

COMPANY PROFILE

GrosMarket

"Food & Service a tua misura"

GrosMarket è l'insegna Cash&Carry del Gruppo Sogegross dedicata ai professionisti del Food&Beverage e del mondo HoReCa. Un'offerta pensata per rispondere alle esigenze di chi lavora ogni giorno nel settore, grazie a un assortimento ampio e specializzato, reparti freschi di elevata qualità, servizi digitali evoluti e un supporto costante sul territorio.

Con 22 punti vendita distribuiti tra Liguria, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Toscana, GrosMarket è uno dei player di riferimento nel canale Cash&Carry in Italia, con un fatturato 2025 di 377 milioni di euro e oltre 600 addetti. Una leadership costruita in oltre cinquant'anni di presenza nel settore, con la capacità di innovare senza mai perdere di vista le esigenze concrete della clientela professionale.

I numeri chiave

22 punti vendita	377 M€ fatturato 2025	600+ addetti
15.000 referenze	7 piattaforme logistiche	1970 anno di fondazione ingrosso

Da Sogegross a GrosMarket: oltre cinquant'anni nel Cash&Carry

La storia di GrosMarket si intreccia con quella del Gruppo Sogegross, fondato a Genova nel 1920 dalla famiglia Gattiglia. Dall'apertura del primo punto vendita Cash&Carry nel 1970 al rebranding che nel 2021 ha portato al rinnovamento dell'insegna GrosMarket, l'azienda ha seguito un percorso di crescita costante, evolvendo la propria offerta e i propri servizi per rispondere alle esigenze di un mercato in continua trasformazione. Un cammino che ha sempre mantenuto al centro l'attenzione verso la clientela professionale e la capacità di anticiparne le necessità.

Anno	Milestone
1920	Fondazione a Genova: la famiglia Gattiglia apre un negozio di bar-drogheria nel quartiere di San Martino
1945	Augusto Gattiglia e i fratelli avviano l'attività di commercio all'ingrosso
1970	Apertura del primo Cash&Carry Sogegross a Genova Rivarolo: nasce il canale ingrosso moderno
1973	Secondo Cash&Carry a Genova Struppa: si consolida la vocazione distributiva del Gruppo
2004	Acquisizione di 10 punti vendita Nordiconad
2016	Acquisizione dei Cash&Carry GrosMarket in Lombardia: espansione geografica

2021	Rebranding: nuova insegna GrosMarket con nuovo posizionamento full service e digitale
2023	Lancio di GrosMarket Live Lab: programma gratuito di Masterclass professionali per il mondo HoReCa
2024	Riqualificazione della rete di vendita con nuovo format e ristrutturazioni globali, come a Dalmine, Bologna, Cernusco SN.

I punti vendita

I 22 Cash&Carry GrosMarket dispongono di superfici di vendita comprese tra 3.000 e 7.000 metri quadrati, progettate per offrire un'esperienza d'acquisto efficiente e funzionale alle esigenze dei professionisti. L'organizzazione degli spazi è studiata per agevolare il percorso di spesa e consentire agli operatori del settore di ottimizzare tempi e attività.

Nelle aperture più recenti, come quelle di Genova Sampierdarena e Pisa, il format è stato ulteriormente evoluto attraverso soluzioni espositive e percorsi di acquisto pensati per rispondere alle necessità operative del mondo HoReCa, con particolare attenzione alla facilità di accesso ai reparti e alla rapidità di approvvigionamento.

L'accesso ai punti vendita è riservato esclusivamente ai professionisti e ai titolari di partita IVA. La tessera d'acquisto, completamente gratuita, viene rilasciata previa presentazione della documentazione attestante l'attività professionale.

Liguria (7)	Genova Sampierdarena, Genova Valbisagno, Carasco, Albisola Superiore, Arma di Taggia, Lussignano d'Albenga, Camporosso
Piemonte (5)	Alessandria, Asti, Casale Monferrato, Novara, Rivoli
Lombardia (4)	Dalmine, Costa Masnaga, Montano Lucino, Cernusco sul Naviglio
Emilia-Romagna (3)	Bologna, Imola, Reggio Emilia
Toscana (3)	Siena, Firenze, Pisa

L'assortimento

Con oltre 15.000 referenze, GrosMarket offre una proposta completa pensata per soddisfare le esigenze dei professionisti del Food&Beverage e dell'HoReCa. L'assortimento comprende prodotti freschi e freschissimi, grocery, bevande, articoli per la detergenza e numerose soluzioni dedicate alle diverse attività del settore.

Confezioni, formati e pezzature sono studiati per rispondere alle necessità operative di ristoranti, bar, alberghi e operatori della ristorazione professionale. Una proposta in costante aggiornamento, capace di accompagnare l'evoluzione dei consumi, dei trend di mercato e delle richieste della clientela.

Macelleria	Pescheria
-------------------	------------------

Self-service assistito con professionisti a disposizione per prenotazioni o esigenze specifiche. Selezione di carni nazionali, internazionali ed eccellenze del territorio, con servizio di frollatura personalizzata a temperatura controllata con tecnologia dry-aged.	Banco servito con vasche dei crostacei vivi e arrivi giornalieri, per garantire la massima freschezza alla clientela professionale.
Ortofrutta Reparto a temperatura controllata con ampio assortimento di frutta e verdura fresca e frutta secca. Numerose referenze disponibili anche in mini-colli per ridurre lo stoccaggio e limitare gli sprechi. Assortimento mirato che valorizza stagionalità, qualità e continuità di fornitura.	Salumi e Formaggi Un assortimento selezionato di salumi, formaggi freschi e stagionati, specialità del territorio e grandi eccellenze italiane. Una proposta pensata per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale, con prodotti di qualità, ampia varietà e formati dedicati al canale Ho.Re.Ca.
Surgelati Assortimento in costante crescita per ampiezza, qualità e contenuto di servizio, con referenze pensate per l'uso professionale e riduzione degli sprechi.	Grocery & Pizzeria Una proposta ampia e qualificata, pensata per rispondere alle esigenze delle cucine professionali, con un equilibrio tra grandi marchi e referenze specialistiche. Focus particolare sul mondo della pizzeria, dagli impasti alle farciture.
Bevande, Birre, Mixology & Spirits Selezione completa che include le migliori etichette e prodotti di nicchia, con una Cantina vini a temperatura controllata e possibilità di acquisto anche a singola bottiglia.	Detergenza & Monouso Una gamma completa di prodotti per la pulizia, l'igiene e il confezionamento, affiancata da materiali monouso per la preparazione, il servizio e l'asporto. Soluzioni professionali che uniscono efficacia, praticità e conformità alle esigenze operative del settore

Un approccio full service

GrosMarket affianca all'esperienza d'acquisto in punto vendita un sistema di servizi pensato per supportare il lavoro quotidiano dei professionisti del mondo HoReCa. Un ecosistema digitale che semplifica la gestione degli acquisti e offre strumenti utili per ottimizzare tempi e processi.

Attraverso il sito e l'App GrosMarket, i clienti possono consultare l'intero assortimento disponibile, accedere a schede prodotto complete, creare liste personalizzate, monitorare le promozioni e gestire in modo semplice e immediato ordini, fatture e pagamenti. La piattaforma consente inoltre di consultare lo storico degli acquisti, facilitando la pianificazione delle forniture e il riordino dei prodotti.

Accanto agli strumenti digitali, GrosMarket mette a disposizione una rete di professionisti che affianca i clienti nella selezione delle soluzioni più adatte alle specifiche esigenze di business, offrendo supporto nella costruzione dell'assortimento e nell'individuazione delle referenze più in linea con i diversi format della ristorazione. Un approccio basato sull'ascolto e sulla conoscenza del mercato, che consente di instaurare relazioni continuative e di accompagnare gli operatori nelle sfide quotidiane della loro attività.

Un insieme di servizi progettato per garantire maggiore efficienza operativa e un supporto costante ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità.

Buy&Go

Acquisto in negozio con consegna successiva presso l'attività, per ottimizzare il tempo dei professionisti.

Click&Collect

Ordine online tramite sito o App con ritiro presso il Cash&Carry di riferimento.

Delivery

Servizio esclusivo per la clientela professionale: ordine online con consegna diretta presso l'attività.

HoReCa Account

Consulenti sul territorio che affiancano la clientela professionale per veicolare al meglio la proposta dell'insegna.

Area didattica e GrosMarket Live Lab

L'attenzione di GrosMarket verso il mondo HoReCa si traduce anche in un'offerta dedicata alla formazione e all'aggiornamento professionale. Nei punti vendita di Rivoli (TO) e Genova Sampierdarena sono presenti Aree Didattiche dotate di cucine professionali attrezzate, pensate per ospitare attività formative gratuite, presentazioni di prodotto e momenti di confronto con gli operatori del settore.

Gli spazi accolgono regolarmente corsi, dimostrazioni pratiche, show cooking, degustazioni e approfondimenti dedicati a tecniche di preparazione e cottura, offrendo ai professionisti occasioni di aggiornamento e sviluppo delle proprie competenze.

GrosMarket Live Lab — Masterclass professionali

Attivo da marzo 2023, GrosMarket Live Lab è il programma di Masterclass Professionali gratuite aperte a tutti i professionisti HoReCa. I temi spaziano dalla formazione tecnica su prodotti e preparazioni — per ristoranti, pizzerie, pasticcerie e bar — a sessioni di Business, Comunicazione e Marketing per la gestione dell'attività.

Gli incontri si svolgono in presenza e sono disponibili anche online, in diretta e on demand, con partecipazione gratuita previa registrazione.

Le private label

Per rispondere ai bisogni specifici del mondo della ristorazione e dei pubblici esercizi, GrosMarket ha sviluppato due linee esclusive pensate per il professionista:

Q Maiuscola

Linea multimercologia progettata per la clientela professionale: ottimo rapporto qualità/prezzo, forte contenuto di servizio e pezzature studiate per l'uso in cucina, con particolare attenzione al mondo del fresco.

Qui Pulito

Linea esclusiva di prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti professionali, formulata nel rispetto delle norme HACCP per garantire gli standard igienici richiesti dal settore HoReCa.

Scheda tecnica

Insegna	GrosMarket — Cash&Carry
Canale	Ingrosso professionale (HoReCa, Food&Beverage)
Payoff	"Food & Service a tua misura"

Numero punti vendita	22 (7 Liguria, 5 Piemonte, 4 Lombardia, 3 Emilia-Romagna, 3 Toscana)
Superficie punti vendita	3.000 – 7.000 m²
Fatturato 2025	377 milioni di euro
Addetti	Oltre 600
Referenze	Oltre 15.000 (freschi e freschissimi inclusi)
Private label	Q Maiuscola, Qui Pulito
Piattaforme logistiche	CEDEP Deperibili (Genova Bolzaneto), COF ortofrutta (Genova Bolzaneto e Novoli), CEDI Fish (Genova Bolzaneto), CEDI Carni (Genova Bolzaneto), CEDI grocery (Tortona), CEDI Surgelati (Vernate).
Accesso	Esclusivo per professionisti con partita IVA — tessera gratuita
Direttore Canale GrosMarket	Flavio Zago
Web	www.grosmarket.it