

Di Rupo erkent belang van chocoladémétier Eerste Minister bezoekt Callebaut® op Salon du Chocolat

- **Eerste Minister Elio Di Rupo bezoekt stand van Callebaut® tijdens eerste editie van Salon du Chocolat in Brussel**
- **Ontwikkeling en ondersteuning van het chocoladémétier van groot belang volgens Di Rupo**
- **Callebaut® vertegenwoordigt het grootste marktaandeel in de Belgische Gourmet chocolademarkt**

Brussel, België, 8 februari 2014 – Eerste Minister Elio Di Rupo bezoekt vandaag de stand van Callebaut® tijdens de eerste editie van het Salon du Chocolat in Brussel. Callebaut® maakt al meer dan honderd jaar chocolade in het hart van België, en dat van boon tot chocolade. De Eerste Minister toonde ondermeer zijn appreciatie voor de ondersteuning die Callebaut® biedt in de ontwikkeling van het métier.

Omwille van het belang van de chocolade-industrie voor de Belgische economie, bracht Eerste Minister Di Rupo vandaag een bezoek aan het Salon du Chocolat in Brussel. De grootste chocoladebeurs ter wereld kende al edities in onder andere Londen, Japan, New York en Shanghai maar streek vrijdagavond voor het eerst neer in Tour & Taxis Brussel.

Ook de stand van chocolademaker Callebaut®, sinds 1911 in Wieze gevestigd, mochten rekenen op heel wat aandacht. Barry Callebaut, het bedrijf achter Callebaut® stelt in België meer dan 1000 arbeiders en bedienden tewerk. Dat het merk met projecten zoals het Chocolate Academy centre ondersteuning biedt aan de ontwikkeling van het chocoladémétier, kon op sterke appreciatie rekenen van de Eerste Minister.

Elio Di Rupo: “Belgische chocolade staat terecht bekend als de beste ter wereld. Het is onze nationale trots en één van de troeven waarmee België in het buitenland kan uitpakken. De sector zorgt bovendien voor meer dan 6000 jobs in ons land. Het is dan ook een product dat we moeten koesteren.”

De gourmetafdeling van Barry Callebaut (waarvan het merk Callebaut® deel uitmaakt) is marktleider op de Belgische gourmetmarkt. Daarnaast exporteert Callebaut® 85% van zijn productie naar chocolatiers, patissiers en horecaches in het buitenland, wat een aanzienlijke impact heeft op het Belgische exportcijfer. “We hebben er meer dan honderd jaar aan gewerkt om expertise en vakmanschap op te bouwen”, vertelt Pascale Meulemeester, Vice President Global Gourmet Brand Marketing “Dat kan je niet zomaar overnemen en daarom staat de ‘Belgian Chocolate’ in de ganse wereld synoniem voor kwaliteit.”

De Eerste Minister gaf aan vooral van donkere chocolade te houden.

Over Callebaut® (www.callebaut.com):

Callebaut® maakt al meer dan 100 honderd jaar chocolade in het hart van België en is nog steeds een van de zeldzame chocolademakers die cacaobonen selecteren, roosteren en vermalen in een eigen, geheime en exclusieve cacaomassa – meteen ook het belangrijkste ingrediënt voor chocoladecouvertures. In 1850 werd Barry Callebaut opgericht in België als een moutbrouwerij en zuivelbedrijf. Het bedrijf produceerde zijn eerste chocoladerepen in 1911 en begon meteen daarna ook met de chocoladecouvertures voor Belgische chocolatiers. Sinds 1950 stuurt Callebaut® zijn producten naar vakmensen over de hele wereld. Callebaut® maakt deel uit van Barry Callebaut, 's werelds grootste fabrikant van hoogkwalitatieve cacao-en chocoladeproducten.

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

Met een jaaromzet van ongeveer EUR 4,0 miljard in het boekjaar 2012/13 is Barry Callebaut, met hoofdkantoor in Zürich, 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogkwalitatieve cacao en chocolade – van het aankopen en transformeren van cacaobonen tot het produceren van de fijnste chocolade, waaronder ook chocoladevullingen, decoraties en compound coatings. De onderneming heeft circa 50 productievestigingen wereldwijd en een toegewijd personeelsbestand van meer dan 8.500 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®. Via zijn Cocoa Horizons-initiatief en onderzoeksactiviteiten werkt het bedrijf samen met cacaoboeren, coöperatieven en andere partners om de toekomstige cacaovoorrading te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren.

Contact for the media:

Frederic, Janssens
Trade Marketing Manager Gourmet Benelux
Barry Callebaut
Phone: ++32 492 724 935
Frederic.Janssens@barry-callebaut.com