

«DAC» fa shopping e il business decolla

R.E.

SENZA LIMITI. Archiviati i conti al 30 giugno scorso con vendite e utile netto consolidati in forte crescita, il gruppo di Flero si rafforza e punta nuovi ambiziosi traguardi. Rilevato il ramo d'azienda food service dalla Doreca: porta in dote ricavi, occupati e opportunità. A breve il servizio con veicoli elettrici. Una crescita senza ostacoli, puntando sullo shopping, su una leadership costruita nel tempo e sul supporto di un azionista di portata mondiale, senza perdere contatto con il territorio e l'attenzione sul fronte ambientale. LA DAC Distribuzione Alimentari Convivenze spa di Flero, sempre più protagonista nel commercio all'ingrosso di prodotti di diverso tipo e nel catering service per pubblici esercizi in genere e ristorazione collettiva, rinnova l'impegno e la sfida. La società è guidata dalla famiglia Scuola, azionista con Bidcorp multinazionale con sede in Sud Africa e quotata alla Borsa di Johannesburg. Giuseppe Scuola (fondatore della DAC nel '74) è il presidente e amministratore delegato; con lui i figli Daniele (amministratore delegato) e Laura (segue la parte commerciale e i clienti direzionali); Paolo Facchini è il direttore amministrativo-finanziario. I dipendenti del gruppo sono circa 650, di cui 300 (tra diretti e indiretti) nella sede centrale: un organico aumentato negli ultimi due anni, considerata anche la recente acquisizione. Dal gruppo Doreca spa di Roma è stato rilevato il ramo d'azienda food service con struttura operativa a Savio di Cervia (RA): porta in dote un magazzino completo, sviluppato su 11 mila metri quadrati, con l'aggiunta di altri diecimila mq per un ampliamento che dovrebbe concretizzarsi entro il 2019; a questo si aggiungono un centinaio di lavoratori, una settantina di «padroncini» e ricavi annui di 90 milioni di euro. L'attività fa ora riferimento alla newco D&D spa (70% DAC, 30% Doreca), che porta con sé pure il servizio del pesce fresco (grazie a una pescheria interna): dal mese prossimo sarà avviata la fornitura per la ristorazione (ora è garantita quella di surgelato) partendo dal Bresciano, poi estesa in tutta Italia. A questo si accompagna, con la macelleria industriale presente nel complesso rilevato, la possibilità di offrire tagli di carne in linea con le richieste



dei clienti. L' OPERAZIONE, spiegano i vertici della DAC, è strategica per coprire tutta la dorsale adriatica, dove sono già attive le Quartiglia Food Service spa e Cash Italia srl (entrambe con sede a Teramo e controllate al 100% dalla spa di Flero) cui fanno capo i rami d' azienda rilevati dal Gruppo Quartiglia di Giulianova (Te) nell' estate 2016. Fuori dal perimetro di consolidamento c' è la Alborghetti spa di Cornate d' Adda (in provincia di Monza Brianza), operativa nell' area Nord-Ovest del Paese; è partecipata indirettamente da Dac spa tramite la Coar spa. CON IL NUOVO assetto è destinato ulteriormente a crescere il business del gruppo: archiviati i conti al 30 giugno scorso con ricavi consolidati in aumento da 286,8 milioni di euro a 352,8 mln di euro, un utile netto salito da 11,661 mln a 14,047 milioni di euro, ora si prepara a centrare nuovi obiettivi. Le previsioni, al prossimo giugno, indicano un fatturato di oltre 441 milioni di euro e un ebitda superiore ai 30,4 mln di euro. Il volume d' affari realizzato oltre confine, in progresso, vale ora il 15% del totale. Nell' ottica di un ulteriore rafforzamento all' estero - dove, con il supporto del partner sudafricano, sono sviluppati ottimi canali in particolare in Australia, Cina e Sud Africa - rientra la nuova palazzina di 600 mq su tre piani A Flero destinata ad accogliere la divisione **export**. In Italia, invece, il maggior sviluppo commerciale emerge da Lombardia, Campania e Sardegna. Tra le novità della DAC rientra ora la figura del wine specialist, che affianca il venditore nella consulenza ai ristoratori per la carta dei vini. E un nuovo impegno ecologico, come testimonia il primo (di una serie) veicolo Iveco interamente elettrico: prenderà servizio a breve in città agevolando le operazioni di consegna dei prodotti anche in centro storico. © RIPRODUZIONE RISERVATA.