

Despar rafforza la presenza in Campania: rinnovato l'Interspar in provincia di Salerno

LINK: <https://www.retailinstitute.it/despar-rafforza-la-presenza-in-campania-rinnovato-linterspar-in-provincia-di-salerno/>



Despar rafforza la presenza in Campania: rinnovato l'Interspar in provincia di Salerno. Il 10 aprile 2025 **Despar Centro Sud** ha riaperto l'Interspar di Vibonati (SA), all'interno del Centro Commerciale Le Ginestre, dopo un importante intervento di ristrutturazione. Il progetto rientra nel piano quinquennale di investimenti 2021-2025, finalizzato a innovazione, sostenibilità e ampliamento dei servizi. Con la riapertura, il team è stato rafforzato: il punto vendita impiega ora oltre 70 collaboratori, di cui 10 di nuova assunzione. Il negozio presenta il Format 35, sviluppato con l'Università di Parma e Spar International. L'allestimento si distingue per soluzioni a basso impatto ambientale: illuminazione LED con componenti stampati in 3D da materiale riciclato, nuovi impianti a CO2 per la refrigerazione e un sistema di climatizzazione con gas a basso GWP. Questi

interventi mirano a rendere il punto vendita sempre più efficiente dal punto di vista energetico e a ridurre l'impatto ambientale complessivo. All'interno dello store sono presenti 10 casse, di cui 4 self-service, per agevolare la gestione dei flussi e migliorare l'esperienza d'acquisto. I clienti possono usufruire di una vasta gamma di reparti potenziati. Tra le principali novità, il corner 'Pronto, Fresco, Via!' propone frutta fresca già tagliata, piatti pronti, dolci, insalate e panini, offrendo soluzioni pratiche e gustose per ogni momento della giornata. Una nuova area ristoro con tavoli consente ai clienti di consumare comodamente i prodotti acquistati direttamente in negozio. L'offerta dei freschi comprende reparti completamente rinnovati come panetteria, gastronomia, ortofrutta, macelleria, salumeria e pescheria. Ogni reparto valorizza prodotti locali, ricette della tradizione e

materie prime selezionate con cura, garantendo qualità e varietà. In particolare, la macelleria propone tagli certificati e carni mature naturalmente, mentre la pescheria offre ogni giorno specialità fresche controllate. Completano l'offerta l'enoteca climatizzata, con etichette locali e nazionali, e la birroteca, con una selezione di birre artigianali italiane e internazionali. Inoltre, sono presenti uno spazio piante e fiori, dedicato al verde decorativo, e lo Spazio Festa, con articoli e accessori per ogni tipo di celebrazione. **Pippo Cannillo**, Amministratore Delegato di **Maiora SpA** SB, ha sottolineato come questa riapertura rappresenti un passo importante per l'azienda e per il territorio. Ha evidenziato il valore del nuovo format, capace di offrire un'esperienza d'acquisto moderna, efficiente e attenta alla qualità. **Cannillo** ha rimarcato come

l'ampliamento del team e l'arricchimento dell'assortimento siano strumenti fondamentali per rafforzare la prossimità e la relazione con i clienti. Ha infine ribadito l'impegno costante dell'azienda a investire nella rete e nei servizi, riconoscendo nei punti vendita un motore di sviluppo locale sia economico che sociale.
Fonte: gdonews.it