COMUNICATO STAMPA

### **L’Oasi di Porto San Giorgio si rinnova: un nuovo bistrot nel segno dell’innovazione**

PORTO SAN GIORGIO – Il punto vendita Oasi di Porto San Giorgio ha completato un profondo restyling che ne ha trasformato l’aspetto e l’esperienza d’acquisto. I lavori, durati diversi mesi e realizzati mantenendo l’attività sempre aperta, hanno interessato ogni area del negozio: dagli impianti all’illuminazione, dai reparti refrigerati ai nuovi spazi promozionali, in un’ottica di comfort, efficienza e sostenibilità.

“Il restyling di Porto San Giorgio è funzionale alla strategia di rinnovamento continuo di tutta la nostra rete vendite.” sottolinea **Luigi Cavalieri**, Direttore Vendite di Magazzini Gabrielli SpA. “Abbiamo ampliato gli spazi, introdotto nuove soluzioni digitali e inserito il bistrot rispondendo a un’esigenza precisa: offrire un’esperienza d’acquisto contemporanea, fluida e accogliente, capace di valorizzare sia la qualità dei prodotti, sia la relazione con i clienti. Porto San Giorgio è un territorio dinamico e attento: questo intervento nasce proprio dall’ascolto delle esigenze della comunità e dal desiderio di continuare a crescere insieme ad essa.”

L’intervento ha ampliato la superficie di vendita, introducendo soluzioni tecnologiche come casse self check-out, etichette elettroniche. Il layout è stato completamente rivisto, con una piazza dei freschi rinnovata e reparti più luminosi e funzionali.

“Il punto vendita è oggi più ricco di servizi. Abbiamo inserito lo spremi arance, il taglio dell’ananas e il chiosco del sushi.” spiega **Massimiliano Aliffi**, Capo Area dell’Area Adriatica della Magazzini Gabrielli SpA. “Non si è trattato solo di un ampliamento, ma di una riprogettazione totale che ha dato al negozio un’identità nuova e moderna”

Tra le novità più apprezzate, il nuovo **bistrot**: un ambiente accogliente con caffetteria, snack dolci e salati, piatti caldi e freddi di gastronomia, prodotti di rosticceria e pizzeria, dove i clienti possono concedersi una pausa e gustare piatti preparati al momento.

“Il progetto nasce dall’obiettivo dell’azienda di offrire un’esperienza completa e di dare nuova spinta al settore del cucinato, destinato a diventare uno dei comparti più strategici”. commenta il Capo Progetto **Berardo Di Pietro**. “Il bistrot di Porto San Giorgio sta dando risultati in linea con le aspettative e intendiamo continuare a svilupparlo.

Il progetto coinvolge in modo trasversale un gruppo interfunzionale, confermando la vocazione di Magazzini Gabrielli all’innovazione e alla qualità.

**Tante le innovazioni anche in termini di sostenibilità**. L’intero sistema di illuminazione, sia interna sia per l’ampio parcheggio, che offre **124 posti coperti e 136 scoperti**, è ora basato su tecnologie a LED ad alta efficienza. Il punto vendita è stato dotato di impianti di climatizzazione e di un sistema di freddo alimentare di ultima generazione alimentato a CO₂, che sostituisce i precedenti gas serra energivori, riducendo l’impatto ambientale. Le pensiline esterne svolgono funzione di schermatura solare, mentre il sistema BMS consente il monitoraggio da remoto di tutti i consumi. A questi interventi si aggiungono i motori inverterizzati, la produzione di acqua calda sanitaria senza costi aggiuntivi e l’integrazione con l’impianto fotovoltaico già presente sull’edificio.