

LA NUOVA SHOPPING EXPERIENCE GOURMET SI CHIAMA CARREFOUR MARKET



THE NEW GOURMET SHOPPING EXPERIENCE IS CALLED CARREFOUR MARKET

On 26th February this year the futuristic fourth Carrefour Market concept store was opened in Corso Colombo in Turin - after the previous openings in Milan, Rome and Ventimiglia - designed by the architect Luciano Roznik. In its highly central position, it offers a vast range of gourmet products from bakery, pasta and biscuits, Italian meat specialities with whole sides on view, charcuterie, salamis and cheese, a rich assortment of fresh seasonable vegetables and fruit and a well-stocked wine cellar of excellent Italian wines. Next to the fishmongers is a special corner designed with the help of Japanese chefs where they prepare sushi. The processed food shelves also contain a private label range for a total of around 3400 references. Added value is given by focusing on good prices and practicality, typical of local supermarkets. Covering 1000 sqm the Carrefour Market is a concentration of innovation and care paid to details, where food lovers and the uninitiated can enjoy a real shopping experience, where price and quality go hand in hand, thanks to the added value given to buying local, niche or zero footprint products. Arneg Spa assisted in the construction of the gourmet market, a leader in commercial refrigeration and suppliers of the highly customized refrigerated cabinets, to be precise:

Lo scorso 26 febbraio è stato inaugurato in Corso Colombo a Torino l'avveniristico quarto concept store Carrefour Market - preceduto da Milano, Roma e Ventimiglia - frutto del lavoro dell'Architetto Luciano Roznik. Collocato in posizione centrale, è caratterizzato dalla presenza di prodotti gourmet che spaziano dal reparto panetteria a quello della pasta e dei biscotti, dalle specialità della tradizione italiana della macelleria con mezzene presentate a vista alla gastronomia, dai salumi ai formag-





gi, da un ricco assortimento di prodotti ortofrutticoli stagionali freschi ad una fornitissima cantina con pregiate eccellenze vinicole italiane. Adiacente alla pescheria, è presente un corner realizzato con la collaborazione di chef nipponici per la realizzazione del sushi. Per quanto concerne l'alimentare a scaffale, è presente anche il private label per un totale complessivo di circa 3400 referenze. Un plus aggiuntivo è il mantenimento del focus su convenienza e praticità, elementi tipici del supermercato di quartiere. Con i suoi 1000 mq, il Carrefour market è un concentrato d'innovazione e cura nei dettagli che permettono a food lover e non di effettuare una vera e propria shopping experience, in grado di associare il prezzo alla qualità, mediante la valorizzazione e l'acquisto di prodotti gourmet del territorio, di nicchia o a km zero. Alla realizzazione dell'ipermercato gourmet ha collaborato **Arneg Spa**, leader nella refrigerazione commerciale, che ha fornito mobili frigoriferi ad alta personalizzazione, nello specifico: mobili frigoriferi format Carrefour Gourmet (Murali Osaka, Belgrado in laminato egger, Teca formaggi Losanna, Teca carni modello Cannes). La peculiarità del "gourmet shopping store" è l'apertura h.24, elemento che lo contraddistingue dagli altri competitor. Il "gourmet iperstore" permette al cliente, una volta entrato, di avere una visione d'insieme del punto vendita e una disposizione delle casse in "fila indiana" con un'unica coda d'attesa. Un ulteriore passo avanti verso la realizzazione di un layout merceologico in grado di rinnovare l'esperienza della spesa rendendola coinvolgente, emozionale oltre che consapevole. Caratteristica questa dei punti vendita Carrefour che si avvalgono della collaborazione di professionisti del settore tra i quali si annovera anche **Sirman** che ha fornito le sue innovative attrezzature a molti Carrefour e supermercati italiani.

*Carrefour Gourmet refrigerated units (Osaka wall units, egger laminated Belgrade, Lausanne cheese cabinets, Cannes meat cabinets). The main feature of the gourmet shopping store that distinguishes it from the competition is that it is open 24 hours a day. When the customer enters the gourmet store they immediately get an overall view of the store and the till layout in a single line, with just one queue waiting to pay. This is yet another step towards creating a merchandise layout that revises the shopping experience, which becomes all entralling and informed at the same time. This is a feature of the new Carrefour stores created with the assistance of exceptional experts, including **Sirman**, who have supplied innovative equipment to numerous Carrefour stores and Italian supermarkets.*

