

## **Opgericht in Wieze, waar het Callebaut-verhaal in 1911 begon Callebaut opent nieuw toonaangevend Chocolate Academy centre in Wieze**

- **Het nieuwe, geavanceerde Callebaut Chocolate Academy centre neemt de vakman mee op een ontdekkingsreis: van cacaoboon tot chocolade.**
- **Dit opleidingscentrum is het vlaggenschip van het huidige netwerk van zestien Chocolate Academy centres over de hele wereld, met vier opleidingslokalen en een serre met een cacaoplantage.**

*Wieze/België, 24 juni 2014* – Vandaag heeft het nieuwe Callebaut Chocolate Academy centre officieel zijn deuren geopend. In dit geavanceerde opleidingscentrum kan elke vakman zich komen (bij)scholen en zijn vaardigheden verbeteren, terwijl er gewerkt wordt met de Finest Belgian Chocolate van Callebaut. De Chocolate Academy ligt naast de fabriek waar Callebaut al sinds 1911 cacao verwerkt tot chocolade en bouwt voort op de kennis en inspiratie die de vorige academie 25 jaar lang met de artisanale chocoladegebruiker heeft gedeeld over de verschillende productiestappen, van boon tot chocolade. Callebaut is het Belgische chocolademerkt van Barry Callebaut, 's werelds meest toonaangevende fabrikant van kwaliteitschocolade en -cacaoproducten.

“De Chocolate Academy centres zijn uniek, want ze delen de beste praktijken en zorgen er zo voor dat in de sector het meesterschap steeds opnieuw stappen vooruit maakt. In onze zestien opleidingscentra over de hele wereld werken we dan ook samen met mensen uit het vak, zoals chocolatiërs, bakkers, banketbakkers en chef-koks”, aldus Freek van der Knaap, Vice President Gourmet Western Europe. In het Chocolate Academy centre komen vakmensen zich bijscholen, cursussen volgen en demonstraties bijwonen ... Dit alles door professionals voor professionals.”

### **Duizend professionals per jaar verwacht**

Vandaag krijgt het centrum in Wieze ongeveer driehonderd deelnemers per jaar over de vloer, maar met de komst van het nieuwe centrum zouden dit er binnenkort duizend moeten zijn. De opleidingen worden gegeven door chefs van Callebaut en ‘Chocolate Ambassadors’, een internationaal netwerk van gerenommeerde chefs die hun chocolade-expertise graag met collega's delen.

“Meer dan ooit wordt België wereldwijd beschouwd als de thuisbasis van Callebaut en het hart van het chocoladevakmanschap”, benadrukt Geert Kieseckoms, Gourmet Sales Director Benelux.

“Dit nieuwe Chocolate Academy centre is een ongelooflijke aanwinst voor chefs. Waar anders vind je een miniproductielijn die je toont hoe de Callebaut-chocolade gemaakt wordt of hoe je zelf chocolade kunt maken”, stelt chef Alexandre Bourdeaux, directeur van de Callebaut Chocolate Academy in Wieze.

### **Van een plantage tot een speciale ruimte voor het proeven van de chocolade: een allround chocolade-ervaring**

Het nieuwe Callebaut Chocolate Academy centre biedt de bezoekers onder meer het volgende:



# Persbericht

---

- **The Chocolaterie, Bakery Shop, Pastry Lab en Chef's Table:** aparte opleidingsruimtes die speciaal ingericht zijn voor een specifieke groep vakmensen, zoals chocolatiers, bakkers, banketbakkers en chef-koks.
- **The Plantation:** een kleinschalige reproductie van een tropisch woud waarin cacaobomen groeien, waar chocoladeprofessionals zich kunnen laten onderdompelen in de wondere wereld van cacao, en de cacaobonen in hun natuurlijke habitat kunnen bewonderen.
- **The Chocolate Tasting Ritual Room:** een speciale ruimte waar een smaak- en geurspecialist de bezoekers door de gevarieerde wereld van chocoladesmaken gidst.
- **The Chocotorium:** een conferentieruimte waar experts lezingen geven (tot honderd personen).
- **The Chocolate Bar:** de bezoekers kunnen hier een kop verse warme of koude chocolademelk proeven.
- **The Chocolate Library:** een bibliotheek met een uitgebreide collectie boeken over chocolade en de vele mogelijke toepassingen.

## **Duurzame chocolade**

Het Chocolate Academy centre gebruikt enkel de Belgian Finest Chocolate van Callebaut die vervaardigd is van duurzaam geteelde cacaobonen. Het Growing Great Chocolate-programma van Callebaut wil landbouwcoöperaties via opleidingen actief aanmoedigen om innovatieve en moderne landbouwtechnieken toe te passen.

## **Handelsmerken en beeldmateriaal**

Callebaut, Cacao Barry en Chocolate Academy zijn handelsmerken van de Barry Callebaut groep.

Klik hier voor afbeeldingen in hoge resolutie:

[https://www.flickr.com/photos/finn\\_pr/sets/72157645308202843/](https://www.flickr.com/photos/finn_pr/sets/72157645308202843/)

\*\*\*



# Persbericht

---

**Over Callebaut® ([www.callebaut.be](http://www.callebaut.be)):**

*Al 100 jaar produceert Callebaut® chocolade in hartje België. Het is één van de zeldzame chocolademakers die zijn cacaobonen nog steeds zelf selecteert, roostert en vermaalt tot zijn eigen geheime en exclusieve cacaomassa, het belangrijkste ingrediënt voor couverture-chocolade. Callebaut® werd in 1850 in België opgericht als een brouwerij en zuivelbedrijf. Het produceerde zijn eerste chocoladerepen in 1911 en begon in 1925 met de productie van couverturechocolade voor Belgische chocolatiers. In 1950 begon Callebaut® zijn producten te exporteren. Het maakt nu deel uit van Barry Callebaut, 's werelds toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en –chocolade..*

**Over Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

*Met een jaaronzet van ongeveer CHF 4,9 miljard (EUR 4,0 miljard / USD 5,2 miljard) in het boekjaar 2012/13 is Barry Callebaut, met hoofdkantoor in Zürich, 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogkwalitatieve cacao en chocolade – van hetaankopen en transformeren van cacaobonen tot het produceren van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De onderneming heeft circa 50 productievevestigingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 9.000 medewerkers. Barry Callebaut bedient de hele voedselindustrie, van industriële voedingsmiddelenfabrikanten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven.*

*De twee globale merken die voorzien in de behoeften van deze klanten zijn Callebaut® en Cacao Barry®. Barry Callebaut zet zich in voor een duurzame cacao productie via zijn Cocoa Horizons-initiatief om de toekomstige cacao voorraden te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren.*

\*\*\*

**Contactpersoon voor de media**

Frederic Janssens  
Trade Marketing Manager Gourmet Benelux  
Barry Callebaut  
Telefoon: +32 (0)53 730 790  
[frederic\\_janssens@barry-callebaut.com](mailto:frederic_janssens@barry-callebaut.com)

Jo Detavernier  
Managing Consultant  
FINN  
Telefoon: +32 486 45 69 81  
[jo.detavernier@finn.be](mailto:jo.detavernier@finn.be)