

ZEITGEMÄßE HILFEN FÜR DIE SHOPS



Alle Entwicklungen von Convenience-Stores bis hin zu autonomen Smartstores rückten in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit der diesjährigen Düsseldorfer Messe Euro Shop. CS vergibt erneut seine Show Stars an die aus seiner Sicht spannendsten Innovationen.

Text: Hans Jürgen Krone



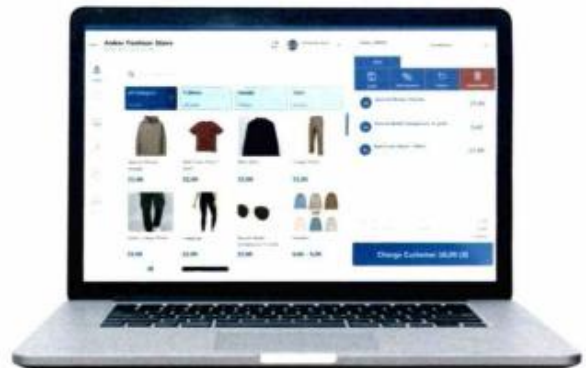
05. **Epta**

Mit ihrem Konzept „Innovation Reloaded. The **Epta** Sustainable System“ hat die **Epta**-Gruppe ihre Herangehensweise an aktuelle, soziale und wirtschaftliche Veränderungen vorgestellt. Die Produktentwicklung hat sich in den vergangenen Jahren auf das Thema Energieeffizienz fokussiert, sodass das Unternehmen nun auch steckerfertige Kühlmöbel mit Energieeffizienzklasse A präsentieren konnte. So wurde erstmals auf der Fachmesse Euro Shop auch der steckerfertige **Costan/Bonnet Névé Tango Ultra Multifresh** gezeigt, der auch den Convenience-Shops aller Art zu Energieeinsparungen bei der Kühlung verhelfen kann. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **Energie-Management**.



01. LG Air

„Innovativ, intelligent und interaktiv“, so beschreibt LG selbst seine neueste Generation der VRF (Variable Refrigerant Flow)-Systeme „Multi V i“. Sie können zum Kühlen und Heizen in Shops eingesetzt werden und sind mit Künstlicher Intelligenz (KI) ausgestattet, die eine intelligente Umgebungserkennung und den Kunden somit eine optimierte Bedienung ermöglichen sollen. Die Multi V i kombiniert laut Unternehmen maximale Energieeffizienz bei geringen Betriebskosten und bietet damit eine Lösung für zeitgemäße Herausforderungen. Die neuen Geräte heizen und kühlen bei Temperaturen von minus 30 Grad bis zu 52 Grad Umgebungstemperatur „stark und stabil“, sagt LG. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **Klima-Technik**.



03. Anker

Das Traditionsunternehmen Anker hat sich vom Kassenspezialisten zum Rund-um-Service-Anbieter für den POS weiterentwickelt. Das zeigt sich sehr deutlich bei der neuen **Anker Store App** und der neu aufgestellten Division Anker Applications & Services. Sie soll als All-in-One-Lösung den Digitalisierungsbedarf stationärer Filialen aller Art abdecken und kann gleichzeitig als mobile Kasse dienen. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **Digital-Concepts**. Die App erlaubt auch die durchgängige Steuerung sämtlicher Filial- und Omnichannel-Prozesse und das gilt laut Unternehmen auch im Mittelstand und für KMU.



02. Wanzl

Für den lässigen Einkauf zeigte Wanzl auf der Euro Shop das neue autonome Shop-Konzept „Vice City“. Es ist in knalligen Pink-Tönen gestaltet und Neonschrift ziert die Wände. Zugang erhält der Kunde mit seiner EC-Karte. Gewidmet ist das Design dem Miami-Lifestyle und dem Gaming-Klassiker GTA. Palmen-Grafiken zieren die Wände und eine Skyline in Pink-Nuancen soll das typische amerikanische Sunset-Feeling vermitteln. In den Ecken stehen stylische Surfboards und Pflanzen runden den Beach-Look des Shops ab. Die verwendeten natürlichen Materialien, wie Bast oder Bambus sollen Florida-Feeling herstellen. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **C-Store-Concept**.



04. POS Tuning

Mit einer Vision weit über Themen wie Warenvorschub und so weiter hinaus hat POS Tuning auf der Euro Shop für Aufmerksamkeit gesorgt. Das System **POS T.REX** kann Transportbehälter und Regal in einem sein. Es hat das Ziel, Handlungsabläufe in Industrie, Transport und Handel effizienter, Zeit sparender und nachhaltiger zu gestalten. Man habe sich gefragt, welche Dinge sich verbinden oder sogar ganz einsparen lassen, sagt das Unternehmen. Die Vision von POS T.Rex setzt laut Unternehmen da an, wo neue Lösungsansätze gefordert sind: steigende Abfallmengen, weniger Zeit, Personalnot und Platzmangel. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **Retail-Logistik**.



09. Alto Shaam

Der Hersteller von Großküchentechnik Alto Shaam hat in Düsseldorf seine **Converge Multi-Gar Öfen** vorgestellt. Die neuen Geräte benötigen weder Abzugshaube noch Boiler und setzen auf innovative Technologie, die den Energieverbrauch senken und maximale Flexibilität bei der Menügestaltung zulassen soll. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **Bistro-Technik**. Die Converge-Öfen verfügen über bis zu drei voneinander unabhängige Ofenkammern, in denen neben Temperatur, Lüftergeschwindigkeit und Garzeit auch der Dampfgrad individuell reguliert werden kann. Damit sind sie laut Unternehmen die ersten Öfen, in denen verschiedene Menükomponenten gleichzeitig gedämpft, gegrillt oder mit Heißluft frittiert werden können.



08. Diebold Nixdorf

Mit dem **DN Series Easy One** hat Diebold Nixdorf ein Checkout-System für eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten geschaffen. Die Innovation soll die Art und Weise revolutionieren, wie Menschen einkaufen, die Effizienz der Filialen erhöhen und die Gesamtbetriebskosten der Händler senken. Sie kann als Self-Service-, Assisted-Service- und Semi-Assisted-Service-Lösung eingesetzt werden und bietet zahlreiche Optionen für Komponenten und Installation. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **Check Out**. Dank seiner vielseitigen Einsatzmöglichkeiten stellt der DN Series Easy One eine interessante Lösung für Convenience-Stores dar. Hinzu kommt die ständige Einsatzbereitschaft.



07. SES Imagotag

Diese technische Innovation mit Namen **Vusion Engage** nutzt digitale Displays und Sensoren an den Regalen, welche dynamische Texte und so genannte Call-to-Actions anzeigen. Damit können Kunden direkt angesprochen werden, wenn sie vor einer Kaufentscheidung stehen. Die Händler, die dieses Tool einsetzen und auch die Markenhersteller können so von Automatisierung und Echtzeit-Einblicken in die Kundeninteraktionen profitieren. Die Neuheit erhält den Show Star in der Kategorie **Marketing**, denn durch Vusion Engage können C-Store-Betreiber In-Store-Kampagnen anpassen und die Verkaufsleistung steigern.



06. Welbilt

Mit ultimativer Getränkevielfalt im Bereich kalter Getränke will der in Deutschland neue Mixgetränkeautomat **Multi-plex Fresh Blender** beeindruckend. Er ist bereits ein Erfolg in internationalen C-Stores. Von Smoothies, über Shakes, Frappés und anderen Kaffeeisgetränken bis hin zu eiskalten Limonaden produziert das Gerät schnell erfrischende Getränke auf Knopfdruck. Mit der EcoBlend-in-Cup-Technologie dauert die Zubereitung eines Mixgetränks nur etwa 45 bis 90 Sekunden, je nach Getränk und Tassengröße. Der Touch Screen mit Press & Go-Funktion macht den Fresh Blender ideal für das schnelle Snack- und Retailgeschäft. Dafür gibt es den Show Star in der Kategorie **Vending**.

Foto: Heppette, Klaus Jürgen Krause