

cameo: pubblicato il Report di Sostenibilità 2023-2024

Riduzione degli sprechi alimentari, prodotti più equilibrati, energia solare e filiere responsabili: è la “ricetta per il futuro”

Desenzano del Garda, giovedì 09 ottobre 2025 - “La ricetta per il futuro”: è questa la formula con cui cameo intende affrontare le sfide globali del clima, della nutrizione, della diversità e dell'inclusione. Il nuovo Report di Sostenibilità 2023-2024 dal titolo “*La nostra ricetta per il futuro*” racconta due anni di progressi concreti dell'azienda e obiettivi in termini di sostenibilità ambientale e sociale, con un approccio trasparente e misurabile in linea con gli standard GRI. Di particolare rilievo sono le misure adottate per la tutela del clima nel mondo: l'impegno SBTi, il progetto per l'utilizzo di energie rinnovabili all'interno della produzione ed il Climate Supplier Program. Lo stesso vale per i progressi compiuti nella riduzione dello spreco alimentare e nell'acquisto di materie prime sempre più sostenibili.

La Carta della Sostenibilità

Sostenibilità e responsabilità aziendale hanno una lunga tradizione in cameo. L'azienda, guidata dal proprio purpose “*Creiamo il Gusto di Casa*”, si impegna ogni giorno per contribuire alla costruzione di un futuro sempre più sostenibile. Questo è il motivo per cui nel 2020 il Gruppo ha dato forma alla Carta della Sostenibilità, ancorando saldamente il proprio purpose ad una nuova e chiara strategia di sostenibilità. La Carta della Sostenibilità di cameo è composta dalle dimensioni “Our Food”, “Our World” e “Our Company” e contiene tutti gli obiettivi da raggiungere da qui al 2050.

Our Food: cameo si impegna costantemente per aiutare consumatrici e consumatori a seguire una dieta equilibrata e uno stile di vita sempre più sostenibile. L'azienda propone prodotti con un ridotto contenuto di sale e di zucchero, utilizzando ingredienti più sostenibili e alternative vegetali sempre più gustose e migliori anche per il pianeta.

- **Fornire informazioni in modo trasparente:** in tutto il mondo, le etichette nutrizionali, vengono sempre più integrate con informazioni sul riciclo delle confezioni e sul prodotto. Oggi il 100% dei preparati per torte cameo e Paneangeli riporta infatti la Nutrinform Battery. Inoltre, il Gruppo è oggi in grado di calcolare quasi autonomamente l'impronta di carbonio dei suoi prodotti.
- **Prodotti più equilibrati e sostenibili:** Numerosi prodotti contengono oggi meno zucchero: il 100% di preparati per dessert ha -15% di zucchero rispetto alla ricetta di partenza, mentre il 90% delle ricette dei preparati per torte ha ridotto del 10% la quantità di zucchero rispetto a quelle originarie.

Our World: cameo si impegna attivamente per la tutela del clima, utilizzando le risorse naturali in modo responsabile. Questo si traduce in una riduzione delle emissioni di CO₂, di rifiuti, scelta di materie prime sempre più sostenibili e catene di approvvigionamento responsabili, nonché un attento utilizzo della preziosa risorsa idrica.

- **Tutela del clima:** cameo ha aderito alla SBT initiative con l'obiettivo di raggiungere l'obiettivo di zero emissioni entro il 2050. In Italia il 25% di tutta l'energia elettrica necessaria è autoprodotta da impianti fotovoltaici e la restante quota proviene al 100% da fonti rinnovabili.
- **Riduzione degli sprechi alimentari:** entro la fine del 2025, la produzione globale genererà il 25% in meno di spreco di cibo, obiettivo al quale cameo si sta attualmente avvicinando con successo. Nel 2024 in Italia è stata registrata una riduzione del 17% di sprechi rispetto al 2023 nei magazzini e nella produzione dello stabilimento di Desenzano del Garda e complessivamente, dal 2021, più di 700.000 prodotti cameo e Paneangeli prossimi alla scadenza sono stati salvati dallo spreco grazie alla collaborazione con Too Good To Go.
- **Rendere gli imballaggi più sostenibili:** le confezioni dell'intero assortimento di pizze sono già completamente riciclabili, così come il 73,5% degli imballaggi dei prodotti confezionati a



Desenzano del Garda. L'azienda sta inoltre lavorando costantemente per utilizzare meno materiale: ad esempio, ha reso la pellicola di plastica delle pizze più sottile del 14% ottenendo un risparmio di circa 310 tonnellate di plastica, nel mondo, ogni anno.

- **Sostenibilità nelle filiere di approvvigionamento:** cameo utilizza il 100% di cacao certificato Rainforest Alliance e il 100% di tonno MSC. A partire da quest'anno verranno acquistate anche nocciole certificate Rainforest Alliance e cameo sta impostando un nuovo obiettivo per la vaniglia (nel 2024 abbiamo acquistato il 13% di vaniglia sostenibile e certificata).

Our Company: il Gruppo si impegna attivamente nel promuovere la diversità e le pari opportunità, fermamente convinto che le diverse prospettive, esperienze e background possano dare forma ad una cultura aziendale che stimoli l'innovazione.

- **Sicurezza sul posto di lavoro:** dalla fine del 2025, circa 10.000 collaboratrici e collaboratori dei 26 siti produttivi certificati in tutto il mondo lavoreranno con un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro conforme allo standard di certificazione ISO 45001, riconosciuto a livello internazionale.
- **Garantire le pari opportunità e promuovere la diversità:** cameo crede fermamente che una cultura aziendale diversificata, equa e inclusiva sia la chiave per decisioni migliori, innovazioni più significative e azioni più sostenibili. Anche nel 2024 è stata confermata a cameo la UNI/PdR 125:2022 la Certificazione Statale per la Parità di Genere.
- **Impegno sociale:** cameo sostiene da oltre 10 anni SOS Villaggi dei Bambini e dal 2016, 854 ragazze e ragazzi sono stati supportati con il progetto Giovani verso l'Autonomia

A proposito del Gruppo cameo.

cameo è un'azienda alimentare specializzata in torte, dessert e pizze, con sede a Desenzano del Garda (Brescia), 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 900 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

PER ULTERIORI INFORMAZIONI | Havas Pr Milan - Ufficio stampa cameo

Martina Luise - +39 342 918 2916 – martina.luise@havaspr.com

Claudia Mastrodonato - +39 335 106 4108 - claudia.mastrodonato@havaspr.com