

Apre un nuovo Eurospar a Bitonto

Restyling e nuovo assortimento per il punto vendita gestito da Maiora



Il punto vendita di Bitonto (Ba) si rinnova e cambia insegna (da Despar ad Eurospar) in seguito all'importante restyling volto a potenziare il servizio alla clientela con nuovi reparti.

Despar Centro-Sud consolida la propria presenza nell'Area Metropolitana di Bari e rilancia l'insegna dell'Abete nel Comune di Bitonto grazie all'importante riapertura del punto vendita sito in via Matteotti, tornato ad accogliere i propri clienti lo scorso 4 dicembre con la nuova insegna Eurospar (precedentemente Despar). Lo store, la cui squadra sarà composta da 30 unità operative, presenta un look decisamente rinnovato e spazi riprogettati e ampliati con un'area di vendita di 658 mq, allineandosi alle significative innovazioni che hanno caratterizzato le recenti aperture in Puglia e Calabria. Dopo il successo delle sperimentazioni del nuovo reparto Ortofrutta presentato nelle recenti aperture di Nardò, Cosenza, Venosa, Trinitapoli e Lucera, Despar Centro-Sud ha

confermato l'installazione del modello espositivo anche nel punto vendita di Bitonto, garantendo la presenza di banchi frigo refrigerati con esposizione verticale ed assortimento di frutta continuativa e stagionale.

Al centro del progetto di restyling anche il reparto Macelleria, con banco "take away" e assistito, e quello Salumi e Formaggi, che dispone di un banco "take away" e uno anch'esso assistito. Particolare attenzione anche per il reparto Panetteria, con area self-service e panificazione interna fedele alle ricette tradizionali del territorio e arricchita con ingredienti naturali. Completa l'ampia offerta il reparto Pescheria con banco assistito. Tramite il rinnovato presidio Eurospar di Bitonto, Despar Centro-Sud continua a farsi ambasciatrice della sostenibilità grazie all'installazione di impianti di refrigerazione e condizionamento di ultima generazione e a basso consumo. Il dispendio energetico di congelatori e frigoriferi è abbattuto del 45% grazie all'utilizzo di nuovi sportelli. Gli impianti di illuminazione produrranno altresì un consumo elettrico inferiore del 50% grazie alla nuova tecnologia Led, meno impattante rispetto agli impianti convenzionali.

Sostenibile è anche la scelta di installare anche in questo punto vendita le innovative etichette elettroniche da scaffale, dispositivi che garantiscono una più esatta comunicazione digitale dei prezzi dei prodotti riducendo notevolmente la produzione di carta, nonché il margine di errore nel passaggio degli articoli dallo scaffale alla cassa, ottimizzando altresì il lavoro del personale. Con il remodelling di Bitonto sale a 171 il totale dei punti vendita (tra diretti e franchising) della rete Maiora in Puglia, nell'ottica del piano di investimenti previsto dal gruppo concessionario del marchio Despar per il Centro-Sud. "La riapertura di Bitonto – spiega **Pippo Cannillo**, presidente e amministratore delegato di Despar Centro-Sud – conferma la volontà dell'insegna Despar di rimodernare la rete finalizzata a rilanciare i punti di vendita presenti nelle diverse zone della Puglia. È questa quindi un'importante riapertura che ci consente di intensificare ancor di più le nostre performance e di arricchire i servizi per i nostri clienti nell'area di Bari, presidio storico per l'Abete, grazie al consolidamento del nuovo format già testato positivamente in Puglia e Calabria, che ci sta regalando grandi soddisfazioni".

mtm - 9881

Bitonto, BA, Italia, 06/12/2019 12:08
© EFA News - European Food Agency Srl

Simili



FIERE **Terra Madre Salone del Gusto 2020**

Nuove date e un nuovo progetto per l'evento internazionale dedicato al cibo buono

Viaggia con grande slancio la macchina organizzativa della tredicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, che si svolgerà a Torino, Lingotto Fiere, dall'8 al 12 ottobre 2020 [continua](#)

ATTUALITÀ **Solidarietà: con L'Asti d'estate donati 11.000 euro per nuovo centro studi ad Amatrice**

Il progetto presentato oggi all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Abbinare il Moscato d'Asti e l'Asti Docg a un piatto tipico delle osterie italiane. Questa l'iniziativa benefica lanciata dal Consorzio per la tutela dell'Asti e Slow Food Editore che ha coinvolto un cent... [continua](#)

