



## COMUNICATO STAMPA

### **JANLUCA DE WAIJER È IL NUOVO AMMINISTRATORE DELEGATO DI DOMORI**

*None (TO), 2 ottobre 2023* - Olandese di nascita e torinese d'adozione, **Janluca de Waijer** ha una lunga esperienza nel management e internazionalizzazione nel settore Food & Beverage. Prima di approdare a Domori, ad agosto 2023, si è occupato di rafforzamento del brand e sviluppo internazionale per importanti aziende familiari italiane ed estere, tra cui Luigi Lavazza, Fratelli Saclà, Fattoria Scaldasole e Andros, famosa per il marchio Bonne Maman.

Commenta l'Amministratore Delegato de Waijer: "Desidero esprimere la mia profonda gratitudine per la fiducia che il Consiglio di Amministrazione ha riposto in me per guidare questa straordinaria azienda verso nuovi obiettivi di sviluppo.

Il mio mandato è chiaro e prevede due linee guida principali: rinnovare l'impulso all'internazionalizzazione e rafforzare la nostra presenza sul mercato italiano, sia retail che professional. In entrambi i casi, Domori parte già da un'ottima base; Domori è conosciuta all'estero, in particolare in alcuni paesi come la Francia, il Giappone e gli Stati Uniti, da sempre mercati molto attenti ai valori della qualità assoluta. Per quanto riguarda la linea professional, si tratta di estendere la nostra presenza geograficamente in un settore che per noi si è già dimostrato strategico, e che ci aiuta a sviluppare la nostra brand awareness attraverso gli ambasciatori del settore dell'ospitalità. Sia per l'internazionalizzazione che per il settore professionale, la straordinaria qualità del nostro cacao rimane il nostro punto di partenza e di forza. La filiera unica Domori parte dalle proprie piantagioni in Venezuela ed Ecuador e la qualità del nostro cacao Criollo è il nostro biglietto da visita più efficace. La nostra propria rete di vendita nazionale ci permette di offrire e consegnare in modo efficace un assortimento scelto di marchi eccellenti ai vari canali distributivi di alta gamma. Continueremo a svilupparci coltivando la nostra strategia di qualità aumentata, facendoci conoscere sempre di più, sia dai grandi professionisti internazionali della pasticceria e della ristorazione, sia dal consumatore finale".