

Medienmitteilung

Kreative Vielfalt für jeden Nahrungsmittelhersteller

Barry Callebaut präsentiert auf der ISM 2015 das FullFill Factory Konzept für individuelle Produktlösungen

- **FullFill Factory™ : neue, innovative Wege für mehr Kreativität und Flexibilität durch individuelle Produktlösungen**
- **Barry Callebaut bietet sowohl kleinen als auch großen Nahrungsmittelherstellern ab sofort einzigartige Möglichkeiten der Produkt - Personalisierung**

Wieze/Belgien – 30. Januar 2015 – Barry Callebaut, der weltweit größte Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, präsentiert anlässlich der ISM 2015 in Köln ein neues Dienstleistungspaket: die Barry Callebaut FullFill Factory™. Künftig haben sowohl große wie kleine Nahrungsmittelhersteller die Möglichkeit, die Fülle an Basisprodukten und Grundkomponenten wie Farben, Aromen und Texturen individuell zu kombinieren und auf die eigenen Anforderungen und Wünsche abzustimmen.

„Die FullFill Factory™ ist die Antwort auf das wachsende Bedürfnis nach individuellen, maßgeschneiderten Produktlösungen in allen Marktsegmenten, vor allem in den Bereichen Süß- und Backwaren sowie Speiseeis. Unsere Kunden können ihre Produkte künftig einfach und schnell an die sich verändernden Verbraucherwünsche anpassen und so aktuelle Trends aufgreifen. Unser Konzept der FullFill Factory™ ist genau darauf ausgerichtet“, erläutert Sofie De Lathouwer, Marketing Director FM Western Europe bei Barry Callebaut.

In nur vier Schritten zum Ziel

Individuelle Produktlösungen lassen sich in vier Schritten kreieren: Im ersten Schritt entscheidet sich der Kunde für das gewünschte Basisprodukt – Schokolade, Compound oder Füllung. In den folgenden drei Schritten er aus einem großen Angebot unterschiedlicher Farben, Aromen oder auch Texturen hinzuzufügen. Das FullFill

Factory™ Konzept bietet umfangreiche Möglichkeiten dank einem vielfältigen Angebot an Aromen (FullFlavors™) und Farben (FullColors™) auf Kakaobutterbasis, die in 1-Kilogramm-Einheiten verfügbar sind und damit den Bedürfnissen sowohl großer als auch kleiner Nahrungsmittelhersteller gerecht werden. Mit dem sogenannten „Color Master“ wählen Kunden ganz einfach ihren individuellen Farbton, der stets exakt nach diesen Vorgaben hergestellt wird. Das Konzept der FullFill Factory™ mit seiner großen Bandbreite unterschiedlicher Kombination ermöglicht es Lebensmittelproduzenten, besonders einfach und schnell ganz individuelle Produktlösungen zu kreieren.

Kunden haben zudem die Möglichkeit, die Grundkomponenten mit ihren eigenen Maschinen oder mit dem von Barry Callebaut entwickelten FlexMelter™ zu mischen. Der FlexMelter™ ist der weltweit erste flexible Mischbehälter für feste und flüssige Schokoladen, Compounds sowie Füllungen. Dank des FlexMelter™ können Kunden ihre eigenen Mischungen in größeren oder kleineren Chargen selbst erstellen und frei von Kontaminationen in den normalen Produktionsablauf integrieren. Natürlich übernimmt Barry Callebaut auf Wunsch, den gesamten Produktionsprozess und liefert das fertige Produkt an die Kundenunternehmen.

Know-how von Barry Callebaut unterstützt Kreativität der Kunden

„Mit unserem neuen Serviceangebot wollen wir allen Lebensmittelherstellern mehr kreativen Freiraum in der Produktentwicklung einräumen – unabhängig von Größe und Produktionsausstoß. Unserer Konzept der FullFill Factory™ versetzt unsere Kunden in die Lage, mit einem einfach zu bedienenden Tool ganz individuelle Produkte zu kreieren und am Markt zu platzieren,“ sagt Sofie De Lathouwer. „Damit offerieren wir unseren Kunden nicht nur konkrete Mittel und Komponenten zum Experimentieren und Kreieren ihrer Lieblingsrezepte. Wir teilen damit auch unser umfangreiches Know-how, um attraktive Rezepte in Top-Qualität umzusetzen, die allen rechtlichen Anforderungen genügen.“

Die Verwendung von Farben und Aromen ist durch lebensmittelrechtliche Vorgaben geregelt. Barry Callebauts FullFill Factory™ Konzept berechnet bei der Dosierung der einzelnen Komponenten automatisch die gesetzlich erlaubten Höchstmengen und bietet damit ein Alleinstellungsmerkmal. Kunden erhalten damit die Sicherheit, dass ihre Produkte stets den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen.

Weitere Informationen unter: solutions.barry-callebaut.com/fullfill-factory

Hinweis für Journalisten: Experten von Barry Callebaut präsentieren das Konzept der FullFill Factory™ während der gesamten ISM vom 1. bis zum 4. Februar 2015 am Barry Callebaut Stand (Halle 10.2 – Stand C010 – D019)

Druckfähiges Bildmaterial zum Download unter:

www.flickr.com/photos/finn_pr/sets/72157650496316362

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

Mit einem Jahresumsatz von rund CHF 4.9 Milliarden (EUR 4.0 Milliarden / USD 5.2 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2012/13 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut 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. Das Unternehmen unterhält weltweit über 50 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 8.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confisereuren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedient das Unternehmen mit den zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®.

Barry Callebaut setzt sich mit seiner Initiative «Cocoa Horizons» für eine nachhaltige Kakaoproduktion ein und hilft, die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen sowie das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Medienkontakte:

Sofie De Lathouwer
Marketing Director FM Western Europe
Belgien
Telefon: +32 (0) 53-73 03 32
E-Mail: sofie_de_lathouwer@barry-callebaut.com

Birte Freese
impact Agentur für Kommunikation
Deutschland
Telefon: +49 (0) 69- 955 264-21
E-Mail: b.freese@impact.ag

Robert Both
impact Agentur für Kommunikation
Deutschland
Telefon: +49 (0) 69- 955 264-35
E-Mail: r.both@impact.ag