

ITALIAN FOOD TODAY

QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA



HOME

DALLE AZIENDE

Marketing & comunicazione

Aziende e prodotti

Beverage

Bio, veg & free

Conserve & condimenti

Carni & pesce

Pasta, pane & dolci

Frutta & vegetali

Latte & derivati

Surgelati

GDO RETAIL

MONDO HORECA

TECNOLOGIE

CANALI

Agroalimentare

Appuntamenti

Ristorando

FINANZIAMENTI

Finanziamenti e contributi

IMPRESE & C

CONTATTI

Newsletter

Contatta la redazione

I nostri servizi

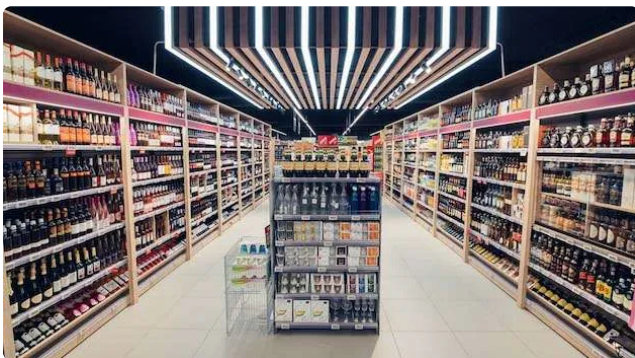
Pubblicità

Chi siamo

Note legali

Cookie Policy

Despar Centro-Sud amplia la propria rete in Puglia con il nuovo store a Crispiano



Prosegue il progetto di espansione della rete Despar nel centro-sud, in particolare nell'area ionica: dopo l'apertura dell'insegna Eurospar a Massafra durante lo scorso anno, Maiora riafferma il suo piano di crescita nella provincia di Taranto, con l'inaugurazione di un **nuovo Interspar a Crispiano**.

Grazie al nuovo punto di vendita, dunque, l'insegna dell'Abete riconferma il proprio **investimento nell'area ionica**, ritenuta strategica e di grande importanza, e va ad arricchire il **presidio pugliese**: sono ormai oltre **160 i punti di vendita totali** nella Regione, tra diretti e franchising.

ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC



RISTORANDO



Villa Naj incanta con la cucina dell'executive chef Dario Fisichella



Caterina Ceraudo apre Graya, il ristorante del Golf Club di Padova

Berberè apre una nuova pizzeria a Modena



Il nuovo store, ubicato in Via Madonna del Carmine, conta **24 nuove assunzioni** in occasione della nuova apertura: un grande incentivo all'**occupazione nel Sud e nel settore del Retail**, coerentemente con la volontà di Maiora, che ha sempre considerato le risorse umane del territorio il proprio core business. L'Interspar di Crispiano si estende per oltre 1000mq dedicati alla vendita, consta di un ampio parcheggio esterno per la clientela e porta al proprio interno tutte le novità previste dal nuovo **Format 35**, proposto da Despar Centro Sud in collaborazione con l'Università di Parma e gli esperti in Store Design di Spar International.

Il progetto di restyling riconferma l'**impegno sostenibile** perseguito da Maiora, 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, consentendo l'efficientamento energetico ed elevati standard di affidabilità e sicurezza. Inoltre, il format dedica la propria attenzione al cibo inteso non come un mero prodotto da consumare, quanto piuttosto come un concentrato di **tradizione e innovazione**.

In questo modo, la clientela locale potrà godere dell'ormai consolidata alta qualità dei prodotti e servizi offerti da Despar

Eni con Niko Romito apre ALT, ristorazione nelle stazioni di servizio

**BEER &
FOOD
ATTRACTION**

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

Seleziona lingua ▼

Powered by [Google Traduttore](#)

Centro Sud, accompagnata dalle novità previste dal nuovo concept di **riammodernamento e remodelling**. L'idea è quella di offrire ai clienti la possibilità di vivere una vera e propria esperienza all'insegna del gusto.

L'offerta dei freschi si articola a partire dai reparti di **Panetteria** e **Gastronomia**: una grande varietà di pane fresco per tutti i gusti si accompagna all'attenta selezione di ingredienti e materie prime durante la preparazione di deliziose ricette della tradizione locale, adatte ad ogni momento della giornata. Grande assortimento vanta anche il reparto dell'**Ortofrutta**, con prodotti sia freschi che in busta, già pronti da gustare. All'interno della **Macelleria** è sempre disponibile una vasta selezione di preparati di carne, nonché di tagli certificati e prelibati, grazie ad un naturale processo di maturazione che li fa risultare più morbidi e gradevoli al palato. La **Salumeria** offre un'ampia gamma di salumi e formaggi di alta qualità, garantita dalla filiera controllata.

Nel reparto della **Pescheria** sarà possibile acquistare piatti pronti e specialità ittiche fresche e genuine, grazie ai controlli giornalieri e alla lavorazione controllata e di qualità. Fornitissime anche l'**Enoteca**, con le migliori etichette pugliesi e nazionali ospitate nella cantinetta refrigerata, e la **Birroteca**, con un vasto assortimento di birre artigianali nazionali ed estere.



APPUNTAMENTI / BEVERAGE

A Roma lo ShowRUM –
Italian Rum Festival
15 SETTEMBRE 2023

MONDO HORECA

Da Fattoria Latte Sano alta
formazione per baristi e
gelatieri
15 SETTEMBRE 2023

MARKETING & COMUNICAZIONE

Galatine si veste di Barbie
nella nuova limited edition
14 SETTEMBRE 2023

CONSERVE & CONDIMENTI

Pomodorino datterino rosso
Bragagnolo
14 SETTEMBRE 2023

GDO RETAIL

Despar Centro-Sud amplia la
propria rete in Puglia con il
nuovo store a Crispiano
14 SETTEMBRE 2023

IMPRESE & C

Nestlé punta agli integratori
di Solgar Italia Multinutrient
13 SETTEMBRE 2023

Fiore all'occhiello del nuovo concept Despar è la presenza dell'**Area ristoro**, attrezzata con tavolini dedicati al consumo delle prelibate pietanze, acquistate direttamente dai vari reparti. Infine, lo **Spazio Festa** mette a disposizione della clientela un intero reparto con tutto l'occorrente per celebrare ogni evento con soluzioni colorate e confortevoli, adatte a feste di compleanno o ricorrenze, ma anche opzioni più eleganti per eventi ricercati.

«Il 2022 è stato un anno caratterizzato da un forte incentivo alla ristrutturazione della rete e alle nuove aperture, consolidando il piano di restyling dei punti vendita – spiega Pippo Cannillo, Presidente e Amministratore Delegato di Maiora – Dopo l'apertura dell'Eurospar a Massafra a fine 2022, con l'inaugurazione di questo nuovo Interspar abbiamo riconfermato il nostro investimento nell'area ionica, oltre che il nostro impegno nell'occupazione meridionale e nel Retail, con oltre venti nuove assunzioni: riserviamo sempre grande attenzione alla qualità dei prodotti e dei servizi, ma ancor di più alle persone, fondamenta del progetto Maiora. Vogliamo offrire alla clientela massima qualità e attenzione ai dettagli, per rendere la spesa quotidiana un'esperienza soddisfacente».

[More discussion »](#)

