



Edeka Förster in Fürstenwalde:

Bedienungstheke mit großem Plus

Im August 2023 öffnete der erste Edeka in Fürstenwalde seine Türen. Inhaber Marcel Förster schwört dabei auf Kühl- und Tiefkühlmöbel von Epta. Auch weil das in der Bedientheke Bistrot integrierte dynamische System eine große Arbeitserleichterung darstellt. Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ein großer Vorteil.

Seine Philosophie lässt sich in drei Worten zusammenfassen: „Reinkommen und wohlfühlen“. Eine einladende Atmosphäre in seinen Edeka-Märkten zu schaffen, darum geht es dem selbstständigen Kaufmann Marcel Förster. Auch in seinem dritten, im August 2023 neu eröffneten Edeka in Fürstenwalde. „Unsere Kundinnen und Kunden

zufriedenzustellen und Spaß an der Arbeit zu haben, ist meine Motivation und mein täglicher Antrieb“, sagt der 44-Jährige. Deshalb legt er großen Wert auf ein besonderes Einkaufserlebnis, das er zum einen mit zahlreichen regionalen Produkten, Aufbauten mit Produktneuheiten und mit Trendprodukten für Jugendliche erreicht. Zum anderen setzt er auf

Sauberkeit im Markt und freundliche Mitarbeitende. „Mir wurde schon zugetragen, dass in unserem Markt ein angenehmeres Klima herrscht als in anderen Supermärkten“, erzählt Marcel Förster. Neben dem Neubau in Fürstenwalde mit 45 Mitarbeitenden betreibt er einen Nah & Gut in Lunow-Stolzenhagen und einen Edeka in Müncheberg.



Genießen in Stuttgart

Erfolgreicher Messeauftritt auf der Intergastra

› Seite 3



Vielfalt fördern

Epta-Gruppe setzt auf Diversität und Inklusion

› Seite 5



Höchste Sichtbarkeit

Neue Tiefkühltruhen mit individuellen Gestaltungsmöglichkeiten

› Seite 6

Zusammen erfolgreich

Etwa ein Drittel des 1850 m² großen Verkaufsraums umfasst der Kühl- und Tiefkühlbereich, der vollständig mit Möbeln von Epta ausgestattet wurde. Für Epta hat sich der Brandenburger entschieden, weil er mit dem Kälte-technikexperten bereits in seinen bestehenden Märkten gute Erfahrungen gemacht hat und mit der Zusammenarbeit mit Regina Ratsch sehr zufrieden war. „Wenn ich in der Bauphase eine Frage hatte, reichte ein Anruf und es war sofort jemand von Epta da“, erzählt Marcel Förster. „Die Kühlmöbel von Epta erfüllen meine Anforderungen voll und ganz: Sie sollen langlebig sein und mindestens zehn Jahre halten, effizient, sparsam im Energieverbrauch und ausfallsicher sein.“

Türen für mehr Nachhaltigkeit

Tiefkühlprodukte entnehmen Kund:innen aus der Truhe Tortuga* der Marke Costan, die als Insel mit Kopfmöbeln aufgestellt ist. Vor den Kassen befindet sich ein weiterer TK-Bereich mit dem hohen Tiefkühlschrank GranBering, in dem vor allem verpacktes Speiseeis präsentiert wird. Das schwarze Möbel punktet mit einer

exzellenten Warensichtbarkeit – auch nach mehrmaligem Öffnen der Türen. Bei der Normalkühlung setzt Marcel Förster ebenfalls auf geschlossene Kühlmöbel: „In puncto Nachhaltigkeit und Kostenersparnis sind Türen an Kühlmöbeln meiner Meinung nach unerlässlich.“ Hier kommt das hohe Kühlregal GranVista Next mit vollverglasten Türen und transparenten Griffen in Inselaufstellung zum Einsatz. Molkereiprodukte, SB-Wurst, -Fleisch und -Geflügel, verpackter Käse sowie Convenience-Produkte werden darin angeboten. In der Obst- und Gemüseabteilung finden Kund:innen in diesem Möbel auch To-go-Produkte und Smoothies. Mit dem flexiblen, volltransparenten Presenter Stage setzt der Kaufmann Aktionswaren in Szene.

Premium-Theke von Eurocryor

Das Highlight ist die 15 Meter lange Bedientheke Bistrot der Epta-Marke Eurocryor, deren modernes Design sich harmonisch in die Verkaufsräumgestaltung einfügt. Hinter dem geraden Glasaufsatz werden Käse, Wurst und Fleisch angeboten. Die Theke mit Holzdekor punktet nicht nur optisch, sondern auch funktionell, weiß der Edekaner: „Das dynamische System

erleichtert uns die Arbeit erheblich. Wir können die Theke abends vollpacken, mit dem Nachrollo abdecken und haben am nächsten Morgen frische Waren. Die Mitarbeitenden können die gewonnene Zeit für andere Tätigkeiten nutzen.“ Auch die Reinigung geht sehr einfach von der Hand. Die Glasaufbauten lassen sich vorne bequem nach oben öffnen und innerhalb der Theke muss man nichts auseinanderbauen.

Erfolgreich angelaufen

Marcel Förster ist sehr zufrieden damit, wie sein Markt nach den ersten Monaten angenommen wird: „In Fürstenwalde war noch nie ein Edeka, deshalb freue ich mich über unseren Umsatz. Er zeigt mir, dass wir den größten Teil unserer Kunden schon von uns und unserem Konzept überzeugt haben.“ Grundsätzlich stellt er aber auch eine Veränderung im Einkaufsverhalten fest: „Es werden häufiger Angebotsartikel gekauft, noch öfter als früher, und die Edeka-Eigenmarke wird auch stärker nachgefragt.“

**Die bisherige Truhe Tortuga wird von der neu entwickelten Tiefkühltruhe GranOntario der Epta-Marke Costan im Portfolio abgelöst.*



Erfolgreiche Gastronomie-Messe

Auf dem Stand von Epta auf der Intergastra gab es nicht nur leckeres Softeis zu essen, sondern auch steckerfertige Kühlmöbel der Marke Iarp und praktische Grills sowie Softeismaschinen der Marke Taylor zu sehen. Das Interesse der Besucherinnen und Besucher war groß und die Mitarbeitenden am Stand waren sehr zufrieden mit den fünf Messetagen.

Nach vierjähriger Pause fand im Februar wieder die Intergastra in Stuttgart statt. 88.000 Besucher:innen aus 98 Nationen kamen zur Leitmesse für die Gastronomie und Hotellerie, um sich neue Produkte und Lösungen der mehr als 1300 Ausstellerunternehmen anzusehen – das Interesse war damit größer als noch vor der Pandemie. Epta war erneut mit einem Stand in Halle 5 vertreten und zeigte Kühlmöbel der Marke Iarp sowie Produkte für die Systemgastronomie der Marke Taylor, die Epta in Deutschland exklusiv vertreibt.

Softeis gefragt

„Wir hatten viele Besuche von Kund:innen auf unserem Stand, die sich für das Equipment für die Systemgastronomie interessiert haben“, sagt Andreas Heckmaier vom Vertrieb Systemgastronomie bei Epta Deutschland. „Zahlreiche Anfragen kamen auch zu den Softeismaschinen von Taylor, obwohl wir nicht in der ‚Gelattissimo‘-Halle waren, sondern bei den Ausstellern für Küchenausstattung.“ Die Softeismaschine

736, ein Tischgerät mit Selbstpasteurisierung, eignet sich besonders für Einsatzbereiche, in denen auf kleiner Fläche viel Eis hergestellt werden soll. Dank zwei automatisierten Programmen kann die Maschine Softeis und Frozen Joghurt oder Sorbet, gefrorene Desserts und Fruchteis produzieren. Im acht Liter großen Mixbehälter werden die Produkte konstant auf 5 Grad Celsius gekühlt. „Das Softeis Vanille und das vegane Softeis Schokolade, das wir zur Verköstigung angeboten haben, kam sehr gut bei den Besucherinnen und Besuchern an“, erzählt Andreas Heckmaier.

Neuer Elektrogrill

Mit dem Doppelkontaktgrill L852 präsentierte Epta eine Neuheit auf dem Markt. Mit den programmierbaren Parametern wie Plattenabstand, Garzeit und -temperatur lässt sich nicht nur ein konstant gutes Bratergebnis erzielen, es können auch unterschiedlich dicke Produkte gleichzeitig gebraten werden. Passend dazu bietet

Taylor einen gekühlten Pommesabfüllautomaten an, der Kühllager und Portionierer in einem ist. Der Vorteil für die Gastronomie: Ein schnelleres Frittieren verbessert die Qualität und Konsistenz der Produkte und erhöht die Rendite.

Elegante Kühlösungen

Auch Produkte der Marke Iarp waren auf dem Messestand zu sehen, etwa der steckerfertige Tiefkühlschrank Glee 45 Prime. Im eleganten schwarzen Design ist er für die Präsentation von verpacktem Speiseeis konzipiert worden. Er lässt sich individuell gestalten und lenkt mit seiner LED-Beleuchtung den Blick auf die präsentierten Produkte. Ebenfalls aus dem Hause Iarp kommt das Thekenaufsatzmöbel Counter 50 in Silber oder Schwarz mit einer aufklappbaren Vollglastür. Es ist für die Präsentation von Getränken und Milchprodukten bei Temperaturen von 0 Grad bis 7 Grad geeignet und wird mit interner LED-Beleuchtung und einer Etagere geliefert.



Energie sparen mit geschlossenen SB-Theken

Im Bereich der halbhohen Selbstbedienungstheken gibt es Zuwachs in der Mozaik-Produktfamilie von Bonnet Névé: Kaleido Closed und Shape SV Closed sind mit doppelt verglasten, geraden Schiebetüren ausgestattet und besonders effizient – sie erreichen die beste Temperaturklasse 3M0 und die Energieeffizienzklasse B.

Optimale Warensichtbarkeit

Die Kühlmöbel haben die gleichen Abmessungen wie die offenen Varianten. Für eine optimale Warensichtbarkeit sorgen neben den vollverglasten Türen auch die transparenten Rahmenprofile und ergonomischen Handgriffe. Anders als bei den offenen Versionen mit Frontscheibe ist bei

der neuen Version mit Schiebetüren die Auslagefläche vollständig zugänglich und stellt so ein hervorragendes Merchandising sicher. Beide Kühltheken sind in den Ausführungen Design,

Style und Studio sowie in vier Längen erhältlich. Shape SV Closed gibt es in den Höhen 130 und 150 cm, Kaleido Closed in 120, 140 und 160 cm sowie in drei unterschiedlichen Tiefen.



Effizientes Tiefkühlwunder

Die Verkaufszahlen von Tiefkühlprodukten klettern kontinuierlich nach oben. Wer möglichst viele Waren auf geringer Verkaufsfläche präsentieren möchte, liegt mit dem neuen Tiefkühlschrank SkyLight Integral Perform von Bonnet Névé genau richtig. Das Modell mit zwei Türen verfügt über eine Warenpräsentationsfläche von 2,52 m². Mit vier Türen kommt es sogar auf 5,04 m². Vollverglaste Türen und integrierte LED-Beleuchtung tragen zu einer perfekten Warensichtbarkeit bei. Darüber hinaus punktet SkyLight Integral Perform mit seinem modernen Design und einer hohen Warenkapazität.



Plug-and-play

Jegliche Tiefkühlprodukte und verpacktes Speiseeis finden in dem hohen TK-Schrank Platz, der mit zwei, drei, vier oder fünf Türen sowie in zwei Tiefen verfügbar ist. Die Plug-and-play-Lösung mit integriertem Aggregat ist

einfach installiert und schnell betriebsbereit. In puncto Klimaschutz überzeugt SkyLight Integral Perform mit dem natürlichen Kältemittel Propan (R290). Der Tiefkühlschrank erreicht die Energieeffizienzklasse B wie eine vergleichbare Remote-Lösung.



Wir wertschätzen Vielfalt

Der Erfolg eines Unternehmens hängt maßgeblich von seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ab. Die Epta-Gruppe bekennt sich in ihrem Manifest für Diversität und Inklusion zu einem respektvollen, wertschätzenden Umgang miteinander.

Die Epta-Gruppe ist als multinationales Unternehmen in mehr als 100 Ländern aktiv. Ihren Erfolg verdankt sie den engagierten Mitarbeitenden aus aller Welt, die dazu beitragen, dass Epta zu den weltweit führenden Unternehmen der Kältetechnik zählt. Diversität, Respekt und Inklusion bilden die Grundpfeiler der Zusammenarbeit innerhalb der Gruppe. Deshalb hat ein Mitarbeitenden-Ausschuss ein Manifest für Diversität und Inklusion erstellt, das das Engagement für die Wertschätzung von Vielfalt zum Ausdruck bringt. Es geht darum, die Werte Diversität, Respekt und Inklusion zu verinnerlichen und zu leben – jeden Tag. Das bedeutet auch: Gleiche Chancen für jede und jeden. Denn so lässt sich ein starkes und inklusives Team aufbauen, lassen sich alle Potenziale nutzen und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können erfolgreich zusammenarbeiten.

Mit diversen Teams erfolgreich
Der Vorstandsvorsitzende und CEO der Epta-Gruppe, Marco Nocivelli,

beschreibt es so: „Wir setzen uns für Vielfalt und Inklusion ein, um die Herausforderungen des Marktes zu bewältigen und die Entwicklung und das Wohlergehen unserer Mitarbeitenden zu gewährleisten.“ Auch Bernd Haller, Geschäftsführer von Epta Deutschland, unterstreicht die Bedeutung von Vielfalt für das Unternehmen: „Uns ist es sehr wichtig, jedem und jeder bei Epta Deutschland die gleichen Chancen zu eröffnen. Gleich mehrere Studien zeigen, dass diverse Teams erfolgreicher arbeiten als homogene Teams. Sie reagieren flexibler und schneller auf Herausforderungen und finden bessere Lösungen für das Unternehmen. Es lohnt sich also, alt-hergebrachte Strukturen zu überdenken und neu zu bewerten.“

Werte im Unternehmen leben
Ganz konkret legt das Manifest für Diversität und Inklusion gemeinsame Werte fest, die bei Epta gelebt werden und das Unternehmen auch in Zukunft erfolgreich wirtschaften lassen. Dazu zählen etwa Fairness und Gerechtigkeit, um die Potenziale jedes einzelnen und jeder einzelnen zutage zu bringen. Unterschiedliche Perspektiven und Sichtweisen sollen die Vorreiterrolle der Epta-Gruppe sichern. Respekt und Integrität tragen dazu bei, jeden Tag Vertrauen aufzubauen, und jede:r Mitarbeitende zeigt Haltung, indem er die Überzeugungen und das Engagement von Epta im Hinblick auf Diversität und Inklusion widerspiegelt.





Höchste Sichtbarkeit

Mehr Flexibilität und Gestaltungsspielraum für die Tiefkühlabteilung: Die neuen Truhen SkyExpo und SkySet der Marke Bonnet Névé erfüllen die Anforderungen kleiner, mittlerer und großer Verkaufsräume gleichermaßen. Sie sind in vier Größen sowie mit einfacher und doppelter Wanne erhältlich und lassen sich individuell gestalten.

Unter den Namen SkyExpo und SkySet hat Epta neu entwickelte Tiefkühltruhen der Marke Bonnet Névé auf den Markt gebracht. Im Vergleich zu den Vorgängermodellen Cosmos Perform und Agora verfügen die TK-Möbel über eine knapp 9 Prozent höhere Ladekapazität bei einer kleineren Bodenstellfläche. Gleichzeitig liegt der Fokus auf maximaler Warensichtbarkeit. Die Truhen sind vollverglast und haben abgerundete Panorama-Seitenwände, die die Glasfläche zusätzlich vergrößern. Auf diese Weise sind 100 Prozent der präsentierten Waren sichtbar. Die gewölbten

Schiebedeckel kommen fast vollständig ohne Rahmen aus. Im Vergleich zum Vorgängermöbel Cosmos Perform wurde auch die Präsentationsfläche der Verkaufsinselfläche vergrößert: Die Füllhöhe beträgt 43,5 cm beim Reihenmöbel und 40 cm beim ergonomischen Modell und beim Kopfmöbel.

Als Ergonomic-Version

Die TK-Truhe SkyExpo mit doppelter Wanne überzeugt mit ihrem attraktiven und leichten Design, das ihren Korpus vollständig in den Hintergrund treten lässt. Hier stehen die Produkte im Fokus.

Die flexiblen Einsatzmöglichkeiten ergeben sich auch aus den zwei Ausführungen, in denen das Möbel erhältlich ist: Die Standardversion eignet sich optimal für die Präsentation eines großen Warensortiments, denn sie verfügt über ein sehr hohes Ladevolumen und eine 53 cm hohe Verglasung. Das passende Kopfmöbel ist 47 cm hoch verglast. Die Ergonomic-Version ermöglicht einen leichteren Zugriff auf die Waren und ein besonders ergonomisches Beladen der Truhe. Möglich macht das eine 6 cm niedrigere Handlaufhöhe im Vergleich zur Standardversion – auch beim Kopfmöbel.

SkyExpo mit doppelter Wanne

SkyExpo ist in insgesamt drei Größen verfügbar und erfüllt so die Anforderungen kleiner, mittlerer und großer Verkaufsflächen gleichermaßen: als Efficia mit einer Tiefe von 109 cm und einfacher Wanne in den zwei Längen 250 und 375 cm, als Modular mit einer Tiefe von 168 cm und doppelter Wanne in drei Längen (188,5, 250 und 375 cm) sowie als Volum mit einer Tiefe von 202 cm und doppelter Wanne in den gleichen drei Längen. Für Modular und Volum gibt es passende Kopfmöbel mit abgerundeter Form, damit sie sich harmonisch an die Reihenmöbel anpassen.

SkySet mit einfacher Wanne

Die TK-Truhe SkySet mit einfacher Wanne ist 107,5 cm tief und in den Längen 188,5, 250 und 375 cm verfügbar. Das Kopfmöbel ist 224,5 cm lang. Mit den Farben und Materialien der Finishing Collection lassen sich die Tiefkühlinseln individuell gestalten. Beide Möbel harmonisieren perfekt mit den anderen Kühlmöbeln der SkyEffect-Produktfamilie.

Energieeffizienzklasse D

In puncto Nachhaltigkeit sind die neuesten Erkenntnisse in die Entwicklung der neuen Tiefkühlmöbel eingeflossen. So sorgen digital gesteuerte Ventilatoren, hochisolierende Schiebedeckel und Verglasung an Front und Seiten sowie die niedrige Stromstärke der Heizelemente der umlaufenden Antibeschlagsverglasung für eine höhere Kühlleistung und eine spürbare Energieersparnis: Der Energieverbrauch von SkyExpo liegt 24 Prozent unter dem des Vorgängermodells Cosmos Perform, sodass es die Energieeffizienzklasse D erreicht.



Weniger Ausfälle

Mit der digitalen Diagnoseplattform SwitchOn von EptaService sind nun vorausschauende Wartungen möglich. Neue Remote-Kühl- und -Tiefkühlmöbel von Epta sind werkseitig mit der entsprechenden Technik ausgestattet. So können elektrische Komponenten wie Lüfter oder die Abtauheizung überwacht werden. Fällt beispielsweise ein Heizstab der Abtauheizung aus, wird sofort eine Warnmeldung versendet und ein Techniker von EptaService kann ihn austauschen, bevor größere Probleme entstehen. Auf diese Weise verbessert das digitale Tool die Funktionalität, Effizienz und Nutzerfreundlichkeit der angeschlossenen Kühlmöbel und steigert deren Gesamteffizienz.



In die e-mobile Zukunft

Unternehmen mit einem großen Fuhrpark stehen vor der Herausforderung, ihre Flotte auf Fahrzeuge mit alternativen Antrieben umzustellen. Epta investiert und testet verschiedene Elektro- und Wasserstoff-Konzepte, um die Mobilität der Zukunft zu gestalten.

Sieben bis zehn Millionen Elektrofahrzeuge auf Deutschlands Straßen bis 2030, so lautet das Ziel der Bundesregierung. Im besten Fall sollen diese dann emissionsfrei unterwegs sein. Auch im Fuhrpark von Epta Deutschland stehen die Zeichen auf nachhaltige Mobilität. „Wir wollen sowohl mit unseren Produkten als auch mit unserem Fuhrpark zukunftsorientiert unterwegs sein“, erklärt Bernd Haller, Geschäftsführer von Epta Deutschland, das Bestreben des Unternehmens. „Unser Ziel ist, deutschlandweit ein führendes Unternehmen im Bereich bilanzneutraler Fuhrpark zu werden.“ Die Vorteile emissionsarmer Fahrzeuge liegen auf der Hand: Mit regenerativen Energien geladen, fahren sie klima- und

umweltfreundlich. Die Mitarbeitenden profitieren davon, dass Elektrofahrzeuge seltener gewartet werden und also weniger in die Werkstatt müssen. Zudem fahren E-Mobile leise und effizient. Mitarbeitende betonen immer wieder, wie viel angenehmer und entspannter ein geräuscharmes Fahren für sie ist. Im vergangenen Jahr haben die Mitarbeitenden von EptaService bereits erfolgreich einen ID. Buzz von VW und einen eVito von Mercedes-Benz getestet.

Gerade wird zudem das Wasserstoffauto Vivaro-e Hydrogen von Opel auf Herz und Nieren geprüft. Epta unterzieht die verschiedenen Konzepte einem Praxistest, um anschließend zu entscheiden, welches das richtige für die Zukunft ist.

In der kommenden Ausgabe wird es noch ausführlicher um den Einsatz von Fahrzeugen mit alternativen Antrieben bei Epta Deutschland gehen.



WUSTEN SIE SCHON ...?

Alles neu macht das Frühjahr

Die Gesellschaften des Joint Ventures mit Viessmann Refrigeration Solutions wurden in Epta umfirmiert und tragen jetzt das Epta-Logo. Auch die Produkte werden umbenannt. So sind die Viessmann-Produkte jetzt als NordicStar

der Marke Bonnet Névé und als NordicLine der Marke Costan erhältlich. In Deutschland sind nun fünf Gesellschaften aktiv: Epta Deutschland, Epta Kältetechnik Nord, Epta Kältetechnik West, Epta Kältetechnik Ost und Heifo Kältetechnik.

Weitere Infos zu den Gesellschaften gibt es auf der neuen Website unter www.epta-centralnortheurope.com/de sowie auf der länderspezifischen Seite www.epta-deutschland.com.

Herausgeber:
Epta Deutschland GmbH
Ludolf-Krehl-Straße 7-11
68167 Mannheim
Telefon: 0621-1281-0
Fax: 0621-1281-100
E-Mail: info@epta-deutschland.com

Redaktion & Konzept:
contista – Redaktion & Kommunikation, Nina Kassen

Gestaltung:
Designstudio Ann-Marie Falk

Verantwortlich für den Inhalt:
Joachim Dallinger, Epta



*Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.
Wenn Sie keine weiteren Ausgaben der KälteNews erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail mit dem Betreff „KälteNews abbestellen“ und Ihrem Namen an: kaelteneews@epta-deutschland.com.*