

-  HOME
-  DALLE AZIENDE
 -  Marketing & comunicazione
 -  Aziende e prodotti
 -  Beverage
 -  Bio, veg & free
 -  Carni & pesce
 -  Pasta, pane & dolci
 -  Frutta & vegetali
 -  latte & derivati
 -  Surgelati
-  GDO RETAIL
-  MONDO HORECA
-  TECNOLOGIE
-  CANALI
 -  Forum
 -  Agroalimentare
 -  Appuntamenti
-  FINANZIAMENTI
 -  Finanziamenti e contributi
-  IMPRESE & C
-  CONTATTI
 -  Newsletter
 -  Contatta la redazione
 -  I nostri servizi
 -  Pubblicità
 -  Chi siamo
- Note legali
- Cookie Policy

GDO RETAIL



Restyling della rete Calabria per Despar

 Powered by [Google Traduttore](#)
[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)


Prosegue il progetto di riammodernamento della rete per **Despar Centro-Sud** che annuncia la riapertura in Calabria degli **Interspar** di **Lamezia Terme** (Cz) e **Bovalino** (Rc), rafforzando ulteriormente il proprio presidio regionale (85 i punti vendita, tra diretti e indiretti).

Le due strutture (2.200 i mq destinati alla vendita nell'Interspar di Lamezia Terme e 1.500 in quello di Bovalino) sono reduci da importanti progetti di restyling che hanno consegnato alla clientela tutte le novità del **"Format 35"**: il concept proposto nel 2020 da Despar Centro-Sud, in collaborazione con l'Università di Parma e gli esperti in Store Design di Spar International.



Cerca



NOTIZIARIO AGROALIMENTARE

Guglielmo Auricchio nuovo presidente dei Giovani di Federalimentare



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 da poter consumare in **un'area ristoro** riservata all'interno dei punti vendita.

Ridisegnati anche i reparti **Panetteria**, con la possibilità

28 MAR, 2022

MARKETING & COMUNICAZIONE

Löwengrube: accordo con BNP Paribas Leasing Solutions per il piano di sviluppo con nuovi franchisee

28 MAR, 2022

BEVERAGE

Nasce 52 Mule Road, il primo gin al mondo alla Maresina

28 MAR, 2022

PASTA, PANE & DOLCI

In anteprima a Marca 2022 la nuova Nuvola Ambient Di Marco

28 MAR, 2022

NOTIZIARIO AGROALIMENTARE

Consorzio Vitellone Bianco Appennino IGP protagonista ad AgriUmbria

28 MAR, 2022

BIO, VEG & FREE

Da Alce Nero farina di ceci biologica macinata a pietra

28 MAR, 2022



(nell'Interspar a Lamezia Terme) di acquistare ogni giorno pane prodotto dal personale Despar all'interno di un laboratorio dedicato, frutto di un'attenta selezione di ingredienti e materie prime, e 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. Novità assoluta a Lamezia Terme, 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 a 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.

«Siamo orgogliosi di aver completato queste due importanti ristrutturazioni—

"Molti allevatori saranno costretti a chiudere" - l'allarme del Coalvi

È una situazione difficilissima quella che stanno affro...

Di [ITALIANFOODTODAY](#), 3 giorni fa

Ristorazione: il 60% delle imprese lontano da ripresa e l'aumento dei prezzi è inevitabile

Il fatturato della ristorazione non tornerà ai valori p...

Di [ITALIANFOODTODAY](#), 5 giorni fa

Enti fieristici obsoleti, sorpassati dagli incontri online?

Il dibattito era aperto già da qualche tempo ma certame...

Di [ITALIANFOODTODAY](#), 5 giorni fa

Comparto lievito a rischio stop per i rincari

Caro-energia, aumento dei costi della logistica, mancan...

Di [ITALIANFOODTODAY](#), 1 settimana fa

Querelle sul green pass al Sigep

Botta e risposta tra Martino Zanetti - Presidente Hausb...

Di [ITALIANFOODTODAY](#), 2 settimane fa

ha spiegato **Pippo Cannillo**, Presidente e Amministratore Delegato di Despar Centro-Sud – *che permetteranno ai consumatori di poter usufruire dei nostri nuovissimi servizi e di un notevole miglioramento dell’offerta disponibile per tutte le esigenze. Riammodernare la nostra rete in Calabria è uno degli obiettivi più importanti del 2022, che ci consentirà di incrementare la presenza e la qualità dell’insegna nella Regione».*
