

EuroShop: Aichinger präsentiert Lösungen für Megatrends

Aichinger, der Multispezialist für Fresh-Food-Erlebniswelten und innovative Ladenbauprodukte, präsentiert zukunftsweisende Produkte und Konzepte für die Mega-Trends.



„THINK FOOD“ heißt das sicht- und erlebbare Statement von **Aichinger** zur **EuroShop** (Halle 13, Stand A75). Der Multispezialist für emotionale Fresh-Food-Erlebniswelten und innovative Ladenbauprodukte präsentiert zukunftsweisende Produkte und Konzepte für die Mega-Trends: mehr Frischeinszenierung, mehr Gastronomie und mehr

Frischeconvenience und to go. Im Fokus stehen die neue SB-Kühlmöbelserie TopSpot MIO+, die neue, geschwungene Kühltheke Sirius Swing, gastronomische Kleinflächenkonzepte und digitale Lösungen zur Energieeinsparung und Verkaufsoptimierung am PoS.

Führender Komplettanbieter

Aichinger unterstreicht damit seine Kompetenz als einer der führenden Komplettanbieter für Shopdesign im Frischebereich und seine Innovationsführerschaft als Hersteller von energieeffizienten Kühltheken und SB-Kühlmöbeln „Made in Germany“. „Wir sind der einzige Anbieter, der Planungs- und Umsetzungskompetenz in den Bereichen Shopdesign und Gastronomie einerseits und eigene Herstellungskompetenz bei Kühlmöbeln andererseits einbringt“, erklärt Patrick Simon, Leiter Vertrieb LEH bei Aichinger.

Bei der EuroShop präsentiert Aichinger die komplette Produktfamilie der neuen SB-Kühlmöbelserie **TopSpot MIO+**. Erstmals können in einem SB-Kühlmöbel Produkte unterschiedlicher Temperaturanforderungen präsentiert werden – bis zur Temperaturklasse M0+. Damit wird eine bisher nicht gekannte Freiheit und Flexibilität bei der Produktbestückung möglich – von Sushi über Sandwiches bis Smoothies. Zudem zeigt Aichinger das komplette Sortiment neuer Regalauslagen und -accessoires. Die neuen P-Boards ermöglichen bestes Produktfacing im gesamten Spektrum gekühlter SB-Frischeprodukte – und damit mehr Kaufimpulse. Mit dieser Flexibilität steht die Serie TopSpot MIO+ für höchste Investitionssicherheit.

So wird die Kauflust gesteigert

Die Gastronomisierung ist eines der Zukunftsthemen im Frischehandwerk. Zusammen mit den Spezialisten des neuen Geschäftsbereichs Foodservice und den Food-Experten der **Aicademy** werden vier verschiedene Kleinflächen-Gastronomie- und Kaffeekonzepte im Live-Betrieb gezeigt. „Die Foodkonzepte und die Küchentechnik sind gelingsicher für die Anforderungen im Frischehandwerk entwickelt“, betont Patrick Simon. Neben der Gastronomisierung sind SB-Angebote mit Frische-Convenience-Produkten einer der Top-Trends. Im Bereich Think Fresh demonstriert Aichinger dazu die Erfolgszutaten für kaufluststeigernde Produktinszenierung und gleichzeitig Hygiene- und Temperatursicherheit – für gekühlte und heiße Frischwaren, in Bedienung und SB.

The Best for Fresh Food on Stage

Geradezu verführerisch zeigt sich die neue, schlangenartig geschwungene Kühltheke SiriusSwing. In Kombination mit effektvollen Glasaufsätzen und der in die Theke integrierten mehrstufigen Vitrine Frontline zeigt Aichinger, wie die Inszenierung hochwertiger Frischeprodukte aussehen kann.

Die Fresh-Food-Erlebniswelten von Aichinger sprechen alle Sinne an – auch digital. Das Spektrum reicht von einer Weltpremiere in der Warenbeleuchtung über digitales Filialmanagement bis hin zur Verkaufsoptimierung und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Food Waste). Drastische Reduzierung von Energiekosten, effizienterer Personaleinsatz, mehr Umsatz und Ertrag. Wie das geht, erleben die Besucher im Digital-Dark-Room auf dem Aichinger-Stand.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at