



# News Release

## **Barry Callebaut открывает первую «Академию шоколада» в России**

- «Академия шоколада» компании Barry Callebaut в подмосковном Чехове – учебный центр для профессионалов шоколадной индустрии – станет уже 12-ой Академией компании в мире.
- Занятия в Академии будут включать в себя практикумы, семинары, демонстрации, а также обмен опытом среди профессионалов шоколадного искусства.
- 150 лет опыта, творческого подхода и любви к какао продуктам и шоколаду станут базой для обмена знаниями среди профессионалов.
- Каждую неделю 500 шоколатье, кондитеров и шеф-поваров собираются в «Академии шоколада» в различных странах мира.

**4 сентября 2008 г., Чехов, Московская область.** Компания Barry Callebaut, ведущий мировой производитель высококачественного шоколада и какао продуктов, объявила об открытии современной «Академии шоколада» в подмосковном городе Чехове. Открытие Академии стало еще одним шагом компании в развитии бизнеса в Восточной Европе и укреплении взаимоотношений с российскими шоколатье и кондитерами.

Международная сеть «Академия шоколада» является уникальной в своем роде, предлагая широкий выбор различных обучающих семинаров, демонстраций, теоретических курсов и практических занятий, направленных на то, чтобы вдохновлять профессионалов шоколадной индустрии: шеф-кондитеров, пекарей, кейтеров и т.д. Слушатели Академии получают возможность:

- Разделить свое увлечение с коллегами по шоколадной индустрии.
- Постоянно совершенствовать свои навыки в работе с высококачественными шоколадными продуктами таких марок, как Callebaut (изысканный бельгийский шоколад), Sasaо Вагу (превосходный французский шоколад) и Сага (отменный швейцарский шоколад), а также локальный бренд Sісао.
- Узнавать о последних тенденциях шоколадной индустрии, новых технологиях и рецептах.

Современный учебный центр «Академия шоколада» расположен на территории шоколадной фабрики Barry Callebaut в г. Чехове, в 60 км к югу от Москвы. Первая Академия в России станет уже 12-ой в сети «Академия шоколада» Barry Callebaut по всему миру. Академия в Чехове станет основой для обмена знаниями и опытом между ведущими профессионалами шоколадной индустрии.

### **Известный российский шеф-кондитер возглавит «Академию шоколада» в Чехове**

Российскую «Академию шоколада» возглавит известный российский шеф-кондитер Эдуард Лебедев, который поделится своим богатым опытом в шоколадном искусстве. До того как присоединиться к Barry Callebaut, Эдуард работал шеф-кондитером в лучших российских ресторанах, а также закончил курсы ведущих европейских кондитерских школ, включая знаменитую парижскую École gastronomique Bellouet Conseils.



# News Release

---

«Современный российский шоколадный рынок демонстрирует тенденцию к изменению потребительских предпочтений в сторону высококачественного премиального шоколада. В нашей «Академии шоколада» мы сможем помочь кондитерам создавать новые изысканные вкусовые впечатления для потребителей», - говорит Эдуард Лебедев.

## **Россия: быстрорастущий рынок шоколада**

Российский шоколадный рынок отличается самыми быстрыми темпами роста в Восточной Европе. По прогнозам аналитической компании EUROMONITOR, в период между 2006 и 2011 годами российский шоколадный кондитерский рынок будет расти в среднем на 15,3% ежегодно в стоимостном выражении и на 5,4% в физическом выражении. При этом прогнозируемые темпы роста мирового шоколадного рынка составляют 2-3% ежегодно.

«Мы намерены утроить наши продажи в России в течение ближайших трех лет. Наша продукция пользуется хорошим спросом среди промышленных и индивидуальных заказчиков. Шоколадный рынок характеризуется изменением потребительских предпочтений в сторону высококачественного премиального шоколада. Наша «Академия шоколада» отвечает этой тенденции, помогая шеф-поварам оттачивать свои навыки работы в шоколадной индустрии. В России сейчас наблюдается активное формирование среднего класса, в том числе за пределами Москвы и Санкт-Петербурга, что ведет к существенному увеличению объемов потребления шоколада», - отмечает Филипп де Реймекер, вице-президент Barry Callebaut по Восточной Европе.

«Академии шоколада» Barry Callebaut работают во Франции, Бельгии, Швейцарии, Нидерландах, Великобритании, Польше, Китае, Сингапуре, Индии, Канаде, США (с 24 сентября 2008 г.) и теперь в России.

---

*Компания **Barry Callebaut**, штаб-квартира которой находится в Цюрихе, Швейцария, является ведущим мировым производителем высококачественных какао продуктов и шоколада, начиная от переработки какао бобов и заканчивая поставками готовой продукции на прилавки магазинов. В 2006/07 финансовом году годовой оборот компании превысил 4 млрд. швейцарских франков (порядка 3,6 млрд. долларов). Компании Barry Callebaut принадлежит более 40 производственных мощностей в 24 странах мира, на которых трудятся более 7 500 человек.*

*Компания обеспечивает своей продукцией под марками **Callebaut**, **Cacao Barry** и **Carma** различные отрасли пищевой промышленности: от производителей продуктов питания, профессиональных кондитеров до крупных розничных сетей. Компания также предоставляет услуги в области разработки новых видов продукции, методов производства, обучения и рыночных технологий.*

\* \* \*

### **Контактная информация**

#### **Для российских СМИ:**

Юлия Слуцкова

Willard PR Moscow

Тел. +7 (495) 775-47-05

sloutskova@willardgroup.ru

#### **Для зарубежных СМИ:**

Josiane Kremer

Corporate Communications

Barry Callebaut AG

+41 43 204 04 60

josiane\_kremer@barry-callebaut.com