkung natürlichem Licht nahekommen.

Ein Highlight auf dem Messestand von Epta – insbesondere für Fleisch- und Wurstabteilungen in Supermärkten – ist die neue Bedientheke Velvet/Shape der Marken Costan/Bonnet Névé. Sie ist flexibel konfigurierbar und wandlungsfähig, so dass sie sich an die Gegebenheiten im Markt anpassen lässt. Velvet/Shape gibt es in drei Grundmodellen: Design, Style und Studio. Diese unterschei-

den sich in der Form – mit zwei geschlossenen und einem offenen Sockel mit Stollenfußaufstellung – und in den verfügbaren Materialien. Die Paneele der Theke lassen sich austauschen und durch individuelle Designs ersetzen. So können Händler die Atmosphäre im Markt verändern. Überdies wurde die Gesamthöhe des Kühlmöbels verringert, um die Kommunikation und den Sichtkontakt zwischen Mitarbeiter und Kunde zu vereinfachen, und die Auslage erhöht, sodass die Lebensmittel näher am Kunden sind.

Zur ansprechenden Einkaufserfahrung gehört auch ein offener und einladender Kassenbereich. Damit der Händler keine „Abstriche bei der Schadensverhütung“ machen

EuroShop



Auf der Suche nach der dynamischen Mindesthaltbarkeit

Hohe Akzeptanz der Nutzer und viele Impulse für die Weiterentwicklung der Fresh Index App – das waren die wichtigsten Ergebnisse einer Testphase in fünf Metro-Märkten zur Umsetzung eines dynamischen Haltbarkeitsdatums für Lebensmittel. Hintergrund des Tests war die Erkenntnis, dass viele Lebensmittel – beispielsweise Fleischprodukte – nach Ablauf des MHD noch genießbar sind und zu Unrecht in der Mülltonne landen. Das will Matthias Brunner, Gründer des Start-up-Unternehmens Tsenso, mit Partnern aus Wirtschaft und Wissenschaft verhindern, indem das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum durch digitale Preisschilder sowie durch die Nachverfolgung in der App ergänzt werden. Im Dezember endete das zweijährige Projekt, und aufbauend auf den Ergebnissen soll die Umsetzung in Folgeprojekt „Fresh Analytics“ vorangetrieben werden.