

## PRODUZIONE

Autore:  
**Guido Parri**



## cameo Professional

Una nuova rete di vendita diretta, dedicata, specializzata

Nel 1891, in Germania, il farmacista **August Oetker** introduce per la prima volta il lievito in bustina, dosato esattamente per mezzo chilo di farina.

Quella piccola bustina ha dato vita, in 130 anni, a un gruppo multinazionale, gestito oggi dalla quarta generazione Oetker, che produce 4.000 referenze, ha 300 aziende che fanno parte del gruppo, 26.000 dipendenti sparsi nei cinque continenti e un fatturato di circa sei miliardi di euro. La divisione alimentare del gruppo è presente in 43 paesi del mondo, tra cui l'Italia che vanta una condizione particolare: è l'unica nazione con un marchio proprio: **cameo**.

Oetker aprì una filiale in Italia nel 1933, ma solo nel 1953 venne coniato il marchio **cameo**, dapprima con la doppia emme e, negli anni '70, così come lo conosciamo: un marchio che è entrato nell'immaginario collettivo delle famiglie italiane per i suoi prodotti a base di lievito, **Bertolini e PaneAngeli** prima di tutto, ma anche **Ciobar, Vitalis, Pizza Regina** (i primi a introdurre la pizza surgelata nel nostro paese).

L'azienda, in Italia, ha sede a Desenzano del Garda e nei suoi edifici trovano posto, oltre alla produzione, anche un campus e **DolceCasa cameo**, uno spazio dedicato che le consente di incontrare i suoi consumato-

ri, le scuole e i partner commerciali per far vivere loro un'indimenticabile esperienza all'insegna dei suoi valori: tradizione, gusto e qualità. In questo spazio interattivo gli ospiti possono conoscere e toccare con mano tutti i segreti dell'azienda e dei suoi prodotti e sperimentare la loro preparazione sotto la guida attenta dei pasticceri.

**cameo** vanta circa 400 dipendenti e un fatturato annuo di circa 40 milioni di euro.

### **cameo Professional: la nuova scommessa per il mercato del fuori casa**

**cameo Professional** è la divisione di **cameo** che si rivolge ai protagonisti del Fuori Casa con soluzioni multicanale, studiate nello specifico per i bisogni del settore HoReCa, della ristorazione organizzata, commerciale e del vending, e pensate per soddisfare ogni momento di consumo della giornata.

I due pilastri dell'assortimento sono: ingredienti, miscele predosate, prodotti servizio adatti a semplificare o arricchire l'esperienza in cucina; **Ciobar, Snack Friends e Vitalis**, apprezzati brand di sfiziose specialità prodotte per il consumo extradomestico.

“Dopo tanti anni di presenza nell'HoReCa, distribuiti

a livello nazionale attraverso lo storico intermediario - spiega **Manuel Amorini, Responsabile Divisione cameo Professional** - a partire dal mese di aprile 2022 cameo Professional si presenta sul mercato di riferimento con un'importante novità: una rete vendita diretta e specializzata, dedicata a distributori e grossisti. La nostra priorità è continuare a garantire il presidio del canale di riferimento, il Fuori Casa, ma guidando e coordinando direttamente le iniziative commerciali e le vendite dei nostri prodotti in tutte le categorie: non solo ambient, ma anche fresco e surgelato".

Obiettivo principale della riorganizzazione è rafforzare e consolidare ancor di più le relazioni, i rapporti commerciali esistenti, intrecciare nuove partnership, trasferire i valori cameo Professional e presentare al meglio ogni nuovo progetto. "Siamo certi che questa nuova strategia ancora più *win-win* possa apportare ulteriori benefici a tutta la filiera oltre che creare un filo diretto tra i vari operatori. Crediamo infatti - prosegue **Amorini** - che la presenza diretta sul territorio sia un'opportunità reciproca per comprendere e soddisfare al meglio le esigenze, soprattutto in un periodo di cambiamento come quello vissuto negli ultimi tempi".

### La partnership con Ljubica Komlenic e Cast Alimenti

cameo Professional negli ultimi due anni ha investito molto in Ricerca e Sviluppo, ampliando ad esempio la gamma dei preparati per dolci e rendendola ancora più mirata alle esigenze dell'operatore finale. Non è stata semplicemente rimodulata l'offerta, è stata

trasformata con la forte ambizione di rivoluzionare la categoria sul mercato.

Per raggiungere questo obiettivo, è stata fondamentale la collaborazione con due partner d'eccezione: la chef Ljubica Komlenic e **Cast Alimenti**, la scuola dei mestieri del gusto, fondata da Iginio Massari e famosa in tutta Italia. "Abbiamo migliorato le ricette, i contenuti tecnici, l'aspetto e la fruibilità del packaging rendendolo ancor più professionale e intuitivo, offrendo formazione e anche ispirazione attraverso immagini particolarmente curate. Fiore all'occhiello di questa partnership: la creazione dei dessert 'freeze stable', ovvero resistenti alla congelazione, che consentono di evitare più sprechi possibili in cucina, di avere il food-cost sempre sotto controllo e una resa sicura. Con questi dessert, cameo Professional offre alla pasticceria da ristorazione prodotti 'convenience' di qualità superiore sotto ogni punto di vista, primo su tutti il gusto! E non è finita qui. Per il 2022 sono in serbo ancora molte sorprese golose" conclude **Manuel Amorini**.



Il Campus Cameo

