

CASE HISTORY

LA MACELLERIA STECCA DI TREVISO INSIEME AD EUROCRYOR



La storia della Macelleria Stecca di Treviso ha inizio nel 1961. Sono i fratelli Agostino e Gianni Stecca ad avviare l'attività. Che, successivamente, passa al figlio di Agostino, Valter. Quest'ultimo, nel 1980 e nel 1995 rinnova l'attività che, negli anni, continua a crescer al punto che, nel 2010, l'attività viene trasferita in un nuovo punto vendita di 120 metri quadrati. E' qui che "entra in gioco" la collaborazione con Eurocryor, marchio del gruppo **Epta**, specializzato nella realizzazione di impianti per la refrigerazione commerciale. La collaborazione con la Macelleria Stecca si è sviluppata in diverse fasi, al termine delle quali la scelta si è orientata verso il banco Kite, della linea Flexible: un concept espositivo, connotato dal Wave Glass, sviluppato per esaltare la presentazione dei prodotti. Questo particolare vetro temperato, opportunamente sagomato, dal design elegante e completamente apribile, conferisce un'idea di movimento al banco, mediante giochi di modularità e alternanza di vetri dritti e sferici. Inoltre,

questa soluzione ha soddisfatto tutte le esigenze della macelleria veneta, in materia di esposizione. Il banco, infatti, è organizzato in quattro distinte aree dedicate alle carni fresche e prodotti caseari, alle carni cotte, alla gastronomia e alla vendita di cibi precotti, con un angolo per gli insaccati a libero servizio. Inoltre, la parte centrale, sporgente rispetto al resto del banco, esalta la visibilità degli articoli all'interno. Esclusiva anche la cromia, di colore grigio e le cerniere e i montanti anteriori in acciaio inox cromato, che si integrano perfettamente con gli arredi del locale, per un appeal di forte impatto. Valter Stecca, titolare della Macelleria Stecca, è soddisfatto: "Ci siamo affidati ad Eurocryor per l'elevata fiducia che da sempre nutriamo verso questo prestigioso marchio. Il nostro punto vendita, grazie a Kite, ha acquisito un aspetto raffinato e accogliente, grazie ad un equilibrato mix di modernità e rigore. Una vetrina perfetta per valorizzare i prodotti, assicurandone anche una conservazione ottimale".

Ritaglio stampa
Testata: Salumi e Consumi
Pagina: 36
Diffusione: 14000
Data: Luglio / Agosto 2012