

ce in uno sviluppo architettonico orizzontale, mobili espositivi aperti che riprendono la logica dei banchi del mercato, strutture basse (altezza massima di 2,05 m) per garantire massima accessibilità e visibilità e una spiccata sensibilità per l'elemento naturale. In particolare la grande valorizzazione dei freschi, collocati in posizione privilegiata al cuore dell'ipermercato, trova in **ARNEG**, leader nelle attrezzature di refrigerazione commerciale, un'importante alleata. L'Iper di Aresè è inoltre uno dei primi punti vendita in Italia ad aver adottato soluzioni all'avanguardia che consentono di eliminare l'uso di HFC, adottando solo anidride carbonica e riducendo al contempo i consumi elettrici. La centrale frigorifera CO2 di Arneg, fiore all'occhiello dell'azienda, gioca dunque un ruolo di primo piano in tale contesto. Lo sforzo progettuale sostenuto per la realizzazione di questo impianto porta ad essere **IPER MONTEBELLO** un esempio pioniere che sicuramente sarà preso come riferimento per le prossime realizzazioni di molti player del mercato.



IL NUOVO WINNER SUPERSTORE A GRUARO

Un perfetto connubio di qualità, innovazione e design



Lo scorso maggio è stato inaugurato il nuovo **WINNER SUPERSTORE** a Gruaro, in provincia di Venezia. Si tratta del terzo supermercato della realtà WINNER, dopo i punti vendita aperti a San Donà di Piave e a Bibione. L'insegna **WINNER SUPERSTORE** spicca subito per l'importante struttura architettonica che fa già immaginare la qualità estetica degli interni che si svelano ben presto allo sguardo del cliente

come particolarmente eleganti e ricercati. Gli spazi del superstore sono contraddistinti da attrezzature all'avanguardia firmate **SIRMAN Spa** e banchi frigoriferi di nuova generazione forniti da **ARNEG Spa**. Molto curata la comunicazione visiva che esalta il lavoro dell'uomo in tutte le sue forme e l'evoluta illuminotecnica che mette in risalto uno straordinario assortimento di prodotti distribuiti in differenti aree tematiche e merceologiche: dall'ortofrutta alla pescheria con friggitoria e gastronomia ittica annesse, dalla macelleria dove si lavora solo carne italiana di prima qualità al banco dei salumi e formaggi, vera culla dell'eccellenza italiana. Particolare attenzione è stata riser-

vata al mondo del biologico, del vegano e ai prodotti salutistici. Consigliato infine un passaggio in zona cantina tra Champagne e bollicine, vini da meditazione e particolarità regionali. L'ottimo rapporto qualità-prezzo è un ulteriore plus di questa insegna.

