

## Costan lancia Stage



Nello scenario attuale del retail, lo store è il luogo dove le preferenze del consumatore prendono forma e si definiscono, soprattutto, se si considerano le scelte attinenti agli acquisti promozionali e di impulso. Oggi, è sempre più importante soddisfare i bisogni funzionali ed edonistici dei clienti, i quali motivano gli acquisti di impulso in presenza di particolari condizioni di vendita: difatti, si rileva una relazione tra gradevolezza dell'ambiente, stato d'animo, impulse buying e livello di spesa.

In tale ambito, il Visual Merchandising acquisisce un ruolo attivo: con Stage, gamma di banchi dal design minimal, la visibilità a 360 gradi delle referenze è assicurata grazie sia alle vaste superfici vetrate che alla riduzione dell'ingombro delle compatte parti tecniche alloggiata nella base. Robuste e, allo stesso tempo, funzionali, tali linee versatili si declinano in molteplici moduli, appositamente progettati per ospitare un'ampia gamma di categorie merceologiche.

Disponibile in versione serve-over, self-service, a doppio carico, semiverticale, tavola calda e nella speciale configurazione Closed, Stage consente di rinnovare il lay-out di tutti i format di vendita, nelle aree di ingresso, avancassa e corner promozionali. Grazie alla sua estesa versatilità, Stage viene proposta da Costan anche per arredare le aree grocerant, spazi a forte attrazione che vengono arredati con massima coerenza per creare nuove disposizioni in-store, oltre che per evidenziare la qualità e la freschezza di salumi, formaggi, carni, pesce, le proposte gourmet della gastronomia o le specialità delle cucine regionali o estere.

Una delle caratteristiche principali della nuova gamma targata Costan consiste nelle vetrine semplici ed eleganti che scompaiono alla vista per rendere i prodotti agevolmente riconoscibili: i fianchi trasparenti sono dotati di Epta Adamant, la soluzione espressamente progettata per garantire una perfetta trasparenza nel tempo, oltre a un più elevato livello di resistenza ai graffi e di food safety, grazie alle proprietà idrorepellenti.