

Medienmitteilung

Barry Callebaut nimmt die Schokoladenproduktion in der Fabrik in Wieze Anfang August wieder auf

Zürich/Schweiz, 15. Juli 2022 – Wie Barry Callebaut heute bekannt gegeben hat, kommt die Reinigung der von salmonellen-positivem Lecithin betroffenen Produktionslinien in der belgischen Produktionsstätte Wieze gut voran. Die ersten Produktionslinien werden voraussichtlich Anfang August 2022 wieder den Betrieb aufnehmen; das Hochfahren bis zur vollen Kapazität soll nach und nach in den anschliessenden Wochen erfolgen.

Am 27. Juni 2022 hatte Barry Callebaut in ihrer Schokoladenfabrik in Wieze ein mit Salmonellen verunreinigtes Produktionslos entdeckt und rasch eine zugelieferte Lecithin-Charge als Ursache ermittelt. Infolgedessen stoppte das Unternehmen am 29. Juni 2022 die gesamte Schokoladenfertigung in Wieze und verhinderte mit dieser Vorsichtsmassnahme, dass betroffene Schokoladenprodukte in den Handel gelangen konnten. Barry Callebaut informierte umgehend und vorschriftsgemäss die belgische Behörde für Lebensmittelsicherheit (FASNK), mit der sie bei der Behebung dieses Vorfalls seither fortlaufend zusammenarbeitet.

Lebensmittelsicherheit hat für die Gruppe höchste Priorität, der Vorfall ist ein ausserordentliches Ereignis. Barry Callebaut verfügt nicht nur über eine Charta und ein Verfahrenskonzept zur Lebensmittelsicherheit, sondern beschäftigt in Europa mehr als 230 sowie weltweit mehr als 650 Fachkräfte für Lebensmittelsicherheit und Qualität. Da Mitarbeitende des Standorts Wieze in der Erkennung von Risiken für die Lebensmittelsicherheit geschult werden, konnten die Teams die Gefahr schnell erkennen und eine Ursachenanalyse einleiten.

Über die Barry Callebaut Gruppe (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Umsatz von rund CHF 7.2 Milliarden (EUR 6.6 Milliarden / USD 7.9 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2020/21 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung der feinsten Schokoladen, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die Gruppe unterhält weltweit mehr als 60 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 13,000 Mitarbeitenden.

Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confiseurs, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den globalen Marken [Callebaut®](#), [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) und dem Dekorations-Spezialisten [Mona Lisa®](#). Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die [Stiftung Cocoa Horizons](#) in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe: [LinkedIn](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Flickr](#) [Facebook](#)**Kontakt
für die Medien:**

Frank Keidel
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

**Kontakt
der Region EMEA:**

An Van Assel
Corporate Communications Director EMEA
Barry Callebaut AG
Telefon: +32 485 92 56 37
an_van_assel@barry-callebaut.com

**Kontakt für Investoren und
Finanzanalysten:**

Claudia Pedretti
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com