

Home ► Distribuzione

# Despar Centro-Sud investe nei servizi

## Nascono i laboratori di panetteria e la piattaforma di pescheria



"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 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. 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 una qualità superiore, che ne esalta fragranza, morbidezza e alta digeribilità", comunica una nota stampa.

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, ideata e proposta in esclusiva dall'azienda per i suoi punti vendita. L'offerta di ciascun negozio viene declinata in base alle specialità locali.

Novità anche sul fronte ittico: dallo scorso luglio è attiva la nuova piattaforma a Corato, 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 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. "Panetteria e pescheria rappresentano due reparti fondamentali nella nostra tradizione culinaria", commenta **Pippo Cannillo**, presidente e Ad di Maiora. "Per questo, migliorare la nostra offerta in tecnologia e logistica non è solo un servizio aggiunto ai nostri clienti, ma un vero e proprio omaggio alla nostra terra e alla sua ricchezza".

hef - 20790

Roma, RM, Italia, 06/09/2021 15:38  
EFA News - European Food Agency

## Simili

DISTRIBUZIONE **Oggi triplo taglio del nastro per Lidl Italia****Tre nuovi supermercati da nord a sud: investiti 25 milioni di euro**

È di nuovo il momento di festeggiare per Lidl Italia, catena di supermercati tra i leader nella GDO con oltre 680 punti vendita nel Paese, che oggi taglia il nastro di ben tre nuovi supermercati. Da Nord... [continua](#)

DISTRIBUZIONE **Cresce la partnership Crai-ShopFully****Grazie alle campagne: 2.8 milioni di utenti raggiunti e oltre 3.3 milioni di contenuti visualizzati**

ShopFully, tech company italiana, ha sviluppato una nuova soluzione che permette di combinare la forza espressiva del formato video alla sua tecnologia di geotargeting. Crai, che collabora in maniera continuativa... [continua](#)

DISTRIBUZIONE **Lekkerland Italia entra nel Consorzio C3****Maggiorino Maiorana: "adesione significativa per i valori condivisi delle imprese della centrale acquisti Forum"**

Lekkerland entra nel Consorzio C3, player della distribuzione moderna, aderente alla centrale di acquisti Forum che, con una quota di mercato del 9%, rappresenta uno dei maggiori player nazionali della... [continua](#)