

RINNOVAMENTO Nonostante la demolizione dello storico complesso Lombardini, il punto vendita Sogegross completa un restyling da oltre 3 milioni di euro

Intorno ci sono i lavori, ma GrosMarket è attivo!

Il direttore Flavio Zago: «Ora paghiamo il prezzo di trovarci all'interno di un cantiere, ma ormai ci siamo rinnovati da un anno»

di Laura Ceresoli

DALMINE (cl2) Mentre le ruspe lavorano per abbattere ciò che resta dello storico complesso Lombardini, il GrosMarket di via Provinciale a Dalmine guarda avanti. Anzi, lo sta già facendo da tempo. Nonostante il cantiere che ne circonda l'area esterna, l'insegna - rilevata nel 2016 dal gruppo Sogegross - ha portato a termine un profondo rinnovamento, confermandosi un punto di riferimento attivo e dinamico per la clientela professionale del territorio.

A parlare è Flavio Zago, direttore Business unit ingrosso, che in queste settimane sente l'esigenza di precisarlo: «Ora paghiamo il prezzo di trovarci all'interno di un cantiere per la demolizione dell'ex Lombardini che penalizza un po' la nostra parte esterna. Ormai ci siamo rinnovati da un anno e siamo riusciti a farlo non solo mantenendo sempre aperta l'attività ma anche realizzando un cash and carry orientato a un servizio integrato e completo. Noi ci siamo, meglio di prima: con cash and carry, ma anche delivery».

Le sue parole giungono a chiarire ogni dubbio: il punto vendita non solo è regolarmente operativo, ma è stato completamente ripensato. Un investimento di oltre 3 milioni di euro ha trasformato lo store in un moderno cash and carry full service, allineato alle esi-



genze del canale Horeca e dotato di servizi all'avanguardia.

Il rinnovamento, completato nel corso del 2024, ha interessato tutti i reparti. È stata ampliata l'area dedicata a freschi e freschissimi. La macelleria è ora dotata di celle per la frollatura a secco e di una sezione dedicata al libero servizio; la pescheria garantisce arrivi giornalieri di prodotto fresco; l'intero reparto ortofrutta è stato riallestito in un'area refrigerata che ne preserva la qualità. Anche il settore grocery, con le sue oltre 12mila referenze, è stato am-

pliato, con particolare attenzione al mondo della pizza e della mixology.

Ma la vera novità strategica è l'evoluzione del servizio di delivery, per il quale è stata allestita un'area dedicata di 1.500 metri quadrati, a temperatura controllata, che consente di ottimizzare la gestione degli ordini sia nella fase di picking sia nello stoccaggio in magazzino.

«Il delivery è oggi un servizio imprescindibile per chi vuole essere partner delle realtà ristorative - sottolinea Zago -. Attraverso gli strumenti di-

gitali, il supporto di consulenti specializzati e una nuova organizzazione logistica, offriamo flessibilità e affidabilità».

Mentre l'area si prepara ad accogliere un nuovo polo commerciale e direzionale, Zago rievoca le origini del luogo: qui, nel 1962, Emilio Lombardini inaugurò uno dei primi supermercati all'ingrosso d'Italia. La sfida attuale è convivere con un cantiere che limita temporaneamente la visibilità esterna del GrosMarket, ma all'interno l'esperienza d'acquisto è più ricca, moderna e strutturata che mai.