FRESHPOINTMAGAZINE.IT



#Repartofresh L'ortofrutta pesa il 35% nel nuovo format Fresh di Banco Fresco

freshpointmagazine.it/retail-marketing/reparto-ortofrutta/repartofresh-lortofrutta-pesa-il-35-nel-nuovo-format-fresh-dibanco-fresco/

Luca Moroni 12 giugno 2023





Watch Video At:

https://youtu.be/LxkAAHLoHJY

Apri il link

FRESHPOINTMAGAZINE.IT



Con più di **300 referenze**, principalmente sfuse, l'ortofrutta è al centro dell'offerta del nuovo format urbano **Fresh** aperto a Milano di **Banco Fresco**, la catena specializzata nei freschi e freschissimi che sta continuando il suo progetto di espansione nel nord Italia, in particolare in Lombardia. Dopo aver aperto <u>due store in Piemonte pre pandemia</u> nel 2017 e <u>aver ripreso da Crema</u> nel 2021 il piano di espansione che, dopo qualche incertezza e un cambio di management avvenuto a fine 2022, prevede 100 nuovi negozi nei prossimi 5 anni.

Su <u>Gdoweek abbiamo descritto in maniera più approfondita le novità del format Fresh</u>, qui ci concentriamo sull'ortofrutta, al centro del negozio non solo per un modo di dire, perché all'interno di Fresh è posizionata in **quattro isole ovali** centrali che fanno uso, per la parte di verdure, anche di **nebulizzatori** che si attivano ogni 6 minuti e che mantengono il corretto grado di umidità per aumentare la conservabilità e shelf life dei prodotti in esposizione. "Lo spazio destinato al reparto, a seconda del format va dal 35 al 40% della superficie di vendita, l'esposizione viene organizzata secondo **layout settimanali**, in base alle promozioni e alla stagionalità, lavoriamo massificando il prodotto e mantenendo i banchi sempre ben assortiti perché è importante che il cliente, che non segue un percorso obbligato, possa essere colpito da un'esposizione di impatto" dice **Beniamino Federico**, responsabile rete vendita di Banco Fresco.

Il reparto è sempre presidiato da almeno **due addetti**, e sul suo perimetro sulla destra si sviluppano i banchi serviti per gastronomia e pane. Dopo le isole ortofrutta ci sono il banco frigo a libero servizio per la pescheria, quello della carne confezionata e la zona dispensa. Sul perimetro di sinistra i frigoriferi a parete per surgelati e prodotti a temperatura, e una zona cantina con una buona selezione di vini e birre.

Fornitori prevalentemente italiani, si usano anche i mercati ortofrutticoli di Milano e Torino

"Andiamo alla ricerca di varietà buone da mangiare non appena portate a casa -dice **Marino Siviero**, buyer ortofrutta di Banco Fresco-, posso dire che siamo l'unica azienda della grande distribuzione che mette in vendita le banane mature, oppure kiwi o meloni pronti al consumo". L'esposizione è molto incentrata sullo sfuso, esiste una parte dedicata all'**esotico**, ma non così profonda come nei format tradizionali di Banco Fresco, poco confezionato e anche presenti solo poche referenze confezionate e di IV e V gamma.

Banco Fresco, da metà luglio 2023, potrà avvalersi della nuova **piattaforma logistica a Pieve Emanuele**, nell'hinterland milanese, in collaborazione con Brivio&Viganò, che fungerà da pilastro per l'espansione della rete. "Ma ci avvaliamo anche di due mercati all'ingrosso nel nord Italia, sulle piazze di Milano e Torino, con cui completiamo l'assortimento per il nostro negozio con referenze locali", conclude Siviero.

Il nuovo formato Fresh di Banco Fresco raccontato dal direttore generale Gianluca Monfrecola

FRESHPOINTMAGAZINE.IT





Watch Video At:

https://youtu.be/4waYdxcDxxU

Se questo articolo ti è piaciuto e vuoi rimanere sempre informato <u>iscriviti alla newsletter</u> <u>gratuita</u>.

LASCIA UN COMMENTO

Inserisci il tuo commento

Inserisci il tuo nome

L'indirizzo email non è corretto

Inserisci il tuo indirizzo email