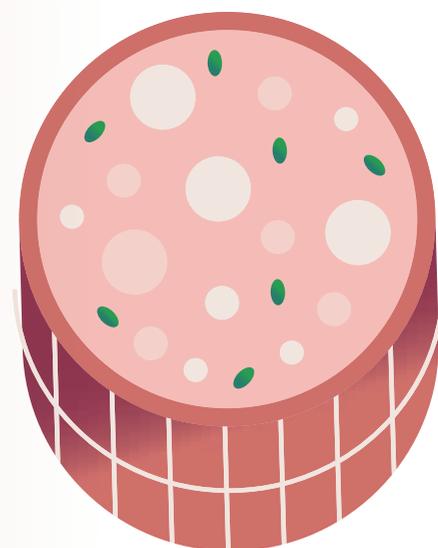


FOOD

SALUMI

Salumi

ANNUAL REPORT 2023



crudo, mortadelle, ecc. All'interno di ogni blocco gestiamo la linea prezzo per la fascia di ingresso (Sapor di Cascina), il cuore del mercato (Le Freschette) e la linea salustistica (Welless). La linea premium, invece, è posizionata in basso e massificata. La comunicazione si concentra sulle nostre linee private label, con cartellonistica interna in prossimità del reparto. Per quanto riguarda il banco taglio, dal 2020 stiamo facendo

importanti investimenti e continueremo a farli. Le nuove aperture sono ormai predisposte per la presenza del banco assistito, che attualmente copre più di un terzo della rete vendita totale”.

🕒 **Qualità, high protein e professionalità**

Per il futuro del comparto saranno determinanti il livello qualitativo dell'offerta – che

dovrà prevedere anche referenze high protein, trend attuale – e la formazione interna dei banconisti per dare ai clienti quel servizio che si aspettano e di cui necessitano. “La vera sfida – aggiunge Re – sarà quella della comunicazione: pochi concetti – in primis italianità e sostenibilità –, ma molto chiari, in risposta ad alcune campagne mediatiche contro il consumo di salumi e della carne in generale”.

BUYER - MAIORA DESPAR CENTRO SUD



🕒 **Oltre quota 100**

La profondità di gamma è senza dubbio l'elemento che accomuna l'assortimento di salumi nei banchi dei punti vendita di Maiora Despar Centro-Sud, che conta 100 referenze. “Sebbene la numerica vari a seconda del format – afferma **Gianpiero Sette, Buyer salumi e formaggi Maiora Despar Centro-Sud** –, il nostro obiettivo è sempre garantire tante possibilità di scelta nonché un alto livello di qualità. Nello specifico, l'insegna Interspar presenta 75 referenze di salumi, l'Eurospar 65, mentre il Despar ha un assortimento più ristretto: 50 prodotti. In generale, circa il 20% delle referenze è a marca privata e viene distinto in due linee: Despar premium per l'alto di gamma e Despar per il mainstream”.

🕒 **Buone performance per il plant-based**

Qual è l'andamento del reparto salumi nei negozi Maiora Despar Centro-Sud? “Abbiamo registrato – risponde Sette – un trend positivo nel 2022 (+10% a valore) e i dati relativi al primo semestre del 2023 dovrebbero confermare la crescita di fatturato anche per quest'anno, sia pure con una lieve perdita dei volumi a causa dell'importante fenomeno inflattivo in atto. I segmenti che più alimentano le vendite sono prosciutto cotto, crudo e bresaola del banco taglio. Quelli che crescono maggiormente sono: salumi a base avicola, bre-



Gianpiero Sette, Buyer salumi e formaggi Maiora Despar Centro-Sud

saole e carpacci. D'altro canto, tutti i prodotti classici della salumeria italiana – mortadella, prosciutto crudo e cotto – mantengono inalterate le loro quote di mercato. Il nostro assortimento è composto anche da prodotti plant based, che stanno riscuotendo un discreto successo. Nel primo quadrimestre del 2023 hanno superato di gran lunga il fatturato dello scorso anno e il prodotto più venduto risulta il 'finto' prosciutto crudo”.

🕒 **Spazi ristretti per una gamma tanto profonda**

Nel reparto salumi dei punti vendita, Maiora Despar Centro-Sud riserva maggiore visibilità ai prodotti premium, che permettono di realizzare margini a valore più elevati. Nel banco take away sono sempre presenti,



Carmela Perrini, Ufficio category & plan Maiora Despar Centro-Sud

in media, tre moduli. L'esposizione si articola sui ripiani superiori per gli affettati, mentre a quelli inferiori e alla base sono collocati i salumi interi o in tranci e le salsicce.

“Dal momento che si tratta di prodotti per cui è indispensabile rispettare la catena del freddo e, dati i ristretti spazi a disposizione – nota Sette –, la criticità riguarda la gestione dell'esposizione dell'intero assortimento, che ha il pregio di essere molto profondo”.

Per l'innovazione “Senz'ombra di dubbio – conclude **Carmela Perrini, Ufficio category & plan Maiora Despar Centro-Sud** –, i trend verteranno sempre di più sull'assenza di antibiotici, sul benessere animale, sul basso contenuto di sale, assenza di glutine e sull'utilizzo di carni 100% italiane. Da non trascurare, infine, è la sfida dei prodotti plant based”.