

Despar Centro-Sud annuncia il remodelling degli Interspar di Paola (Cs) e Matera



Continua a svilupparsi il progetto di restyling della rete per Despar Centro-Sud, che ha appena ufficializzato le riaperture di due Interspar in Calabria e in Basilicata, rispettivamente a Paola in provincia di Cosenza e Matera.

Le due strutture (1.400 i mq destinati alla vendita nell'Interspar di Paola e 1.465 in quello di Matera) sono reduci da importanti progetti di remodelling, che hanno consegnato alla clientela tutte le novità del "Format 35": il concept proposto da Despar Centro-Sud, in collaborazione con l'Università di Parma e con gli esperti in store design di Spar International.

Entrambe le strutture sono state progettate per favorire una migliore esperienza d'acquisto, attraverso l'ampliamento degli assortimenti, il rinnovamento delle aree tematiche e l'introduzione di numerosi servizi che garantiscono la giusta soluzione per ogni occasione di consumo.

Il progetto di restyling non ha trascurato l'attenzione alla sostenibilità, mediante l'installazione di impianti di illuminazione a led e di impianti del freddo a CO2 che sfruttano una tecnologia di refrigerazione di ultima generazione, permettendo l'efficientamento energetico ed elevati standard di affidabilità e sicurezza.

Rinnovati tutti i reparti dei freschi a cominciare dall'ortofrutta e dalla gastronomia che propone menù adatti a tutti i momenti della giornata: dalla colazione al pranzo, fino alla cena con soluzioni sfiziose, preparate dagli chef Despar, utilizzando i migliori ingredienti tipici e le ricette della tradizione. Pietanze prelibate da poter consumare in un'area ristoro riservata all'interno dei punti vendita.

SPOT NEWS



Il Gruppo Crai lancia una nuova iniziativa di riqualificazione ambientale a sostegno del territorio

Ridisegnati anche i reparti panetteria, con la possibilità (nell'Interspar di Matera) di acquistare ogni giorno pane prodotto dal personale Despar, all'interno di un laboratorio dedicato. I prodotti sono il frutto di un'attenta selezione di ingredienti e di materie prime, nonché di un accurato processo di panificazione a lunga lievitazione, fino a 48 ore.

Nei rinnovati Interspar sono presenti anche i reparti di pescheria, al cui interno è possibile acquistare piatti pronti e specialità ittiche. La novità assoluta, a Matera, è rappresentata da un angolo "sushi" in cui sono disponibili le note e succulente specialità della cucina giapponese.

Tra i reparti ristrutturati e rinnovati c'è anche la macelleria al cui interno è sempre disponibile una selezione di tagli prelibati e certificati, oltre ad una vasta gamma di preparati di carne.

Non manca in entrambi gli Interspar una fornitissima enoteca con cantinetta refrigerata che ospita le migliori etichette e, infine, lo spazio festa, un intero reparto con tutto l'occorrente per celebrare ogni evento nel comfort della propria casa e soluzioni per decorare coloratissime feste di compleanno così come cene ricercate.

«Anche a Paola e Matera abbiamo portato tutte le novità del nostro nuovo format – spiega Pippo Cannillo, presidente e Amministratore delegato di Maiora – con l'obiettivo di offrire ai consumatori tutti i servizi e l'incremento della nostra offerta. Proseguiremo il progetto di riammodernamento e di crescita della nostra rete nei prossimi mesi con due nuove aperture in Puglia e altre importanti ristrutturazioni di punti vendita già esistenti».



ALTRI ARTICOLI



Sgamaro: sì ai nuovi spaghetti farro, lenticchie e quinoa

Dalla linea bio, una formula che conferisce al prodotto ottimi valori nutrizionali e, in particolare, un adeguato apporto di proteine e un basso ...



LA NOTIZIA DEL GIORNO



Penny Saronno, il primo di una nuova generazione