



Il Gigante, come ti ristrutturò un punto vendita “storico”

Attualità Distribuzione Fotogallery Mar 16, 2018



Come si ristrutturò un punto vendita “storico”, nello stesso posto dal 1973? Integrando le soluzioni testate nei nuovi punti vendita e che sono state valutate positivamente in passato. Anche scelte di base dell'azienda come frigoriferi, riscaldamento, luci a led che hanno un grande impatto sia dal punto di vista ambientale sia economico: è la filosofia de il Gigante che ha appena rinnovato dopo otto settimane di lavori il punto vendita di via Grandi a Sesto San Giovanni.

Nel supermercato l'assortimento è di oltre 15mila referenze, il 10% a marchio con circa 1500 prodotti. È qui il cuore dell'azienda e dei clienti, come spiega il direttore commerciale **Gianluca Bassani**: “i clienti sono affezionati, siamo una realtà forte nel territorio, da sempre sponsorizziamo la squadra di calcio Pro Sesto ad esempio, e ad aprile faremo un evento per la cittadinanza. Non solo il Gigante è partito da qui, abbiamo una presenza importante, con altri quattro supermercati in città”.

45 anni di storia locale



Il punto vendita, circa 1500 metri quadri, è il secondo dell'insegna (il primo è in viale Marelli, sempre a Sesto San Giovanni), ma il primo a proporre alimentari. Fa parte del paesaggio urbano e della vita di quartiere da quasi 50 anni, ed è anche apparso in un film di Monicelli, "Romanzo popolare" (1974). Una lunga storia, giustamente evidenziata all'ingresso.



Tra i progetti futuri, l'allargamento dell'eCommerce con consegna a casa, mentre otto mesi fa è partito il drive in sette punti di ritiro, da dark store presso Novara, (area Varallo Pombia e Dormelletto fino a Canegrate e Cornaredo).

Tra circa otto mesi inizierà la consegna a casa iniziando da Milano Nord. Il drive ad oggi è un po' sotto all'1% ma è in crescita, anche se lentamente: "molti vengono dalla home delivery e passano al clicca e ritira perché non obbliga il cliente a stare in casa. È sicuramente complementare. Nella spesa online va molto bene anche il fresco, si può scegliere il peso ma anche lo spessore del salume affettato, come se si fosse davanti al banco".



Like 0 



Anna Muzio

[Home](#)

[La redazione](#)

[Chi siamo](#)

[Le nostre riviste](#)

[Pubblicità](#)

[Privacy](#)

[Cookie policy](#)

Instore è un network di Fiera Milano Media.

Fiera Milano Media SpA Piazzale Carlo Magno 1 20149 Milano

Sede operativa e amministrativa S.S. del Sempione 28 20017 Rho (Milano)

Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153 CCIAA 1201667 Socio unico Fiera Milano SpA.

[Contatti](#)

Copyright 2017 - Tutti i diritti riservati

Società del gruppo

