



Quick links: [FOOD SOCIAL IMPACT](#) [Mystery Shopper](#) [LE INTERVISTE DI TUTTOFOOD 2021](#)

# CONSUMI O SCEGLI?



altromercato

scegli da che parte stare

## I progetti di formazione del personale di Despar Centro Sud

RETAIL 3 min.

18 Novembre 2021

Maiora punta alla modalità blended, integrando potenzialità degli strumenti digitali e apprendimento in presenza. In arrivo un portale per la formazione degli store manager, mentre un esperto “gastrosofo” coniuga preparazione specialistica e divulgazione





E-learning e formazione on the job: **Maiora**, azienda concessionaria del marchio **Despar** nel **Centro Sud**, punta sulle risorse umane e conferma l'attenzione alla crescita professionale dei suoi collaboratori.

Dopo un 2020 in cui la **formazione** non si è mai fermata grazie all'utilizzo ottimale ed efficiente della comunicazione digitale, Maiora si pone una duplice sfida: riproporre la formazione in presenza, ma arricchita e potenziata dalla significativa esperienza dell'e-learning. Una **modalità blended**, nella quale partecipanti e docenti traggono il massimo vantaggio sia dal confronto diretto sia dalle potenzialità offerte dagli strumenti tecnologici in una dimensione **phygital**.



## UNA NUOVA PIATTAFORMA DI FORMAZIONE PER DESPAR

**FOOD**

NON C'È FOOD SENZA FOOD

Tra le principali novità, la nascita di una **piattaforma digitale per l'apprendimento**, concepita a livello nazionale in accordo con il consorzio **Despar Italia**. L'azienda selezionata dal Gruppo di Lavoro Formazione per la realizzazione di tale piattaforma è **Adhoc Retail**, che vanta una prestigiosa esperienza di formazione nell'ambito del training specifico del settore della Gdo.

Il primo corso a partire sulla piattaforma sarà destinato allo sviluppo professionale degli **store manager**, ma sono già previsti percorsi diretti ad addetti alle **vendite** e dei reparti **freschi**.

In virtù della duttilità dello strumento digitale, l'utente sarà chiamato a navigare e potrà accedere liberamente ai diversi livelli di approfondimento. Il percorso si articola su una determinata sequenza di **quiz** da superare (uno per ogni area) e saranno utilizzate diverse tipologie di contenuti; dai **video educational** ("ed-movie"), alle **animazioni**, fino ai **business game**, componendo quindi differenti modalità di interazione.



Questo percorso darà accesso ad un **test** conclusivo di validazione in base al quale l'utente riceverà, direttamente dalla piattaforma digitale, il certificato di abilitazione a **store manager Despar**.

## FORMAZIONE IN REPARTO: ARRIVA IL "GASTROSOFO"

Un approccio innovativo che si esprime anche nella formazione in presenza nei punti di vendita. È stato infatti avviato un tour formativo tra Campania e Calabria che vede la partecipazione di un **gastrosofo**.

L'esperto, che visiterà in totale 13 negozi, mette in campo il suo approccio che coniuga arte culinaria e filosofia per incrementare le competenze degli addetti ai **reparti SAFO** (Salumi e Formaggi). Un percorso che diventa anche occasione di divulgazione e di informazione per i **consumatori**, che possono assistere alle lezioni tenute nei punti vendita e diventare maggiormente consapevoli dei prodotti in vendita e delle loro caratteristiche.

*"Per oltre un anno non abbiamo potuto fare a meno della **tecnologia**, indispensabile e*

**FOOD**

NON C'È FOOD SENZA FOOD

*professionale” – sottolinea **Pippo Cannillo, presidente e Ad di Maiora.** “Oggi, forti di questa esperienza e consci del suo ruolo e potenziale, abbiamo trovato nella **modalità didattica ibrida** la giusta strada da percorrere per garantire una formazione adeguata e completa ai collaboratori, e confermare il nostro ruolo nella Gdo”.*

© Riproduzione Riservata

DESPAR CENTRO SUD

FORMAZIONE

MAIORA

PIPPO CANNILLO



[ABOUT](#)

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Pubblicità](#)

[Abbonamenti](#)

Via Mazzini, 6  
43121 - Parma (ITALY)  
P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio, 14 Edicola  
20131 - Milano (ITALY)

[Newsletter](#)

[Privacy & Cookie Policy](#)

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati