



Medienmitteilung

Barry Callebaut eröffnet seine erste Chocolate Academy in Indien

- Der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten stellt in Mumbai ein hochmodernes, einzigartiges Lernumfeld zur Verfügung
- Die Kurse umfassen Workshops, Seminare und Vorführungen, die gewerbliche Anwender und Fachleute mit aktivem Interesse an Gourmetschokolade inspirieren sollen
- Der Eintritt in den indischen Markt entspricht der Unternehmensstrategie, Wachstumschancen in aufstrebenden Märkten zu nutzen

Mumbai/Indien, 8. August 2008 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, kündigte heute die Eröffnung seiner ersten hochmodernen **Chocolate Academy** in Indien (Mumbai). Dieser Schritt unterstreicht das Engagement des Unternehmens, seine Präsenz in Indien auszubauen und seine Beziehungen mit Chocolatiers und Küchenchefs im Land zu verstärken.

Die hochmoderne Schulungseinrichtung wird das Wissen zur Verfügung stellen, das Barry Callebaut im Laufe von über 150 Jahren mit seinen weltweit führenden Gourmetschokoladen-Marken **Callebaut (Belgien)**, **Cacao Barry (Frankreich)** und **Carma (Schweiz)** gesammelt hat. Ferner wird sie den Austausch von technischem Know-how in der Verarbeitung von Schokolade zwischen den Spezialisten fördern. Das Kursangebot der Chocolate Academy reicht von Einführungskursen über die Herkunft von Schokolade bis hin zu Fachkursen über Form-, Überzugs- und Skulpturtechniken. Sie wurden spezifisch dafür entwickelt, dass die Teilnehmer unter Anleitung von ausgebildeten Meister-Chocolatiers ihre Fähigkeiten anwenden und vertiefen können.

Wie in allen **Chocolate Academies** weltweit, werden die Kurse von erfahrenen Spezialisten geführt, beispielsweise von technischen Beratern von Barry Callebaut, berühmten Küchenchefs, Mitgliedern von Barry Callebauts renommiertem **Chocolate Ambassadors Club** und externen Fachspezialisten. Die Kurse finden zudem in kleinen Klassen und in einem persönlichen Rahmen statt. Dies ermöglicht den Teilnehmern, sich mit anderen Teilnehmern über einzigartige Erfahrungen und die neuesten Trends in der Schokoladenherstellung auszutauschen.

Barry Callebaut kündigte im Juli 2007 die Eröffnung seines Verkaufsbüros in Indien an. Dieser Schritt entspricht der Strategie des Unternehmens, seine Präsenz in vielversprechenden Zukunftsmärkten auszubauen. Gemäss Euromonitor, einem Anbieter internationaler Marktinformationen, dürfte der relativ kleine indische Schokoladenmarkt (mit einem Volumen von rund 55,000 Tonnen Schokolade und Schokoladenmischungen pro Jahr) von 2008 bis 2012 jährlich um durchschnittlich rund 17.8% wachsen. Barry Callebaut hat bereits Marktanteile hinzugewonnen, indem der Konzern seinen grossen multinationalen Kunden in diesen rasch wachsenden Markt gefolgt ist und nationale Nahrungsmittelhersteller, Hotels und Bäckereien anvisiert hat.

„Laut unseren Untersuchungen besteht ein grosses Ausbildungspotenzial bei Neueinsteigern, die die Arbeit mit erstklassiger Gourmetschokolade wie **Callebaut**, **Cacao Barry** und **Carma** lernen möchten, sowie bei bestehenden Anwendern, die ihre Kenntnisse vertiefen möchten.

| 1/2



News Release

Die **Chocolate Academy** dient ferner als hervorragende Plattform für Fachleute, die ihr Wissen teilen und mit unseren Meisterköchen zusammenarbeiten möchten, um unvergleichliche Einblicke in globale Trends zu erhalten“, so Paul Halliwell, Leiter des Geschäftsbereichs Gourmet von Barry Callebaut in Asien.

„Durch die Eröffnung dieser **Chocolate Academy** unterstreicht Barry Callebaut die Bedeutung des indischen Markts für das Unternehmen. Zudem anerkennen wir damit das enorme, ausbaufähige Talent, das wir in der kulinarischen Industrie Indiens beobachten konnten“, erklärte er weiter.

„Seit über 20 Jahren bieten Experten von Barry Callebaut massgeschneiderte Kurse für Spezialisten an. In unseren weltweit zehn Chocolate Academies treffen jede Woche rund 500 Chocolatiers, Confiseure und Köche zusammen“, erläuterte Chef Gael Etrillard, technischer Berater für die Barry Callebaut **Chocolate Academies** in der Region Süd-Ost Asien, Indien und Malediven. „Durch Vorführungen, Theoriekurse und Workshops vermitteln wir unser Fachwissen und unsere Leidenschaft für Schokolade.“

Barry Callebaut verfügt weltweit über zehn **Chocolate Academies**. In den nächsten Monaten werden zwei zusätzliche Ausbildungsstätten in Chicago, USA, und Tschechow, Russland, eingeweiht, wodurch die Anzahl dieser Einrichtungen bis Ende des Jahres auf zwölf erhöht wird.

Weitere Informationen über die **Chocolate Academies** von **Barry Callebaut** und ihre weltweit führenden Gourmet-Marken **Callebaut**, **Cacao Barry** und **Carma** finden Sie unter www.barry-callebaut.com.



Barry Callebaut:

*Mit einem Jahresumsatz von über CHF 4 Milliarden (ungefähr USD 3.6 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 Indien:

Gitika Taraporewala
Managing Partner
Criesse Communications
gitikat@gmail.com

Kontakt für die Medien ausserhalb Indiens:

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