

Despar Centro Sud: nascono i laboratori di panetteria e la piattaforma di pescheria



Maiora, concessionaria del marchio Despar nel Centro Sud, avvia due laboratori di produzione interna di pane e gastronomia, destinati a servire l'intera rete diretta. Attiva anche la piattaforma di pescheria, che garantisce il pescato locale e ai prodotti freschi.

Pane fresco appena sfornato e preparato dalle sapienti mani dei maestri panificatori: questa una delle novità che da quest'estate sono diventate parte integrante della rinnovata shopping experience, concepita e proposta da Despar Centro Sud, che punta a fornire tutta la rete diretta, che comprende complessivamente 89 negozi in Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Abruzzo e che vede impiegati oltre 2.000 collaboratori.

Sono infatti stati inaugurati due laboratori di produzione di panetteria, ubicati presso gli Interspar a Modugno (BA) e a Pescara (zona aeroporto). All'interno dei laboratori, che occupano una superficie di circa 300 mq ciascuno, vengono preparate ogni giorno diverse specialità di pane e di gastronomia, rispettando le ricette e i sapori tradizionali.

Frutto di una ricerca e di un'attenta selezione di ingredienti e materie prime, per il processo di panificazione viene utilizzata la biga, un preimpasto che richiede una lunga lievitazione fino a 48 ore. Questa antica tecnica conferisce al pane

LA NOTIZIA DEL GIORNO



una qualità superiore, che ne esalta fragranza, morbidezza e alta digeribilità.

Il personale dei laboratori, che attualmente conta 20 collaboratori tra panificatori e imbustatori, ha seguito percorsi formativi specialistici in modalità "training on the job", confermando Maiora come un'azienda che investe nella crescita professionale delle sue risorse.

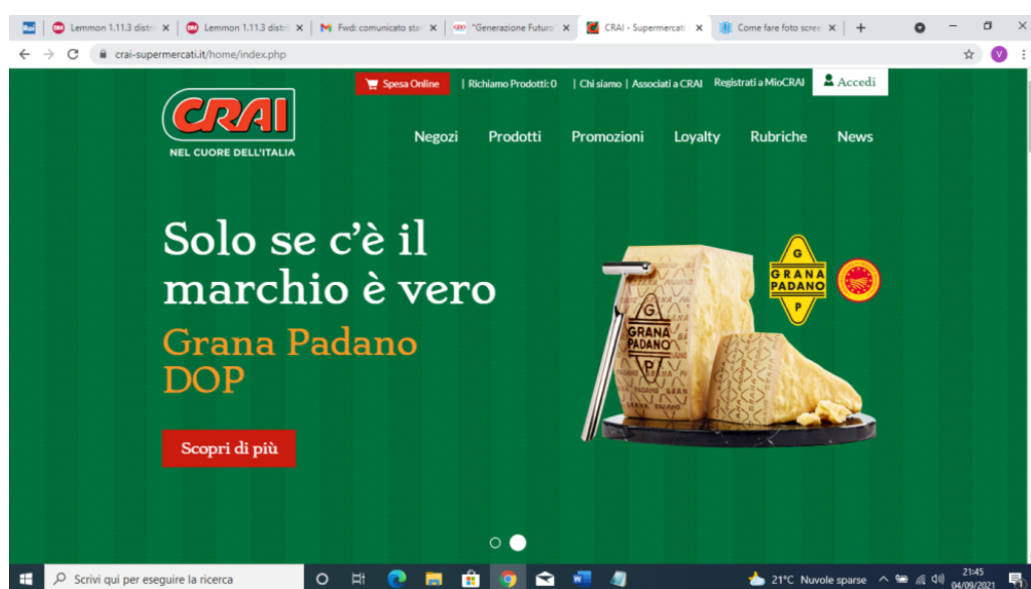
Il progetto di panificazione fa parte di "Storie di gusto", una linea di prodotti a marchio Despar, ideata e proposta in esclusiva da Maiora per i suoi punti vendita. I prodotti "Storie di gusto" sono preparati secondo la miglior tradizione culinaria, con la precisa intenzione di valorizzare i prodotti del territorio, che nel caso di Despar abbraccia ben sei diverse regioni. L'offerta di ciascun negozio viene infatti declinata in base alle specialità locali, che rappresentano un ricco patrimonio culturale da salvaguardare e promuovere.

Novità anche sul fronte ittico: dallo scorso luglio è attiva la nuova piattaforma a Corato (BA), che rifornisce giornalmente 33 pescherie passate in gestione diretta, presenti nei punti vendita a insegna Despar, Eurospar, Interspar e Altasfera.

La piattaforma, che può contenere fino a 4000 colli (20.000 kg) circa al giorno, gestisce una grande varietà di merci, dal prodotto fresco, allevato estero e nazionale, ai filetti e ai mitili. Particolare attenzione per il pescato locale, in linea con la filosofia aziendale che predilige i fornitori della zona.



ALTRI ARTICOLI



Le insegne drug del gruppo Crai supportano il nuovo concorso "Generazione futuro"

In palio 75 gift card da 100€ laFeltrinelli e 1 voucher da 1.000€.

