

# ZeSmakiem

*odpicujemy Ci sklep!*



Zanurz się w kolorowym świecie sprzedaży żywności detalicznej. Niech konsumpcja i nasz sklep inspirują Twoich klientów do realizacji swoich pragnień, do pytania: „Co i w jakiej formie chcę dzisiaj zjeść?”.

Odżywianie i sprzedaż gastronomiczna zaczynają odgrywać stałą rolę w naszym życiu, nie tylko pod względem szybkiego spożywania jedzenia.

Coraz więcej klientów otwiera się na nowe pomysły aranżacji przestrzeni w jakiej przychodzi im zjeść czy robić zakupy. Dobrze zaaranżowany sklep upewnia ich w dobrym wyborze produktów.

Jeżeli szukasz podobnego wsparcia, dwie profesjonalne firmy IGLOO i HANY pomogą Ci zrealizować Twoje plany, oczekiwania oraz pragnienia, abyś mógł łatwiej i przyjemniej doświadczać radości płynącej z własnego biznesu.



[www.igloo.pl](http://www.igloo.pl)



[www.hany.pl](http://www.hany.pl)

DZIAŁ PROJEKTÓW ☎ 518 759 467

# Nowoczesne chłodzenie

Lady chłodnicze to jedne z podstawowych urządzeń obecnych we wszystkich placówkach handlowych. Oferta Igloo dostosowana jest do szerokiej grupy odbiorców dzięki swojej stylistyce, kolorystyce, a nade wszystko najróżniejszym kształtom.

Wytrzymałość, niezawodność, energooszczędność i funkcjonalność zamknięta w nowoczesnej, estetycznej i ergonomicznej formie – tak można scharakteryzować produkty Igloo. Wszystkie urządzenia służą do przechowywania i ekspozycji mięs, wędlin, nabiału, ryb, tłuszczu oraz innych produktów żywnościowych wymagających odpowiedniego chłodzenia, bądź mrożenia. W ofercie do wyboru mamy lady chłodnicze, regały chłodnicze, szafy chłodnicze, szafy mroźnicze oraz witryny i regały mroźnicze. Na szczególną uwagę zasługuje bogactwo form, począwszy od tych tradycyjnych, na nowoczesnych skończywszy, z szymbami prostymi, bądź łamanymi. „Regały są o różnych wysokościach, głębokościach i szerokościach, z różną możliwością zabudowy. Ułatwia to wyposażenie sklepu, można zaplanować każdą przestrzeń – a to ona przecież zarabia pieniądze – co w placówkach małych, lub o nietypowym rozkładzie powierzchni jest niezwykle istotne. Igloo posiada najmniejsze, największe lady dostępne na rynku, we wszystkich stosuje oświetlenie ledowe oraz różnej wielkości ekspozycje, dzięki którym można ułożyć w nich produkty wedle potrzeby” – mówi Michał Nowacki, Projektant w Agencji Handlowej HANY, zajmującej się obsługą oraz doradztwem w zakresie aranżacji i wyposażenia sklepów. W dolnej części lad umieszczony jest spory magazyn do przechowywania produktów. Niezwykle istotna jest ekspozycja w ladzie, klient po wejściu do sklepu od razu widzi szerokie spektrum asortymentu,

Elżbieta Gawron,  
kierownik sklepu  
Sklep Pamso  
ul. Łagiewnicka 101  
Łódź



bogactwo oferty zawsze zachęca do zakupów, do znacznie większych zakupów. „Istotną rolę odgrywa oświetlenie ledowe, które podkreśla świeżość mięsa, wędlin, serów, ale nie tylko, także warzyw, owoców, dań gotowych, sałatek. Dodatkowo wytwarza znacznie mniej ciepła, aniżeli to tradycyjne, równocześnie dając przyjemniejsze światło. Igloo oferuje bardzo dobry sprzęt, na bieżąco go udoskonala, posiada jeden z najbardziej rozwiniętych zakładów produkujących tego typu urządzenia. Linie są w całości zautomatyzowane, prace wykonują roboty, technologia jest naprawdę na miarę XXI wieku!” – podkreśla Michał Nowacki i dodaje, że Igloo posiada własną fabrykę produkującą ledy. „Dzięki nim mniejszy nakład energii zużywany jest na chłodzenie, co również wpływa na energooszczędność lad chłodniczych Igloo” – dodaje pan Michał. Co istotne, asortyment Igloo jest zaawansowany technologicznie, odpowiada wszystkim normom, a równocześnie jest jednym z tańszych na rynku. Jest chętnie wybierany przez detalistów, którzy chwalą zarówno estetykę, jak i funkcjonalność urządzeń. Elżbieta Gawron, kierownik

sklepu Pamso, podkreśla, że po ubiegłorocznej modernizacji placówki, uwzględniającej zainstalowanie nowoczesnych urządzeń Igloo, ruch znacząco zwiększył się, przybyło nowych klientów, powiększyło się grono stałych. „Inwestycja w remont była jak najbardziej opłacalna, a sprawne jego wykonanie zawdzięczamy doskonałej obsłudze projektowo-remontowej, którą wykonała firma HANY. Nowe lady są łatwe w utrzymaniu czystości, dzięki prostocie formy, bez zbędnych plastików, jest dobre dojście do mycia szyb, w sposób ciekawy można wyeksponować towar, doskonale oświetlenie podkreśla świeżość oferowanych przez nas wędlin” – chwali pani Elżbieta. Klient oczekuje już nie tylko najlepszej jakości produktu, ale także estetycznie podanego. Sklep jest narzędziem pracy, powinien być także wizytówką jej najlepszej jakości. A to można osiągnąć poprzez zadbanie nie tylko o towar, ale i o wnętrze. Podłogi, ściany oraz wszystkie urządzenia powinny swą estetyką kusić do zakupów. „Lada Igloo jest funkcjonalna, niezwykle ładna, nowoczesna, jej zakup z całą pewnością przyczynił się do zwiększenia



Bożena Głód, kierownik sklepu Sam-Scan ul. 11 Listopada 36 Łódź



Brygida Wagner, właścicielka Delikatesy kulinarne DeQ ul. Bohaterów Monte Cassino 2 Łódź



obrotów. Kolejki mamy praktycznie od rana do wieczora, klienci są bardzo zadowoleni i nie ukrywają, że wizualizacja sklepu również wpływa na wybór placówki w której dokonywane są zakupy” – podkreśla pani kierownik i dodaje z uśmiechem, że personelowi milej pracuje się w przyjaznym miejscu.

Właściciele dużej i ładnej placówki Sam-Scan (660 mkw.) również postawili na sprzęt Igloo, zainwestowali nie tylko w lamy, ale i w regały chłodnicze, w których oferowane są warzywa, owoce, świeżo wyciskane soki, napoje gazowane i niegazowane, w sklepie znajduje się także lada cukiernicza oraz mała chłodziarka z energetykami. Jak sprawdza się nowe wyposażenie? „Doskonałe!” – zapewnia Bożena Głód, kierownik. – „Nie ma lepszych

urządzeń na rynku! Łączą funkcjonalność z estetyką, dodatkowo ich zaletą jest energooszczędność. Dzięki różnym kształtom ciekawie mogliśmy skomponować wyspę z serami i wędlinami, która jest połączeniem funkcjonalności i nowoczesności. Wcześniejsze lamy nie pozwalały nam na takie rozwiązanie. Dużą zaletą regałów jest natomiast ich relatywnie niewielka głębokość, dzięki czemu nie zabierają zbyt dużo miejsca w alejkach, co znacznie ułatwia komunikację.”

Czy połączenie sklepu z restauracją to dobry pomysł na biznes? Zdecydowanie tak! Doskonałym na to przykładem są Delikatesy kulinarne DeQ, które oferują różne artykuły świeże: mięso, wędliny, nabiał, owoce, warzywa i przetwory, a także bufet własnych

wyrobów garmazeryjnych, świeże soki, koktajle i zdrowe sałatki. A w otwartej kuchni na oczach klientów przygotowywane są pyszne dania. „Kiedyś była to nasza rodzinna piekarnia, postanowiliśmy stworzyć tutaj miejsce wyjątkowe, nie tylko ze zdrowym pieczywem. Oferujemy pyszne sery, zarówno polskie, jak i oryginalne włoskie oraz francuskie, frykasy kuchni śródziemnomorskiej i wiele, wiele innych produktów. Ale miejsce wyjątkowe to nie tylko asortyment, to także sprzęt. Dzięki Igloo udało nam się stworzyć wyspę, w której są i produkty w ladach i kucharze szykujący dania na widoku. Dzięki Igloo i firmie HANY mamy nasze miejsce wyjątkowe!” – podkreśla z zadowoleniem właścicielka.

**Maja Święcka**