

COMMERCIO Giovedì 12 dicembre, in via San Benedetto (a due passi dalla superstrada Milano-Meda) riaprirà le porte lo storico supermercato chiuso a settembre 2018

Il Gigante pronto a riaprire le porte dell'ex Superdì

Riprenderanno a lavorare (con contratto a tempo indeterminato) tutti i 34 dipendenti che in questi mesi si erano trovati senza occupazione

CESANO MADERNO (ces) Giovedì prossimo, 12 dicembre, in via San Benedetto (a due passi dalla superstrada Milano-Meda) riaprirà le porte lo storico supermercato Superdì che, dopo i difficili avvicendamenti legati alla precedente gestione, tornerà a vivere con Il Gigante.

Chiuso da settembre 2018, in seguito all'uscita dell'azienda Superdì, il nuovo «mondo del fresco» targato Il Gigante è uno spazio di 2.500 metri quadrati totalmente rinnovati nel quale riprenderanno a lavorare (con contratto a tempo indeterminato) tutti i 34 dipendenti che in questi mesi si erano trovati senza occupazione al termine della cassa integrazione.

Si tratta della quarta di sei riaperture previste da ottobre ai prossimi mesi di punti vendita - ex Iperdì e Superdì - che il gruppo italiano fondato nel 1972 dall'attuale presidente **Giancarlo Panizza** ha deciso

di riportare in vita e nei quali opereranno i 181 dipendenti che nell'ultimo anno hanno vissuto una situazione precaria, ma che stanno già seguendo il programma di formazione e affiancamento nei diversi punti vendita de Il Gigante.

«In un momento di instabilità economica, in cui si registrano crisi occupazionali, noi siamo comunque positivi e crediamo sia importante continuare ad investire» spiega Panizza. «Evitare a molte famiglie la difficoltà di un licenziamento ci è parso doveroso per ripartire insieme nel segno della concretezza, dell'innovazione e del legame con il territorio».

L'immobile del quartiere Molinello, frutto di una completa e importante ristrutturazione, vuole essere davvero un nuovo mondo nel quale fare la spesa, un ambiente con caratteristiche innovative.

Fin dalla progettazione il

tema del rispetto dell'ambiente è stato protagonista: dall'impiantistica di illuminazione a Led, al moderno impianto di condizionamento che, con quello di refrigerazione, garantisce il mantenimento della temperatura in tutti gli ambienti. Si è così operato nel rispetto della sostenibilità.

Con lo stesso principio è stato introdotto il reparto per la produzione interna di pane e snack con forni alimentati con pellets anziché con gas. Il pane fresco, sfornato più volte al giorno, sarà lavorato con lievito madre italiano, per un prodotto buonissimo, più digeribile e con tempo di conservazione maggiore. Spostando l'attenzione sui reparti, il format mette in risalto il «fresco», che da sempre caratterizza l'offerta del gruppo. Gli «Specialisti del fresco», anche in questo punto vendita, hanno infatti previsto: la macelleria, con carni garantite



Pronto a riaprire il supermercato di via San Benedetto

grazie a controlli di veterinari in collaborazione con gli allevatori, il reparto gastronomia con salumi e formaggi e,

non ultimo, il reparto cucina con piatti tipici della tradizione italiana. Completeranno l'offerta del fresco, l'or-

tofrutta, la pasticceria di produzione propria e la peschiera, la cantina dei vini altamente fornita ed un bar ristorante con la storica insegna del gruppo «AModoMio». Sarà a breve disponibile la spesa online con il Gigante Così Comodo dal cui sito si potrà comodamente ordinare la spesa per poi ritirarla all'orario prescelto all'ingresso riservato ai clienti del servizio «Drive».

Al supermercato a breve si uniranno per un miglior servizio ai clienti, una lavanderia/sartoria, un parrucchiere, una parafarmacia e un centro analisi. «L'esperienza di acquisto - per Panizza - è la ragione per la quale un cliente ritorna da noi. L'apertura di Cesano vogliamo sia un segnale che le cose possono essere fatte bene, se si lavora con impegno, mantenendo l'identità di azienda italiana che difende i valori e le tradizioni, soddisfacendo le nuove esigenze».