



Unterstützung nachhaltiger Landwirtschaft Barry Callebaut stellt für Schokolademischungen und Füllungen auf RSPO-zertifiziertes Palmöl um

- **Seit Januar 2013 stellen alle Fabriken von Barry Callebaut in Europa auf vollständig segregiertes, 100% RSPO-zertifiziertes nachhaltiges Palmöl für Schokolademischungen und Füllungen um**
- **Die Fabriken in Asien-Pazifik und in Nordamerika bereiten sich ebenfalls darauf vor, Lösungen für die steigende Nachfrage von Kunden nach nachhaltig angebauten Nahrungsmitteln anzubieten**
- **Dieser Schritt unterstreicht das Engagement von Barry Callebaut, wachsende Kundenanforderungen in Bezug auf nachhaltiges Palmöl zu erfüllen**

Zürich/Schweiz, 23. Januar 2013 – In allen Fabriken in Europa stellt Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, seit Januar 2013 für Schokolademischungen und Füllungen auf Palmöl um, das zu 100% nach dem Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO, Runder Tisch für nachhaltig produziertes Palmöl) zertifiziert und vollständig segregiert ist. In Asien-Pazifik sind bereits drei Fabriken von Barry Callebaut zertifiziert und in der Lage, RSPO-zertifiziertes Palmöl auf Mass-Balance-Basis anzubieten. Die entsprechenden Zutaten sind auf Kundenanfrage erhältlich.

Auch in Nord- und Südamerika hat Barry Callebaut ein Programm für nachhaltiges Palmöl initiiert, um den Kunden im Laufe des Jahres 2013 auf Wunsch nachhaltiges Palmöl auf Mass-Balance-Basis anbieten zu können.

«Die Nachfrage nach verantwortungsvoll produzierten Nahrungsmitteln steigt weiter an, und auch in unserem Geschäft mit Schokolademischungen und Füllungen verlangen immer mehr Kunden nachhaltiges Palmöl», so Steven Retzlaff, President Globale Beschaffung & Kakao. «Die Umstellung auf RSPO-zertifiziertes Palmöl für unsere Schokolademischungen und Füllungen erlaubt uns, den Kundenanforderungen effizienter zu entsprechen und gleichzeitig eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, welche die Umwelt in den Tropen schützt.»

Schokolademischungen und Füllungen enthalten anstelle von Kakaobutter pflanzliche Fette wie Palmöl. Barry Callebaut bietet neben Schokoladenprodukten verschiedenste dunkle, Milch- und weisse Schokolademischungen sowie Füllungen für Backwaren-, Patisserie-, Keks- und Süsswarenwendungen an.

RSPO wurde 2004 gegründet und ist eine Non-Profit-Organisation, die sich der Förderung des Anbaus und der Verwendung von nachhaltigem Palmöl durch zuverlässige globale Standards und das Engagement aller Stakeholder widmet. Eine wesentliche Anforderung der RSPO-Zertifizierung besteht darin, dass die Palmölproduktion nicht in Primärwäldern oder in Gebieten mit hohem Schutzwert erfolgen darf.

Barry Callebaut gehört RSPO seit dem 6. Juni 2011 an. Für weitere Informationen zu RSPO, siehe: www.rspo.org.



Medienmitteilung

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

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4,8 Milliarden (EUR 4,0 Milliarden / USD 5,2 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2011/12 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum feinsten Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 30 Ländern präsent, unterhält rund 45 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderem ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Kontakte

für Investoren und Finanzanalysten:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com

für die Medien:

Raphael Wermuth
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com