

Despar Centro Sud investe in servizi: nascono i laboratori di panetteria e la piattaforma di pescheria

Di **Redazione** - 7 Settembre 2021



Maiora, concessionaria del marchio Despar nel Centro Sud, avvia due laboratori di produzione interna di pane e gastronomia, destinati a servire l'intera rete diretta. Attiva anche la piattaforma di pescheria, che

garantisce il pescato locale e ai prodotti freschi.

Pane fresco appena sfornato e preparato dalle sapienti mani dei maestri panificatori: questa una delle appetitose 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.

ABBONATI A GDONEWS ED AUMENTA IL FATTURATO

1. SCOPRI I GRUPPI MIGLIORI NEI PAGAMENTI
2. VERIFICA LE AZIENDE PIÙ EFFICIENTI DELLA GDO
3. VALUTA QUELLE CHE INVESTONO DI PIÙ

TUTTE LE NOTIZIE E TUTTI I LIBRI CON UN'UNICA SOTTOSCRIZIONE

[CLICCA QUI](#)



Sono infatti stati inaugurati **due laboratori di produzione di panetteria**, ubicati presso gli **Interspar a Modugno e 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, rispettando le ricette e i sapori tradizionali.

Frutto di **una ricerca e di un'attenta selezione di ingredienti** e materie prime, 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**.

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 Despar, ideata e proposta in esclusiva da Maiora per i suoi punti vendita. I prodotti "Storie di gusto" sono preparati secondo la miglior tradizione culinaria, con la precisa intenzione di **valorizzare i prodotti del territorio**, che nel caso di Despar abbraccia ben sei diverse regioni. L'offerta di ciascun negozio viene infatti declinata in base alle specialità locali, che rappresentano un ricco patrimonio culturale da salvaguardare e promuovere.

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 Amministratore Delegato 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.»*

Redazione