

DISTRIBUZIONE: DUE REALTÀ DEL SUD SCELGONO DI SERVIRE



Daunia Alimenti srl è un'azienda a carattere familiare. A parlarne è **Mario Verdura, direttore marketing sulla carta, ma vero e proprio "tuttofare" nella vita reale.** «In azienda mi occupo un po' di tutto.

Accanto a me ci sono mia moglie, Paola Montanari che si occupa dell'amministrazione ed è il legale rappresentante dell'azienda; mio figlio Cosimo (nella foto a destra tra i sacchi delle farine Le Sinfonie), che segue principalmente le vendite e mia nuora, Nadia Lepore, che invece segue la parte commerciale. Oltre a noi quattro ci sono poi dodici dipendenti: quattro impiegati, quattro autisti, tre magazzinieri e un tecnico dimostratore».

che ci permette di esistere e di distinguerci dalla concorrenza». Pur rivolgendosi principalmente al canale delle pasticcerie, che da solo copre il 50% del fatturato complessivo, Daunia Alimenti offre un'ampia gamma di prodotti anche ai settori della gelateria, panificazione, pizzeria e ristorazione.

La struttura è di notevoli dimensioni: tre locali adibiti a magazzino, per una superficie complessiva di 1800 metri quadrati, a cui si aggiungono una cella a -20°C di circa 1000 metri cubi e una più piccola (500 metri cubi) per i prodotti a temperatura positiva. La distribuzione, celere ed efficiente, è garantita da 6 mezzi a temperatura controllata, di proprietà, e dall'operato

Parola d'ordine: qualità

È IL MOTTO DELLA **DAUNIA ALIMENTI**, IMPORTANTE DISTRIBUTORE PUGLIESE CHE DA ANNI OFFRE AI SUOI CLIENTI QUANTO DI MEGLIO OFFRE IL MERCATO DELLE MATERIE ALIMENTARI

Dal 1976, anno della sua fondazione, a oggi, l'azienda si è evoluta; è passata da ditta individuale a srl e ha instaurato collaborazioni con le migliori aziende produttrici di materie prime presenti sul mercato. Tra i marchi a catalogo non si possono non citare **Barry-Callebaut, Cresco, Braims, Vandemoortele, Corman, Ingra Brozzi** e, naturalmente, **Agugiaro & Figna**, con i brand **Le 5 Stagioni** e **Le sinfonie**. «Lavoriamo con aziende in esclusiva – spiega Verdura – trattando solo quanto di meglio c'è sul mercato. Con le nostre aziende partner abbiamo un rapporto ottimo, consolidato negli anni. Al cliente cerchiamo di proporre innovazione, nuove tecnologie e nuove soluzioni. Il nostro cliente sa che la qualità che gli offriamo ha un costo, ma è disposto a pagare per averla. I nostri punti di forza sono la serietà e, soprattutto, la coerenza. Non accettiamo compromessi e questa è la scelta

di personale altamente qualificato. «Consegnamo in quattro o cinque giorni nelle aree più lontane, mentre offriamo servizio continuo su Foggia e provincia. Raggiungiamo tuttavia anche il Molise, parte della Campania e parte del potentino».

Da non dimenticare l'attività di formazione e aggiornamento che Daunia Alimenti offre gratuitamente ai suoi clienti. «Da ottobre a Pasqua, periodicamente organizziamo, nel laboratorio aziendale, corsi a cura del nostro tecnico dimostratore sui temi più diversi. Frequenti sono poi le dimostrazioni a cura dei tecnici delle aziende nostre partner. Infine, siamo promotori di eventi su più larga scala, per i quali affittiamo strutture esterne, che hanno per protagonisti grandi nomi del settore. Per citarne alcuni il nutrizionista Carlo Cannella o i noti pasticceri Iginio Massari e Leonardo Di Carlo».



FARINE PER PASTICCERIA AFFIDABILI PER TUTTE LE PRODUZIONI



L'azienda Reitano nasce negli anni trenta, quando il **fondatore, Giuseppe Reitano** (nella foto a sinistra), figlio di panificatori, inizia a commercializzare farine. Giuseppe Reitano era il nonno di **Salvatore, attuale titolare dell'azienda**, che gli subentra alla guida negli anni '60. Allora ventenne, Salvatore Reitano decide di lasciare gli studi per dedicarsi anima e corpo all'attività paterna. Il suo ingresso in azienda dà inizio a un periodo di innovazioni, la clientela aumenta e l'offerta si amplia: dapprima con la farina di grano tenero e, successivamente, con una vasta gamma di altri prodotti. Oggi, al timone della Reitano c'è il nipote di Salvatore,

invece gli ingredienti uno dei nostri fornitori storici è proprio la Agugiaro & Figna, che ci fornisce le farine a marchio Le 5 Stagioni per la pizzeria e Le sinfonie per la pasticceria; lavoriamo inoltre con il **Molino Bonura di Palermo** e con il **Gruppo Mancinelli**, per citarne alcuni». Reitano si rivolge prevalentemente al mondo della panificazione, che copre circa il 50% del fatturato, ma da circa dieci anni ha iniziato a esplorare con successo anche i canali della pasticceria e della pizzeria. La struttura vanta un magazzino di circa 800 metri quadri e due camion per le consegne. Il servizio al cliente è organizzato in giorni fissi settimanali sia per gli ordini

Esperienza al servizio dell'artigiano

CON I SUOI OTTANT'ANNI DI ATTIVITÀ, L'AZIENDA **REITANO** OFFRE AI PROPRI CLIENTI PRODOTTI DI ELEVATA QUALITÀ E UN SERVIZIO CELERE E IMPECCABILE

Gaetano Sinatra, che si definisce una sorta di tuttofare: «La mia mansione principale è quella di rappresentante – spiega – curo il rapporto col cliente e raccolgo gli ordini, ma mi occupo anche degli acquisti e di molte altre cose. Al mio fianco c'è sempre mio zio Salvatore, che spesso lavora in magazzino; posso inoltre contare sulla valente collaborazione di altre quattro persone: una segretaria, una persona che si occupa della contabilità interna e altre due che si curano la distribuzione e consegna del materiale». L'azienda, **oltre alle farine, di cui oltre il 70% fornite dalla Agugiaro & Figna**, tratta anche strutto, zucchero, polpa pronta. «Lavoriamo anche in esclusiva con importanti aziende nel campo delle attrezzature per la panificazione e dell'arredamento. I nostri marchi sono **Mondial Forni, Pietroberto e Mondial Arredamenti**. Per quanto riguarda

sia per le consegne e il territorio servito comprende Catania e provincia. «La nostra filosofia – spiega Sinatra – è orientata alla qualità: scegliamo le migliori aziende sul mercato e chiediamo loro di fornirci solo il meglio della loro produzione. Accanto all'elevato livello qualitativo della materia prima, mettiamo al servizio del cliente la nostra lunga esperienza e scegliamo di lavorare solo con aziende che ci offrono determinate garanzie. Nel caso dei molini, per esempio, è fondamentale la costanza qualitativa del prodotto nel tempo. Non meno importanti sono la puntualità nelle consegne e un'offerta all'avanguardia. Agugiaro & Figna, per esempio, ha dimostrato grande interesse verso la ricerca e l'innovazione e ha sviluppato prodotti a elevato contenuto tecnologico. Per questo il nostro rapporto con loro dura da tanti anni».