



Barry Callebaut eröffnet seine erste Chocolate Academy in Russland

- **Mit der neuen Chocolate Academy in Tschechow, Russland, eröffnet Barry Callebaut ein Schulungszentrum für gewerbliche Anwender von Schokolade**
- **Das Ausbildungsangebot mit Workshops, Seminaren und Vorführungen soll den Austausch von technischem Know-how bei der Verarbeitung von hochwertiger Schokolade fördern**
- **150 Jahre Know-how, Kreativität und Leidenschaft für Kakao und Schokolade bilden die Basis für ein Informationsnetzwerk für gewerbliche Anwender**
- **Insgesamt 500 Chocolatiers, Confiseure und Küchenchefs kommen jede Woche in 12 Chocolate Academies weltweit zusammen**

Tschechow/Russland, 4. September 2008 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, weihte heute eine hochmoderne Chocolate Academy in Tschechow bei Moskau ein. Die damit erfolgte Stärkung seiner Präsenz in Russland sowie seiner Beziehungen zu Chocolatiers und Küchenchefs unterstreicht das Engagement des Unternehmens in Osteuropa.

Mit den Chocolate Academies verfügt Barry Callebaut über ein einzigartiges Ausbildungsangebot dieser Art mit weltweiten Schulungszentren. Durch die breite Palette von Seminaren, Vorführungen, theoretischen Kursen und praktischen Workshops sollen gewerbliche Kunden und Fachleute wie Pâtissiers, Confiseure, Bäcker und Caterer aus der ganzen Welt dazu angeregt werden:

- ihre Leidenschaft für Gourmetschokolade mit anderen Spezialisten zu teilen;
- ihre Fähigkeiten in der Verarbeitung von hochwertigen Schokoladen wie „Carma“ (erstklassige Schweizer Schokolade), „Callebaut“ (feinste belgische Schokolade), „Cacao Barry“ (erlesene französische Schokolade) und der lokal hergestellten Marke „Sicao“ laufend zu verbessern;
- mehr über die aktuellsten Trends, Techniken und Rezepte im Bereich der Schokoladenherstellung zu erfahren.

Die hochmoderne Schulungseinrichtung befindet sich in den Räumlichkeiten der Schokoladenfabrik von Barry Callebaut in Tschechow, 60 Kilometer südlich von Moskau. Barry Callebaut unterhält ein Netzwerk von nunmehr zwölf Chocolate Academies weltweit. Die neueste Chocolate Academy in Tschechow stellt das Wissen zur Verfügung, das Barry Callebaut im Laufe seiner Unternehmensgeschichte gesammelt hat. Ziel ist es, den Austausch von technischem Know-how in der Verarbeitung von Schokolade unter Spezialisten zu fördern.

Berühmter russischer Pâtissier leitet Chocolate Academy in Tschechow

Edward Lebedev wird als Leiter der neuen Chocolate Academy in Tschechow seine Erfahrung in der Kunst der Schokoladenverarbeitung weitergeben. Davor arbeitete er als Pâtissier in mehreren russischen Top-Restaurants. Aufgrund seiner Leidenschaft für Schokolade absolvierte er Kurse an einigen der renommiertesten Pâtisserieschulen Europas, darunter die berühmte Ecole Gastronomique Bellouet Conseil für Desserts in Paris.



Medienmitteilung

„Die Vorliebe der russischen Konsumenten verschiebt sich hin zu qualitativ hochwertiger Premium-Schokolade. Durch unsere Kurse an der Chocolate Academy können wir unseren gewerblichen Kunden dabei helfen, neue und aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse für die Konsumenten zu kreieren“, so Edward Lebedev.

Russland – ein wachstumsstarker Schokoladenmarkt

Der russische Schokoladenmarkt bietet das grösste Wachstumspotenzial in Osteuropa. Gemäss Euromonitor, einem Anbieter internationaler Marktinformationen, dürfte der russische Markt für Schokoladenkonfekt zwischen 2007 und 2012 ein jährliches Durchschnittswachstum von 15.3% (Umsatz) bzw. 5.4% (Verkaufsmenge) erzielen – dies im Vergleich zum Wachstum des globalen Schokoladenmarkts von 2-3%.

„Wir sind auf Kurs, unsere Verkaufsmenge in Russland über die nächsten drei Jahre zu verdreifachen. Die Nachfrage aus dem Industrie- und Gourmetgeschäft ist hoch. Dieses Wachstum im Schokoladenmarkt ist darauf zurückzuführen, dass die Verbraucher immer öfter qualitativ hochwertige Premium-Produkte bevorzugen. Unsere Chocolate Academy nimmt diesen Trend auf und hilft Pâtissiers und Küchenchefs dabei, ihre Kompetenzen in der Schokoladenverarbeitung auszubauen. Zudem wächst die Mittelklasse in Russland rasch, auch ausserhalb der Grossstädte Moskau und St. Petersburg. Das führt zu einem starken Anstieg des generellen Schokoladenkonsums im Land“, sagte Filip De Reymaeker, Vice President Osteuropa von Barry Callebaut.

Barry Callebaut unterhält Chocolate Academies in der Schweiz, Frankreich, Belgien, den Niederlanden, Grossbritannien, Polen, China, Singapur, Indien, Kanada, den USA (Eröffnung am 24.09.2008) und Russland.

Barry Callebaut:

Mit einem Jahresumsatz von über CHF 4 Milliarden (ungefähr EUR 2.5 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2006/07 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt im Verkaufsregal. Barry Callebaut ist in 24 Ländern präsent, unterhält über 40 Produktionsstandorte und beschäftigt rund 7,500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie – von industriellen Nahrungsmittelherstellern über gewerbliche Anwender von Schokolade bis hin zu internationalen Einzelhandelskonzernen. Die Produkte Callebaut, Cacao Barry und Carma des Unternehmens sind spezifisch auf die Bedürfnisse von gewerblichen Kunden wie Bäcker, Confiseure, Hotellerie, Restaurants und Caterer zugeschnitten. Barry Callebaut bietet auch umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung, Verarbeitung, Schulung und Marketing an.

Kontakt für die Medien in Russland:

Julia Sloutskova
Willard PR Moskau,
Stasovoy-Str. 4, Donskoy Posad,
Büro A100, Moskau, 119071, Russland
Tel.: +7 495 775 47 95
E-Mail: sloutskova@willardgroup.ru

Kontakt für die Medien ausserhalb Russlands:

Josiane Kremer
Corporate Communications
Barry Callebaut AG, Zürich, Schweiz
Tel.: +41 43 204 0458
E-Mail: josiane_kremer@barry-callebaut.com