



Medienmitteilung

Erweiterung des Sortiments an Convenience-Produkten für professionelle Kunden: **„Haute Pâtisserie“ – Barry Callebaut eröffnet eine Fabrik für tiefgekühlte Desserts in Spanien**

- **80:20 Joint Venture in Spanien zwischen Barry Callebaut und den beiden Meisterpâtissiers Paco und Jacob Torreblanca**
- **Die neue Spezialitätenfabrik stellt tiefgekühlte Premium-Desserts her, basierend auf den Produkten von Cacao Barry, der französischen Gourmet-Marke von Barry Callebaut für Schokoladen-Profis**
- **Paco Torreblanca kreiert die Desserts, Barry Callebaut stellt Herstellung und internationalen Vertrieb sicher**
- **Joint Venture ist Teil der Strategie von Barry Callebaut, das Angebot für professionelle Anwender von Schokolade im Bereich der ‚servierfertigen‘ Convenience-Produkte zu erweitern**

Alicante/Spanien, Zürich/Schweiz, 16. Oktober 2008 – Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica weihet heute eine spezialisierte Fabrik für die Herstellung von tiefgekühlten „Haute Pâtisserie“-Desserts im spanischen Alicante, in der Region Valencia, ein. Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica ist ein 80:20 Joint Venture zwischen Barry Callebaut, dem weltweit grössten Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, sowie Paco und Jacob Torreblanca, den beiden spanischen Meisterpâtissiers. Während Paco Torreblanca die eleganten Desserts für professionelle Kunden kreiert und sein Sohn Jacob Torreblanca als Produktionsleiter dient, ist Barry Callebaut für den internationalen Vertrieb der ‚servierfertigen‘, dekorierten, tiefgekühlten Desserts verantwortlich.

Paco Torreblanca gehört zu den besten Pâtissiers der Welt. Er wurde mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, darunter als „Bester Meisterpâtissier Spaniens“ (1988) und „Bester Meisterpâtissier Europas“ (1990). Seit über 20 Jahren gilt Paco Torreblanca als Referenz in seiner süssen kulinarischen Kunst und berät sowohl nationale wie auch internationale Lebensmittelkunden im Bereich Innovationen und Dessert-Kreationen. Paco und Jacob Torreblanca arbeiten seit 20 Jahren mit Cacao Barry zusammen, der Marke von Barry Callebaut für exquisite französische Schokolade für gewerbliche Anwender und Küchenchefs.

Philippe Janvier, Vizepräsident des Geschäftsbereichs Gourmet von Barry Callebaut Europa, sagt: „Das Joint Venture mit dem Top-Pâtissier Paco Torreblanca entspricht unserer Strategie, das Geschäft mit professionellen Kunden zu stärken und ihnen ein erweitertes Sortiment anzubieten. Viele Küchenchefs suchen heute vergeblich nach Fachkräften; andere, wie beispielsweise Caterer, müssen flexibel planen können. Für beide Kundensegmente bilden erstklassige ‚servierfertige‘ Convenience-Produkte eine höchst willkommene Alternative.“

Paco Torreblanca kommentiert: „Mit Aromen zu experimentieren und Zutaten in Kunstwerke für Auge und Gaumen zu verwandeln, ist meine Leidenschaft. Schon immer war ich bestrebt, in meinen Pâtisserie-Rezepten das Maximum aus hochwertigen Zutaten wie dunkler Schokolade oder Himbeeren herauszuholen. Ziel ist es, Perfektion in jede Zutat und jede Kombination zu bringen. Seit nunmehr zwei Jahren arbeiten wir zusammen mit Barry Callebaut an der Entwicklung einer einzigartigen Verarbeitungstechnik, die es uns erlaubt, ein hohes Produktionsvolumen zu erzielen und gleichzeitig mein Credo einzuhalten. Diese Vision und die gemeinsamen Bemühungen gipfeln heute in der Eröffnung dieser grossartigen Fabrik. Fortan kann ich meine Leidenschaft und meine Vision dessen, was ich unter Premium-Pâtisserie verstehe, mit der ganzen Welt der Pâtisserie teilen.“

| 1/2



Medienmitteilung

Ein einzigartiges Produktionsverfahren in einer topmodernen Pâtisserie-Fabrik

Der Bau dieser neuen Spezialitätenfabrik erfolgte unter Berücksichtigung der spezifischen Produktionserfordernisse für Premium-Pâtisserie und unter Einhaltung der höchsten Lebensmittelstandards. Die Fabrik beschäftigt rund 40 Mitarbeiter, hat eine Produktionskapazität von bis zu 30,000 Stück Pâtisserie pro Tag und bietet genügend Raum zur künftigen Verdoppelung der Produktion. Alle Fabrikationseinrichtungen wurden nach Mass gefertigt, um sowohl ein hohes Produktionsvolumen als auch die absolute, von Paco und Jacob Torreblanca entwickelte Premium-Qualität zu gewährleisten. Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica arbeitet bereits mit einer Kapazitätsauslastung von über 50% und liefert seine Produkte täglich in alle europäischen Länder. Das Unternehmen arbeitet derzeit daran, seine Exporte auf Nordamerika und China auszudehnen.

* * *

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

*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 25 Ländern präsent, unterhält ungefähr 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 wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker 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.*

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

Kontakte

für Investoren und Finanzanalysten:

Simone Lalive d'Épinay, Head of IR
Barry Callebaut AG
Tel.: +41 43 204 04 23
simone_lalive@barry-callebaut.com

für die Medien ausserhalb Spaniens:

Gaby Tschofen, Corporate Communications
Barry Callebaut AG
Tel.: +41 43 204 04 60
gaby_tschofen@barry-callebaut.com

für die Medien in Spanien:

Philippe Bouvier, Managing Director
Barry Callebaut Pastry Manufacturing
Tel.: +34 96 547 20 25
philippe_bouvier@barry-callebaut.com