



Nächster Schritt im Dekorationsgeschäft in Europa Besucher der ISM erhalten Einblick in Barry Callebauts neuestes Angebot: das „Decoration Inspiration Lab“

- **Besuchen Sie den Stand von Barry Callebaut auf der ISM 2013, der weltweit größten Süßwarenmesse in Köln (27.01.2013 – 30.01.2013, Halle 10.2 Stand C10 D19)**
- **Barry Callebaut stellt sein „Decoration Inspiration Lab“ vor, eine interaktive Forschungsstätte, in der gemeinsam mit den Kunden neue Produkte entwickelt werden**
- **Unter Anleitung des Experten Jurgen Koens können sich Kunden voll und ganz der Kreation eigener, individueller Dekorationen widmen – basierend auf den neuesten Markttrends**

Wieze/Belgien, 26. Januar 2013 – Auf der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) stellt Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, sein neues „Decoration Inspiration Lab“ vor, welches am 7. Februar 2013 offiziell im niederländischen Zundert eröffnet wird. Das Forschungszentrum ist Ausdruck von Barry Callebauts unermüdlichem Streben nach Innovation – im modernen Ambiente des Decoration Inspiration Lab können die Kunden eine Vielzahl von Dekorationskonzepten mit Produkten von Barry Callebaut kreieren.

Kompetenzzentrum als Herzstück von Barry Callebauts Dekorationsgeschäft

Offiziell öffnet das Decoration Inspiration Lab am 7. Februar seine Pforten. Doch die Besucher der ISM erhalten bereits einen exklusiven Einblick in das Konzept. Der Niederländer Jurgen Koens, technischer Berater im Bereich Dekorationen bei Barry Callebaut, wird am Stand des Unternehmens vorab das Leistungsspektrum des Decoration Inspiration Lab aufzeigen.

Aufbauend auf seiner Erfahrung im Bereich Dekorationen und industrielle Lebensmittel übernimmt Jurgen Koens die Leitung des Decoration Inspiration Lab, in dem künftig neue Produkte entwickelt und neue Konzepte getestet werden sollen. Dazu hält das Forschungszentrum das gesamte Dekorationsassortiment von Barry Callebaut mit seinen Varianten in Form, Farbe, Konsistenz, Design, Anwendungsmöglichkeit und Geschmacksrichtung bereit. Aus diesem Angebot können die Kunden ihre eigene, maßgeschneiderte Dekoration zusammensetzen. Ein Beispiel für die Personalisierung eines fertigen Produkts sind Marzipanverzierungen, die in Form von kleinen, hauchdünnen oder knusprigen Zucker- und Mandelpulverplättchen in vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten Freude machen. Für jede Art von Dekor sind Aufdrucke (z. B. saisonal, personalisiert, markenspezifisch, Storytelling, etc.) und beliebige Formen möglich.

Während die Kunden auf der ISM dazu eingeladen werden, verschiedene Produkte, wie etwa Marzipanverzierungen, zu testen, um die verschiedenen Möglichkeiten der individuellen Anpassung zu ergründen, steht ihnen Jurgen Koen mit fachmännischer Unterstützung zur Seite. Damit gibt das Unternehmen einen kleinen Ausblick auf das Wirken im niederländischen Forschungszentrum ab dem 7. Februar.



Medienmitteilung

Mit dem Zentrum setzt Barry Callebaut Erkenntnisse aus den sechs Insights um, die das Unternehmen auf der ISM vorstellt, etwa hinsichtlich einer wachsenden Nachfrage nach Möglichkeiten der Personalisierung und erstklassiger Qualität.

Eine einzigartige Dienstleistung mit endloser Fülle von Möglichkeiten

„Wir bei Barry Callebaut sind bestrebt, unsere Produkte und Innovationen weiterhin den spezifischen Bedürfnissen unserer Kunden anzupassen. Mit dem „Decoration Inspiration Lab“ erhält das Unternehmen ein weiteres Alleinstellungsmerkmal. Auf Grundlage unseres bereits umfassenden Angebots an Dekorationen und dem fachmännischem Rat unserer Mitarbeiter können die Kunden im Rahmen dieses einzigartigen Zusammenspiels individuelle Ideen für Anwendungsmöglichkeiten personalisierter Dekorationen ergründen“, so Patrick Hautphenne, Vice President im Bereich Spezialitäten & Dekorationen bei Barry Callebaut. „Wir erkennen hier eine unendliche Vielzahl von Möglichkeiten. Sie sind der Motor für Barry Callebauts ehrgeiziges Vorhaben, das Dekorationsgeschäft in Europa exponentiell auszubauen.“

Bildmaterial:



Decorations & Inspirations Lab



Innenansicht Decorations & Inspirations Lab



Beispiele Marzipan



Logo Decorations & Inspirations Lab



Logo Decorations & Inspirations Lab

Das gesamte Bildmaterial ist verfügbar unter www.barry-callebaut.com/news



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 die Medien:

Sofie De Lathouwer
Marketing Director Food Manufacturers Western Europe
Barry Callebaut Belgien
Telefon: +32 53 73 03 32
sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com

Marion Schön
Senior Consultant
Grayling Deutschland
Telefon: +49 69 96 22 19 18
marion.schoen@grayling.com