



Torino, Italia, 22/24 novembre 2015

A GOURMET 2015 CON GAMBERO ROSSO ANCHE LAMBERET CON I VEICOLI COMMERCIALI PEUGEOT AL SERVIZIO DEL FREDDO NEL FOOD

Torino, 22/24 novembre 2015 – Lingotto Fiere
Stand Peugeot-Lamberet - Padiglione 3

Prosegue la collaborazione di **Lamberet** e **Peugeot** nelle fiere più importanti dedicate al mondo del food e della ristorazione collettiva. **Dal 22 al 24 novembre** i veicoli commerciali Peugeot con gli allestimenti isotermitici di Lamberet, per il trasporto degli alimenti a temperatura controllata, partecipano alla 1^a edizione di **Gourmet Expoforum**, la nuova manifestazione biennale professionale rivolta ai comparti Ho.re.ca. e Food & Beverage organizzata in collaborazione con **Gambero Rosso**, al Lingotto Fiere di Torino.

Un'occasione di incontro riservata agli **operatori del settore** - gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - che hanno la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze e le tecnologie all'avanguardia per gestire al meglio e in modo concreto i propri locali.

Sono infatti **due i filoni sui quali si sviluppa la manifestazione**: da una parte **l'area expo**, dedicata all'esposizione di macchinari, prodotti e servizi; dall'altra **il forum**, con oltre 60 incontri curati dalla redazione di Gambero Rosso, dove vengono presentati i nuovi prodotti, le tendenze, le strategie di comunicazione e promozione più innovative, le attrezzature e le tecnologie più avanzate anche dal punto di vista del trasporto delle merci.

Nello spazio espositivo all'interno del Padiglione 3 i visitatori potranno conoscere la gamma costruita "insieme" da Peugeot e Lamberet dei veicoli commerciali leggeri per il trasporto a temperatura controllata delle merci deperibili, gamma che sarà entro fine anno presente nel listino Peugeot e venduta direttamente dalla sua Rete.

L'inserimento di questi veicoli allestiti nel listino ufficiale Peugeot offrirà al cliente diversi vantaggi: maggiore facilità nell'ordine e nella immatricolazione del veicolo; certezza dei tempi di produzione e consegna; certezza di beneficiare della garanzia Peugeot; uniformità del prezzo su tutto il territorio; maggiore valore residuo, che si traduce in canoni di noleggio competitivi.

«Essere presenti oggi insieme a Peugeot alla prima edizione di Gourmet Expoforum - afferma Antonello Serafini direttore commerciale di Lamberet S.p.A. - ci dà la possibilità di completare la strategia portata avanti dall'inizio dell'anno di presidiare il settore del trasporto refrigerato alimentare che, come il mercato dei veicoli isotermitici, sta dando segnali positivi di crescita grazie alla richiesta sempre più crescente da

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail : communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

Monnalisa eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail : ufficiostampa@monnalisaweb.com
Chiara Bianchi - Tel. +39 347 29.09.612



parte della clientela di acquistare generi alimentari comprensivi del trasporto a domicilio nella propria abitazione».

«Con Peugeot - prosegue Serafini - abbiamo dato vita a un grande progetto sul mercato alimentare che da **Tuttofood**, la fiera internazionale dell'alimentare d'eccellenza dello scorso maggio, ci ha portato poi a settembre a **Food'n'Motion** all'Autodromo di Monza per parlare di cibo trasportato, fino a **HostMilano** lo scorso ottobre e a **Gourmet** oggi qui a Torino. La chiave del nostro successo come Lamberet è la specializzazione che ci permette di realizzare le trasformazioni e le personalizzazioni di allestimento isoteramico adatte a ogni operatore del food nel trasporto fino all'ultimo miglio. Dalla società di catering alla mensa aziendale, dal ristorante stellato alla tavola calda, alla pasticceria o gelateria, per il trasporto del prodotto fresco e refrigerato in mono o multitemperatura da servire in tavola è fondamentale contare su un allestimento ad hoc, unico e specifico, pensato per le diverse esigenze di trasporto».

Lamberet è infatti leader europeo nel trasporto refrigerato con una gamma di allestimenti che va da 1 a 100 m³ in grado di soddisfare le esigenze di tutti i professionisti del mondo food attenti alla qualità dei prodotti deperibili che trasportano.

E proprio a Gourmet saranno presentati in anteprima nazionale alcuni modelli della futura gamma Peugeot-Lamberet:

- **Nuovo Boxer** Telaio Cabinato 435 L2 2.2 HDi 150 FAP® con cella a norma ATP
- **Nuovo Boxer** Pianale Cabinato 335 L2 2.2 HDi 130 FAP® con cella a norma ATP
- **Partner Comfort** Pianale Cabinato L1 1.6 BlueHDi 100 con cella a norma ATP
- **Partner Comfort** Pianale Cabinato L1 1.6 BlueHDi 100 con cella a norma ATP NEGOZIO

Quest'ultimo, in particolare, è un nuovo modello di veicolo commerciale realizzato in Francia, con gruppo frigo EDT Tonga 1210-3 EVM, cassa isotermica Lamberet da 4m³ dotato di "celle negozio" a norma ATP apribili sui due lati come ali di gabbiano per la vendita o l'esposizione al pubblico. Si tratta di un'evoluzione del modello Partner Comfort Pianale Cabinato L1, di cui condivide il motore 1.6 BlueHDi 100.

I veicoli esposti fanno parte di una gamma molto ampia predisposta da Lamberet in vista della forte espansione del mercato del trasporto refrigerato nel prossimo anno: da una parte, veicoli commerciali con allestimenti su misura specifici per le società di catering e della ristorazione professionale; dall'altra veicoli commerciali dedicati al trasporto del farmaco, un settore in grande crescita per l'applicazione delle regole europee sul trasporto a temperatura controllata.

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail : communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

Monnalisa eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail : ufficiostampa@monnalisaweb.com
Chiara Bianchi - Tel. +39 347 29.09.612