

Erbaut in Wieze/Belgien, wo die Callebaut-Geschichte 1911 begann Callebaut eröffnet neues Aushängeschild der Chocolate Academy Ausbildungszentren in Wieze (Belgien)

- **Die neue Callebaut Chocolate Academy ist ein hochmodernes Trainingscenter, das den Fachmann auf eine Reise von der Kakaobohne bis zur Schokolade mitnimmt.**
- **Die neue Vorzeige-Academy gehört zu einem Netzwerk aus 16 Chocolate Academy Ausbildungszentren weltweit und bietet vier Schulungsräume sowie ein Gewächshaus, in dem Kakao angebaut wird.**

Wieze/Belgien – 24. Juni 2014 – Das neue Callebaut Chocolate Academy Ausbildungszentrum wurde heute offiziell eröffnet. Das Vorzeige-Ausbildungszentrum bietet Fachleuten aus allen Bereichen einen Ort zum Lernen und zur Weiterentwicklung, während gleichzeitig mit feinsten belgischer Schokolade von Callebaut gearbeitet werden kann. Die Academy befindet sich unmittelbar neben der Fabrik, in der Callebaut seit 1911 Schokolade aus Kakaobohnen herstellt. Ein Ziel der neuen Academy ist es, das Know-how zu jedem einzelnen Produktionsschritt – von der Kakaobohne bis zur Schokolade – mit den Fachleuten zu teilen. Callebaut ist die belgische Schokoladenmarke von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten.

“Die Chocolate Academy Ausbildungszentren sind einzigartig, wenn es darum geht, die besten Praktiken zu vermitteln und Schokoladenfähigkeiten zu erhöhen. Derzeit arbeiten wir in unseren weltweit 16 Ausbildungszentren mit Chocolatiers, Bäckern, Konditoren und Küchenchefs zusammen”, erklärt Freek van der Knaap, Vice President Gourmet Western Europe. „Im Chocolate Academy Ausbildungszentrum können Fachleute üben, Kurse besuchen und Vorführungen folgen – alles von Profis für Profis.“

1.000 Fachleute jährlich erwartet

In Wieze (Belgien) besuchten bislang rund 300 Personen jährlich Fortbildungen. Mit der neuen Academy wird ein Anstieg auf 1.000 Teilnehmer pro Jahr erwartet. Die Schulungen werden durch Callebaut Chefs geleitet und vom „Ambassadors Club“ ergänzt, einem globalen Netzwerk renommierter Chefköche, Chefs de Pâtisserie und Zuckerbäcker.

“Mehr als jemals zuvor wird Belgien heute als Heimat von Callebaut und Zentrum der Schokoladenkompetenz wahrgenommen”, so Geert Kieseekoms, Gourmet Sales Director Benelux.

“Diese Academy ist ein unglaublicher Gewinn für alle Fachleute im Schokoladenbereich. Wo sonst findet man eine Produktionslinie im Kleinform, mit der man zeigen kann, wie Callebaut Schokolade hergestellt wird und sogar selbst Schokolade herstellen kann?” so Alexandre Bourdeaux, Leiter der Callebaut Chocolate Academy in Wieze.



Medienmitteilung

Vom Kakaobaum bis zum Spezialraum für Schokoladenverkostung: das vollkommene Schokoladenerlebnis

Das neue Callebaut Chocolate Academy Ausbildungszentrum bietet Besuchern zahlreiche Attraktionen, unter anderem:

- **Chocolaterie, Back-Shop, Konditorei-Labor und Chef's-Table:** Maßgeschneiderte Ausbildungsräume für alle Arten von Schokoladenspezialisten, z.B. Chocolatiers, Bäcker, Konditoren und Küchenchefs.
- **Die Plantage:** Ein Nachbau des tropischen Regenwalds im Kleinformat mit echten Kakaobäumen – wo Fachleute in die Welt des Kakaos eintauchen und die Kakaofrucht in ihrer natürlichen Umgebung betrachten können.
- **Ein besonderer Raum für die Schokoladenverkostung:** Ein Spezialraum, in dem ein Sensorikexperte die Teilnehmer durch die faszinierende Welt der Kakaoaromen führt.
- **Schokotorium:** Ein Raum für bis zu 100 Fachleute, in dem Schokoladenexperten Vorträge halten.
- **Eine Schokoladenbar:** Besucher können frisch zubereitete, warme und kalte Schokoladengetränke probieren.
- **Eine Schokoladenbibliothek:** Bietet eine große Auswahl an Büchern zum Thema Schokolade und den verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten.

Nachhaltige Schokolade

Die in der Chocolate Academy verwendete feinste belgische Schokolade von Callebaut wird nachhaltig hergestellt. Das „Growing Great Chocolate“-Programm von Callebaut unterstützt aktiv Bauernkooperativen bei der Einführung innovativer und moderner Praktiken, unter anderem durch Trainingsprogramme vor Ort.

Marken und Bildmaterial

Callebaut, Cacao Barry und Chocolate Academy sind Marken der Barry Callebaut-Gruppe.

Hochauflösende Bilder finden Sie unter:

https://www.flickr.com/photos/finn_pr/sets/72157645308202843/



Medienmitteilung

Über Callebaut (www.callebaut.com):

Seit mehr als 100 Jahren stellt Callebaut Schokolade im Herzen von Belgien her und ist auch heute noch einer der wenigen Schokoladenproduzenten, die die Kakaobohnen für ihre exklusive Kakaomasse nach Geheimrezept selbst auswählen, rösten und mahlen. Kakaomasse ist die wichtigste Zutat für Kuvertüren. Callebaut wurde 1850 in Belgien als Malzbrauerei und Molkereiunternehmen gegründet. Im Jahr produzierte Callebaut die ersten Schokoladentafeln und begann kurz danach mit der Herstellung von Kuvertüre für belgische Chocolatiers.

Im Jahr 1950 startete Callebaut mit dem Export seiner Produkte an Chocolatiers, Konditoren, Chefköche und Bäcker weltweit und ist heute Teil von Barry

Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigem Kakao und Schokolade.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Jahresumsatz von rund CHF 4.9 Milliarden (EUR 4.0 Milliarden / USD 5.2 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2012/13 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit größte Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschließlich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Das Unternehmen unterhält weltweit über 50 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 9.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confisereuren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedient das Unternehmen mit den zwei globalen Marken Callebaut und Cacao Barry.

Barry Callebaut setzt sich mit seiner Initiative «Cocoa Horizons» für eine nachhaltige Kakaoproduktion ein und hilft, die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen sowie das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Medienkontakt Barry Callebaut

Frederic Janssens

Trade Marketing Manager Gourmet Benelux

Belgien

Telefon: +32 (0) 53-730 790

frederic_janssens@barry-callebaut.com

Medienkontakt FINN – PR-Agentur

Jo Detavernier

Managing Consultant

Belgien

Telefon: +32 (0) 486-45 69 81

jo.detavernier@finn.be