



cameo chiude il 2023 con ricavi in crescita del 4,7%

Digitalizzazione, sostenibilità e innovazione: le tre leve dell'azienda per affrontare il 2024.

Desenzano del Garda, lunedì 13 maggio 2024 - Il Gruppo cameo (composto dalla capogruppo cameo s.p.a. e dalla Rebecchi Food Systems S.p.A.) annuncia i risultati consolidati 2023 che mostrano una crescita rispetto ai risultati del precedente esercizio.

Le performance del Gruppo mostrano un **EBITDA di 16 milioni di euro, ricavi pari a 249 milioni di euro**, in crescita del **4,7%** rispetto al precedente esercizio, a fronte di una leggera contrazione dei volumi. Si conferma una buona redditività operativa, con un **utile netto di 11,4 milioni di euro**.

I numeri sono il segno di come l'azienda abbia scelto di non esporre totalmente i consumatori all'aumento dei costi che, per prima, si è trovata a fronteggiare a causa dell'interruzione delle catene di approvvigionamento, dell'aumento del costo delle materie prime e dei trasporti, nonché di quelli salariali.

Nonostante lo scenario difficile e incerto, il consumatore ha riconosciuto all'azienda il valore che da sempre distingue la marca: la capacità di innovare con soluzioni che rispondano ai nuovi trend. L'arricchimento della linea **High Protein** con diversi nuovi prodotti, il **Lievito Paneangeli per Friggitrice ad Aria**, la **Pizza Ristorante Grandissima** e il rilancio dell'iconico **Ciobar** sono le risposte che cameo ha portato nel corso dell'anno ai nuovi bisogni dei suoi consumatori.

Il 2023 è stato caratterizzato anche da un'ulteriore concretizzazione degli impegni del Gruppo in ambito di sostenibilità ambientale e sociale, da cui ha avuto origine la pubblicazione del **primo resoconto ESG** sui risultati del quadriennio 2019-2022 e sulle priorità del biennio 2024-25. A fine 2023, inoltre, cameo ha ottenuto un importante riconoscimento - la **Certificazione per la Parità di Genere promossa dal Ministero per le Pari Opportunità**, arrivata all'apice di un lungo percorso iniziato nel 2016.

Nel 2024 si prevede una moderata crescita dei mercati alimentari e una domanda piuttosto stabile da parte dei consumatori che l'azienda intende stimolare con una serie di novità, tra le quali due nuovi prodotti nella linea Muu Muu, i preparati per torte da cuocere nella friggitrice ad aria, disponibili dal prossimo autunno, e My Fruit Bowl, la nuova gamma di dessert freschi a base di frutta e semi di lino.

Non solo innovazione: cameo continuerà ad investire sulla digitalizzazione e sulla sostenibilità. È recente l'annuncio dell'adesione dell'intero Gruppo all'iniziativa **Science Based Targets (SBTi)** che porta a compiere un ulteriore passo avanti in termini di tutela del clima.

"Possiamo ritenerci abbastanza soddisfatti dei risultati dell'anno appena concluso: la partenza è stata piuttosto difficile ma abbiamo fatto le mosse giuste per affrontare le numerose sfide che ci siamo trovati davanti. Questo ci consente di essere moderatamente ottimisti per il 2024 con la prospettiva che il consumatore continui a riconoscere nella marca un riferimento per innovazione e sostenibilità" commenta **Alberto de Stasio, Direttore Generale** di cameo.

A proposito del Gruppo cameo.

cameo è un'azienda alimentare specializzata in torte, dessert e pizze, con sede a Desenzano del Garda (BS), formata dalla capogruppo cameo s.p.a. e dalla controllata Rebecchi Food Systems S.p.A., due società che operano separatamente perseguendo proprie specifiche strategie. Il Gruppo produce e distribuisce, su tutto il territorio nazionale, oltre 600 prodotti. Da più di 90 anni, con la consapevolezza del ruolo importante che il cibo riveste nelle vite dei consumatori, crea insieme a loro il gusto di casa. Lo fa attraverso i prodotti dei suoi marchi cameo, Paneangeli, Bertolini e Rebecchi, attraverso i quali milioni di italiani scoprono il piacere di fare qualcosa con le proprie mani ma anche il gusto di vivere piacevoli momenti di condivisione con i propri cari. Per cameo, creare il gusto di casa, significa anche preservare il mondo in quanto casa in cui valga la pena vivere, adottando una strategia di lungo termine, attenta al risparmio delle risorse. Per i suoi 400 collaboratori, creare il gusto di casa vuol dire lavorare in un ambiente inclusivo, capace di ispirare, dove imparare ad agire in logica imprenditoriale, dando forma al proprio futuro. Scopri di più: company.cameo.it



cameo Italia

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Havas Pr Milan - Ufficio stampa cameo

Martina Luise - 02 85457009 - martina.luise@havaspr.com

Claudia Mastrodonato - 02 85457037 - claudia.mastrodonato@havaspr.com