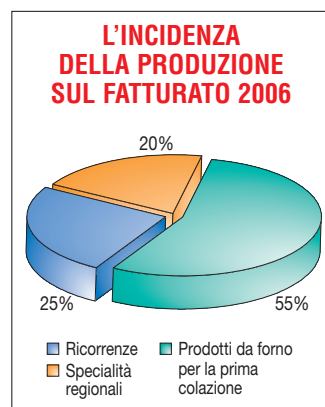


Dais

Forti di un'esperienza che risale fino al lontano 1863, alla fine degli anni Sessanta i fratelli catanesi Carlo e Paolo Menza costituiscono Dais (Dolciaria industria siciliana), avviando nella zona industriale di Belpasso (Ct) la costruzione di uno stabilimento di 5.000 mq. Le prime produzioni riguardano i grissini e il pangrattato. Sulla scia dei crescenti consensi da parte dei consumatori, nel corso degli anni la gamma si amplia: si passa così alla produzione delle merendine colate (tortina Daisino e la ciambellina Girotondo), croissant, latte di mandorla pronto da bere in brik (Mandorlat), paste di mandorla, colombe pasquali, panettoni e pandori tradizionali e specialità con farciture che richiamano la tipicità. Da quegli anni molte cose sono cambiate: in particolare, l'area coperta destinata alla produzione e allo stoccaggio è stata adeguata alle necessità industriali e oggi è di poco superiore ai 16.000 mq su un'area di 115.000 mq. L'intero complesso industriale è stato pensato e realizzato con le più avanzate tecnologie, pensando alla Dais del domani.

Nel suo processo di crescita e di modernizzazione, Dais ha sempre mantenuto fede a una precisa filosofia aziendale: massima cura nella scelta delle materie prime; artigianalità delle lavorazioni; piena soddisfazione dei clienti. L'obiettivo, infatti, è da sempre quello di offrire alla clientela un prodotto di qualità assolutamente superiore. La necessità di adeguare l'organizzazione interna alle necessità e alle nuove sfide del mercato, indusse la proprietà ad assumere un giovane manager cresciuto professionalmente nel gruppo multinazionale Bolton. Così, nell'aprile del 1999 Francesco Saccuzzo assunse la direzione commerciale dell'azienda fino a diventarne da gennaio di quest'anno direttore generale. Sotto la sua guida, Dais ha migliorato la distribuzione e ampliato la gamma dei prodotti, puntando molto sulla tipicità. Da qui la nascita di prodotti quali i croissant agli agrumi e al limone; le paste di mandorla al limone e al pistacchio. È sulle ricorrenze che la creatività si esprime ai massimi livelli, come dimostrano il Pandoro cassata, il Crema agrumi ricoperto di cioccolato, il Pandoro con crema al pistacchio, il Pandoro Etna con crema di arancia rossa e la novità del prossimo Natale, ovvero il Nero Siciliano (pandoro al cacao, con goc-



Una selezione dell'ampio assortimento dell'azienda.

ce di cioccolato, crema gianduia, con copertura al peperoncino e canditi di arancia). Solo per citare alcune delle specialità di Dais.

Lo sviluppo dell'estero è stata una delle opportunità di crescita per la società. In questi anni, Giorgio Andronico, export manager dell'azienda, con molta perseveranza, partecipando alle più importanti fiere del mondo, ha sviluppato un business che rappresenta circa il 10% del fatturato aziendale. Oggi le esportazioni di Dais raggiungono 20 Paesi nel mondo: un trend di crescita costante e sostenibile che non accetta compromessi sul piano della qualità dei prodotti, della lealtà dei rapporti commerciali e della correttezza. Il valore più importante dell'azienda rimane comunque la qualità, unita all'amore e alla passione con cui i sici-

liani realizzano i propri progetti: queste sono le basi sulle quali Dais continuerà a costruire il proprio sviluppo.

I PUNTI DI FORZA

- la tipicità
- la diversificazione dei prodotti
- l'elevato standard qualitativo

IL MANAGEMENT

Amministratore Unico
Carlo Menza
Direttore Generale
Francesco Saccuzzo
Direttore Commerciale ad interim
Francesco Saccuzzo
Export Manager
Giorgio Andronico
Controllo Qualità
Alberto Spina

LA SEDE

Dais spa
Zona Industriale Piano Tavola
95032 Belpasso (Ct)
Tel. 095391046
Fax 095391493
www.dais.it
dais@dais.it

