

COMPANY PROFILE

GrosMarket offre tutta la lunga esperienza e la qualità che da sempre contraddistinguono i Cash&Carry del Gruppo Sogegross, oggi ulteriormente evoluti per offrire ai **professionisti del Food&Beverage e del mondo Horeca** un'esperienza d'acquisto su misura con servizi innovativi.

GrosMarket ha registrato **un fatturato 2022 di oltre 329 milioni di euro**, con una crescita rispetto al 2021 del +24%: questo importante risultato rispecchia le scelte strategiche dell'insegna che negli ultimi anni ha costruito un'offerta multicanale e full service (Cash&Carry, Delivery) sempre più organizzata, confermando **l'attenzione alla relazione con i clienti, l'assortimento ampio e specialistico** in tutte le aree merceologiche, la **selezione di qualità** e **l'ascolto delle richieste specifiche della clientela professionale**, che da sempre sono i punti di forza dell'insegna.

Tutte queste caratteristiche, permettono di offrire ai clienti soluzioni realmente personalizzate. Da qui la promessa sintetizzata nel payoff che accompagna il logo: **"Food & Service a tua misura"**.

I punti vendita

Il Gruppo Sogegross è stato tra le prime realtà nazionali ad aprire un punto vendita nel canale Cash & Carry e oggi dispone di una rete di **23 punti vendita** dislocati tra Liguria (Genova Sampierdarena, Genova Valbisagno, Busalla, Carasco, Albisola Superiore, Arma di Taggia, Lusignano d'Albenga, Camporosso), Piemonte (Alessandria, Asti, Casale Monferrato, Novara, Rivoli), Lombardia (Dalmine, Costa Masnaga, Montano Lucino e Cernusco sul Naviglio), Emilia Romagna (Bologna, Imola, Reggio Emilia) e Toscana (Siena, Firenze e Pisa).

Nei Cash&Carry GrosMarket, dotati di ampie superfici di vendita (dai 3.000 ai 7.000 m²), è possibile trovare la risposta più adeguata a tutte le esigenze di acquisto della clientela professionale. Lo store format, consolidato da qualche anno, è stato ulteriormente affinato in occasione delle ultime aperture, come Genova Sampierdarena e Pisa, presentando un'organizzazione degli spazi progettata per essere **funzionale alla spesa dei professionisti**, che hanno necessità di ottimizzare il tempo dedicato all'acquisto. Importanti investimenti sono stati inoltre realizzati per la riqualificazione dei punti vendita con importanti ristrutturazioni di punti vendita storici.

I punti vendita sono aperti esclusivamente a professionisti. La tessera di acquisto è gratuita e viene rilasciata ai titolari dell'attività presentando i documenti di attestazione della partita Iva.

L'assortimento

Oltre 15.000 referenze per coprire tutte le necessità della clientela professionale: l'assortimento è studiato infatti per soddisfare le specifiche esigenze di locali, bar, ristoranti, pizzerie e attività alimentari in generale, sia a livello di merceologie che di confezioni.

L'apertura dei punti vendita conferma sempre una grande attenzione ai reparti freschissimi.

- **Macelleria a self-service assistito**, con professionisti a disposizione per prenotazioni o esigenze specifiche. L'assortimento si esprime con una selezione di grande qualità di carni nazionali, internazionali ed eccellenze del territorio. È stato inoltre introdotto il servizio per la **frollatura personalizzata a temperatura controllata con tecnologia dry-aged**. Un'area

del reparto è dedicata anche ai prodotti surgelati, per completare l'offerta e rispondere ad ogni esigenza.

- **Reparto Pescheria con banco servito e vasche dei crostacei vivi**, con arrivi giornalieri.
- **Reparto Ortofrutta**, a temperatura controllata, con un ampio assortimento di frutta e verdura fresca e un'area dedicata al surgelato e alla frutta secca. Numerose referenze sono disponibili anche in mini-colli per permettere stoccaggio ridotto e diminuzione degli sprechi.
- **Salumi e Formaggi**, a cui è dedicata una grande profondità assortimentale, con una particolare attenzione ai prodotti locali e con un'ampia scelta di prodotti professionali disponibili in una ricca varietà di confezioni e pezzature.
- **Surgelati**, che confermano di avere una crescente rilevanza per l'ampiezza assortimentale, il livello di qualità raggiunta e per il contenuto di servizio che offrono.
- **Grocery**, dove trovare il necessario per la cucina, senza tralasciare i prodotti per la detergenza professionale e il take away. Nel Grocery un'attenzione particolare è rivolta al mondo della **pizzeria**, dove gli operatori possono trovare ampissima scelta di proposte, dagli impasti alle farciture.
- **Bevande, Birre, Mixology e Spirits**, inclusi prodotti di nicchia, oltre a una **Cantina vini a temperatura controllata**, che racchiude una selezione delle migliori etichette, con acquisto anche a singola bottiglia.

Un approccio full service

Questi i servizi messi a disposizione da GrosMarket: in negozio è possibile fare la spesa "**Buy&Go**", ovvero scegliendo i propri acquisti con successiva consegna a domicilio. Con il **sito www.grosmarket.it**, declinato anche su **APP**, si possono inoltrare ordini online in modalità "**Click&Collect**", ovvero con la prenotazione e successivo ritiro presso il proprio cash and carry di riferimento oppure, in esclusiva per la clientela professionale, è attivo il servizio "**Delivery**", con ordine online e consegna presso la propria attività.

GrosMarket garantisce supporto e consulenza anche sul territorio, grazie alla forza vendita food service costituita dagli **Horeca Account**, che affiancano la clientela professionale per veicolare al meglio la proposta dell'insegna.

Oltre a inoltrare ordini online, dal sito è possibile consultare l'assortimento completo e reperire contenuti informativi di dettaglio attraverso pratiche schede prodotto, creare liste d'acquisto personalizzate, consultare le iniziative promozionali, gestire fatture e pagamenti, aggiornare la propria anagrafica e consultare il proprio storico acquisti.

Area didattica e Masterclass professionali

GrosMarket conferma il suo impegno al fianco dei professionisti Horeca, anche mettendo a disposizione appuntamenti di approfondimento e di formazione professionale altamente specializzata.

Nei punti vendita di Rivoli (TO) e Genova Sampierdarena è presente un'**Area Didattica** dove è allestita una cucina professionale, compreso Forno Pizza e Cocktail Station, per dare la possibilità di partecipare ad attività formative, approfondire l'utilizzo dei prodotti, provare nuove tecniche di preparazione e cottura e apprezzare iniziative di show-cooking e degustazioni.

In questo contesto, da marzo 2023 è attivo il nuovo servizio **GrosMarket Live Lab**: un programma di Masterclass Professionali gratuite e aperte a tutti i professionisti Horeca, per formazioni tecniche di prodotto e preparazione, sviluppate sia per il mondo dei ristoranti così come per pizzerie,

pasticcerie e bar, oltre a sessioni formative di Business, Comunicazione e Marketing per la gestione della propria attività. Gli incontri si svolgono **in presenza** e sono disponibili anche **online, in diretta e on demand**, con partecipazione gratuita previa registrazione sul sito (<https://www.grosmarket.it/area-didattica-livelab>).

Private label

Per far fronte ai bisogni di un mondo complesso come quello della ristorazione e dei pubblici esercizi, GrosMarket Sogegross ha messo a punto due linee esclusive di prodotti:

- **“Q Maiuscola”** un marchio presente in diverse merceologie che identifica un assortimento progettato e selezionato per la clientela professionale e che ha tra le caratteristiche distintive l’ottimo rapporto qualità/prezzo, il forte contenuto di servizio e lo studio di una pezzatura ideale per l’uso con una particolare attenzione al mondo del fresco.
- **“Qui pulito”** una linea esclusiva di prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti professionali che offre ai clienti Horeca la garanzia del rispetto delle norme HACCP.

La storia: da Sogegross a GrosMarket

Da oltre 100 anni il Gruppo Sogegross è una delle principali realtà italiane che operano nel settore della grande distribuzione organizzata. La storia del Gruppo ha inizio nel 1920 con l’apertura, da parte della famiglia genovese Gattiglia, di un negozio di bar-drogheria a Genova. Nel 1945 Augusto Gattiglia, con i suoi due fratelli, avviò l’attività di commercio all’ingrosso.

Al 1970 risale l’apertura del **primo Cash&Carry** a Genova Rivarolo, modello che avrebbe sostituito ben presto i magazzini all’ingrosso. Pochi anni dopo, nel 1973, viene aperto un secondo Cash&Carry Sogegross, a Genova Struppa, a dimostrazione della volontà di puntare con decisione allo sviluppo nel settore della Distribuzione Moderna. Nel corso degli anni, Sogegross si è sempre distinta per la sua capacità di anticipare le trasformazioni in un settore in rapido cambiamento, attraverso una politica di investimenti e costante innovazione, mantenendo al centro del proprio impegno le esigenze del consumatore.

Nel 2004 il Gruppo **acquisisce 10 punti vendita Nordiconad**, rafforzando così la propria posizione nel canale Cash&Carry; nel 2016 si realizza anche **l’acquisizione dei Cash&Carry GrosMarket** presenti in Lombardia.

Nel 2021 è stato completato il processo di **rebranding** e presentata la nuova insegna GrosMarket per tutti i 23 punti vendita. La scelta del rebranding va intesa come un’importante evoluzione, per dare un nuovo e più ampio valore al canale che si arricchisce di un innovativo approccio full service e digitale, nel rispetto della tradizione che ha reso Sogegross un punto di riferimento per i clienti Ho.Re.Ca.

| | |
|--|---|
| Direttore Canale GrosMarket | Flavio Zago |
| Dipendenti complessivi | 520 |
| Fatturato insegna Cash&Carry (2022) | 329.641.000 euro (Delta su 2021: +24%) |
| Numero punti vendita totali | 23 (8 in Liguria, 5 in Piemonte, 4 in Lombardia, 3 in Emilia, 3 in Toscana) |
| Piattaforme distributive (5) | CEDEP - Centro Distributivo dei Prodotti Deperibili (Genova Bolzaneto) COF - Centro Distributivo dei Prodotti Ortofrutticoli |

| | |
|---------------------------|--|
| | (Genova Bolzaneto e Novoli) CEDI FISH - Piattaforma Distributiva dei Prodotti Ittici (Genova Bolzaneto) CEDI CARNI - Centro Distributivo per le Carni Fresche (Genova Bolzaneto) |
| Referenze/Prodotti | 18.000 (compresi freschi e freschissimi) |
| Private label | Q maiuscola - Qui pulito |



Sogegross, cento anni di storia genovese

Con oltre 260 punti vendita e 2.900 addetti, il Gruppo Sogegross è tra i primi dieci operatori privati italiani della grande distribuzione organizzata, con una presenza capillare in tutte le tipologie di canale distributivo: cash&carry (marchio GrosMarket), supermercati e superstore (marchio Basko), soft discount (marchio Ekom, sia proprietà diretta che in franchising), supermercati e superette in franchising (marchio Doro), e-commerce (www.basko.it e grosmarket.it). Il Gruppo Sogegross nasce a Genova nel 1920 su iniziativa della famiglia Gattiglia.

Il centro direzionale e logistico del gruppo si trova a Genova Bolzaneto.

Per info: www.sogegross.it

Contatti:



Lucia Bruzzone
Responsabile Comunicazione e Marketing
Lungotorrente Secca, 3a - 16163 Genova
lucia.bruzzone@sogegross.it
www.grosmarket.it

Ufficio stampa



Ameri Communications and Public Relations
via D. Fiasella, 16/20 – 16121 Genova
Daniela Boccadoro Ameri
d.ameri@americomunicazione.it
Ufficio Stampa Cell. +39 388 0544908
ufficiostampa@americomunicazione.it
www.americomunicazione.it