cameo Professional: new road to market 2022

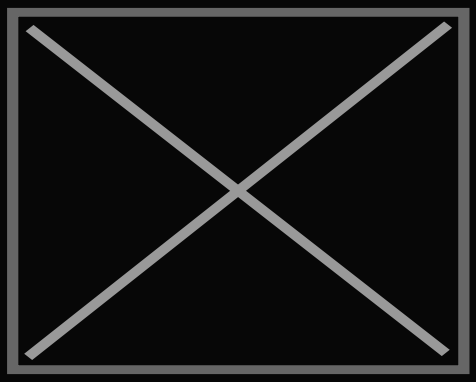
2-amorini-02-2022-03e3afcc

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:

1. ingredienti, miscele predosate, prodotti servizio adatti a semplificare o arricchire l'esperienza in cucina;
2. 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 Business Unit 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-win possa apportare ulteriori benefici a tutt a 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 anni".*

Un cambiamento che ha interessato, primo fra tutti, il settore della ristorazione dove l'evoluzione in termini di qualità e creatività è stata necessaria per rispondere a un consumatore sempre più informato ed esigente. Per questo oggi le imprese del Food Service sono alla ricerca di partner, **non solo fornitori**, capaci di offrire specializzazione, servizio e semplificazione. cameo Professional si rivolge a loro, ai professionisti che richiedono prodotti innovativi ma semplici da trasformare e personalizzare con un assortimento vario e approfondito in grado di offrire garanzia di qualità e risultato, e di aiutarli nell'elaborazione di un food-cost chiaro e sempre sotto controllo.

[caption id="attachment_204323" align="alignright" width="300"]



Manuel Amorini, Responsabile Business Unit Professional[/caption]

cameo Professional si rivolge a loro, ai professionisti che richiedono **prodotti innovativi ma semplici da trasformare e personalizzare** con un assortimento vario e approfondito in grado di offrire garanzia di qualità e risultato, e di aiutarli nell'elaborazione di un food-cost chiaro e sempre sotto controllo.

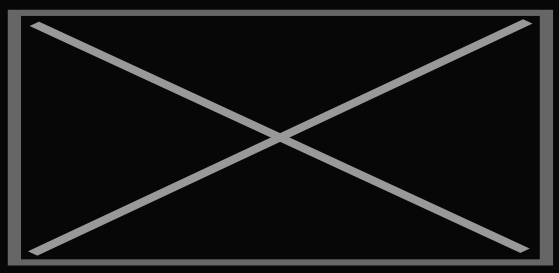
"Siamo convinti che per cogliere insieme le opportunità del mercato del Fuori Casa, in così rapido cambiamento – sostiene il Responsabile di Divisione - *sia fondamentale investire da parte nostra su*

*un **supporto tecnico-commerciale** ancora più specializzato e lavorare fianco a fianco, diventando Partner per sostenere i futuri progetti".*

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: **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.

"Raccontiamo i nostri valori"

I brand di cameo Professional sono conosciuti e godono di una reputazione molto elevata, grazie all' **attenzione alla qualità** che da sempre è punto di forza dell'azienda.

"*Tuttavia continuiamo ad essere **molto attivi e presenti in termini di comunicazione** per diffondere e raccontare al meglio i valori e i plus dei nostri prodotti. Piani media, riviste specializzate, attività ad hoc, demo e show-cooking presso i principali operatori del settore, materiali di visibilità per i clienti finali sono solo alcune delle attività che sviluppiamo ogni anno e che abbiamo intenzione di potenziare*

nel corso del 2022”.

Pronti alle sfide nell’OOH

cameo Professional è la risposta a una categoria che sta vivendo una vera e propria rinascita. Cambiano le **esigenze dell’operatore professionale** e di conseguenza le modalità di approccio. Diventa quindi sempre più importante offrire la “convenience” ma in chiave moderna dove esperienza, cura estetica, flessibilità e personalizzazione sono i “key drivers” per avere successo.