

Alcampo inverteix 8,6 milions en la renovació del seu hipermercat de la Diagonal a Barcelona

+ Notícies | 05-12-2024 | 14:35



Alcampo

Alcampo ha reinaugurat avui el seu hipermercat ubicat al centre comercial Diagonal Mar, a Barcelona, després d'una completa renovació, que no només optimitza l'espai, si no que reforça la seva aposta per la innovació, la sostenibilitat, la experiència de compra i el producte local. Aquesta remodelació, fruit de la seva inversió de 8,6 milions d'euros, coincideix amb unes dates molt especials. S'acompleixen 23 anys d'història d'un centre que va obrir les seves portes per primera vegada a finals de novembre del 2001, convertint-se d'aquesta manera en el cinquè que s'estrenava a la capital catalana.

Aquesta reapertura estableix, d'aquesta manera, el tret de sortida d'una nova etapa, reafirmant el seu compromís amb Barcelona i els seus habitants. 'Reobrir coincidint pràcticament amb el nostre aniversari és una manera d'agrair la confiança i la fidelitat que els barcelonins han dipositat en nosaltres durant tots aquests anys', ha manifestat Javier Peteiro, director d'Alcampo Diagonal Mar, davant la representació institucional, empresarial i social de Barcelona i Catalunya que ha assistit a l'acte.

Després de recórrer les instal·lacions, comprovant totes les millores introduïdes, Peteiro ha explicat que la reforma integral, feta sobre els 10.700 metres quadrats del centre, ha fet possible un espai més modern, eficient, experiencial i adaptat a les noves necessitats de compra dels clients, i on l'alimentació continua essent la gran protagonista. De fet, més del 70 per cent de la superfície de l'hipermercat es destina a l'alimentació, en una clara aposta pels productes frescos i locals, en consonància amb les senyes d'identitat d'Alcampo.

L'estrella de les instal·lacions renovades és un modern e innovador bistró, de 500 metres quadrats dins del propi hipermercat, on els clients podran gaudir diàriament d'un assortit de 65 plats acabats de fer i llestos per consumits. Tots ells han sigut dissenyats per la xef executiva

d'Alcampo i revisats per la responsable de nutrició de la companyia. Una altra de les grans novetats és l'apertura de mostradors de carnisseria, fruites i verdures, la creació d'un viver de peixateria, així com la incorporació de congelats a granel.

La reforma també ha inclòs l'adequació d'espais per configurar zones d'experiència, concretament a l'àrea dels dolços, de bodega, ecològics, a l'univers de la llar i la perfumeria, on es podran fer cates, showcookings, degustacions o presentacions. Aquestes noves àrees podran ser, per exemple, l'escenari ideal per a que proveïdors locals mostrin el millor dels seus productes i connectin directament amb els consumidors. És una prova més, tal i com ha apuntat el màxim responsable de l'hipermercat, de que Alcampo aposta decididament pel producte local i així ho demostra el fet de que l'any passat la companyia comprés a 737 proveïdors catalans per un valor de 777 milions d'euros, un 9 per cent més que l'any anterior.

Un altre de les novetats és que els clients que s'acostin al centre trobaran que la secció de drogueria ara es situa a la segona planta, al costat de la perfumeria i la parafarmacia.

Mesures per reduir l'impacte ambiental

El centre ha estat redissenyat completament per oferir una experiència de compra moderna i sostenible. I és que precisament la sostenibilitat ha guiat gran part de la reforma. "No només hem transformat el disseny de l'hipermercat, sinó que també hem introduït una sèrie de mesures innovadores i respectuoses amb el medi ambient per ser més eficient i reduir l'impacte ambiental", ha dit el director de l'hipermercat.

Entre elles, figura el canvi d'il·luminació general del centre, amb unes instal·lacions "més modernes i eficients"; la instal·lació d'una nova central de fred o el canvi dels mobles de fred per uns de tancats amb portes per evitar pèrdues de temperatura. S'estima que totes les mesures implementades permetran estalviar aproximadament el 25 per cent del consum elèctric. A aquest fet es suma que el nou hipermercat ha eliminat torres de refrigeració, amb el que es redueix el consum d'aigua i es minimitza el risc de legionel·la.

Pel que fa a l'ocupació, la reapertura ha generat nous llocs de treball en neteja i en la creació del bistró, que comporta un reforçament de la plantilla que ja suma 275 professionals. "Són ells, amb un esforç i dedicació, els que fan possible que Alcampo sigui avui un referent", ha afegit Peteiro, per a qui aquesta nova fita a la història de l'hipermercat representa un impuls per total la família que conforma Alcampo Diagonal, amb l'únic objectiu de fer que "aquest centre sigui molt més que un lloc de compra, és a dir, que sigui un espai per la Barcelona del present i del futur".

Més informació:

Alcampo reuneix els formats d'hipermercats i supermercats. A l'actualitat compta amb una plantilla de gairebé 24.000 persones i opera amb 528 centres, amb 80 hipermercats i 449 supermercats (129 franquiciats), així com 52 benzineres i servei de comerç on line. La companyia ostenta el segell Top Employer, concedit per Top Employers Institute, que reconeix la política de Recursos Humans de la companyia, així com el seu entorn de treball i promoció del benestar.

La protecció del planeta és una prioritat per a Alcampo que té com objectiu assolir la neutralitat de carboni a l'any 2043 en els àmbits de emissions directes (Scope 1 i 2) i ha definit els seus objectius de reducció d'emissions, alineats amb un increment de temperatura màxima de 1,5°C, en línia amb l'Acord de París.

Autor: Redacció