

exkal

 FOR FUTURE GENERATIONS

E-commerce storage

**¿ESTÁ PREPARADO TU NEGOCIO
PARA LOS NUEVOS RETOS Y
HÁBITOS DEL CONSUMIDOR?**



Todo ha cambiado, está cambiando y va a seguir cambiando



+33%

**EN LA VENTA DE
PRODUCTOS FRESCOS**

Según el estudio “El consumidor y el covid-19”, elaborado por Capgemini Research a 11.000 consumidores de 11 países, los ciudadanos hemos aumentado más de un 33% en la compra online de alimentos frescos para realizar un consumo en el hogar.

Además un 53% de los encuestados creen que la clave será mostrar un compromiso social y con la sostenibilidad por parte de las empresas.

+44%

EN SUPERMERCADOS

La categoría de mayor aumento de consumo desde el confinamiento ha sido la compra en supermercado.

Un 9% de usuarios son nuevos, mientras que un 33% ha aumentado su frecuencia en la compra, porque ya eran compradores online de productos de supermercados.

+26%

**EN COMIDA
A DOMICILIO**

El consumo de comida a domicilio también ha experimentado un aumento de nuevos usuarios.

Una vez dejadas atrás las dudas iniciales, los restaurantes están apostando en este formato de consumo, consiguiendo que un 5% de usuarios se inicien en el consumo de comida a domicilio, mientras que un 21% de usuarios (que ya consumían esta categoría de productos) han aumentado la frecuencia de consumo.

Los nuevos hábitos obligan a muchos ciudadanos a seguir disfrutando de sus hábitos de consumo desde sus propios hogares, aumentando considerablemente la compra online en categorías como supermercados y la comida a domicilio. Las preferencias de los consumidores por las compras ‘online’ se aceleran con rapidez y esto ofrece a los ‘retailers’ la oportunidad de adoptar iniciativas de sostenibilidad e integrarlas en su presencia digital.

Fuentes: [Marketing4ecommerce.net](https://www.marketing4ecommerce.net) y Capgemini Research Institute

exkal

Nuestros muebles de conservación de alimentos son un elemento clave en la logística de los sectores de la alimentación y la comida a domicilio.

Los nuevos escenarios y el aumento de la demanda de la compra online por parte de los consumidores, requieren nuevas necesidades de stock y mantenimiento de los alimentos y comidas en perfecto estado. Porque toda empresa busca que su cliente disfrute de una excelente experiencia, ya sea en su propio local como en su casa.

Es por ello que disponemos de diferentes familias de muebles de conservación de alimentos, así como soluciones a la medida de cualquier negocio, ya sea en el sector RETAIL o en el de HORECA.



Pedido online



Preparación



Guardar producto
en mueble Exkal



Reparto

AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS



REMOTOS



INTEGRALES



SEMI INTEGRALES



Mural **Alpes**

-1 / +1° C 0 / +2° C



Armario puertas **Iguazú**

-23 / - 25° C



Monovolumen **California**

-23 / - 25° C





Mural **Andes**

-1 / +1° C

0 / +2° C



Armario **Neda**

-23 / -25° C



Gran conservadora **Ganges**

-23 / -25° C





Monovolumen **Dalian**

-1 / +1° C

0 / +2° C



Islas **Tenerife**

-23 / -25° C

-1 / +1° C



Armarios **ADP-6**

+2 / +8° C





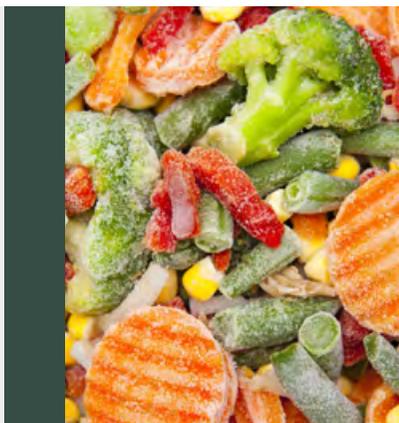
Mural **Alpes**

-1 / +1° C 0 / +2° C



Armario **Iguazú**

-23 / -25° C



Monovolumen **California**

-23 / -25° C



exkal

CONCEPT

La sinergia con los especialistas en la gestión integral de proyectos de alimentación **EXKAL CONCEPT**, es una mejora tanto en el diseño de productos especializados como en la creación de soluciones y servicios más globales. Nuestro objetivo, crear valor para los clientes.

Nuestro camino, la vía sostenible a través de la aplicación tecnológica, la innovación y mejora continua.



horexkal

🍽️ | 🍴 | ☕ | 🌐

La evolución lógica de nuestro servicio nos ha permitido crear una gama de muebles especializados para el sector **HORECA**, con las diferentes soluciones en frío, caliente, neutro, pro y congelado para adecuar cualquier exposición a las necesidades del producto.



exkal

Pol. Ind. El Campillo, C/A N° 1, 31340
Marcilla, Navarra (España - Spain)

+34 948 708 292
exkalsa@exkalsa.com
exkalsa.com



mialimentosaludable.com