



Persbericht

Onderzoek¹ in opdracht van Barry Callebaut over eet- en koopgewoontes van chocolade

Paasklokken mogen voor de Belgen origine- en fairtrade chocolade brengen

- **Voor 30% van de Belgen is Pasen dé gelegenheid om chocolade te kopen**
- **Origine- en fairtradechocolade maken een opmars**

Wieze, 21 maart 2008 – Belgen zijn grote chocoladeliefhebbers: bijna de helft van de Belgen eet minstens enkele keren per week chocolade (43%). Nieuwe chocoladevariëteiten die aan populariteit winnen zijn vooral origine en fairtrade chocolade. Dit blijkt uit een onderzoek, uitgevoerd door IPSOS¹ in opdracht van Barry Callebaut, wereldleider op vlak van hoog kwalitatieve cacaoproducten en chocolade.

Origine en fairtrade chocolade maken een opmars in België

1 Belg op 10 wisselt regelmatig van soort chocolade. Een chocoladevariëteit die aan populariteit wint in België is originechocolade, chocolade gemaakt met zeldzame cacaobonen uit één bepaald land of uit één bepaalde streek met specifieke omstandigheden die zorgen voor een unieke, authentieke smaak. 1 Belg op 5 (21%) eet het minstens enkele keren per maand. Tegenover 5% in 2006 heeft vandaag 40% van de Belgen reeds originechocolade gegeten, een stijging van maar liefst 35%. Hiermee staan de Belgen op een gedeelde tweede plaats met Duitsland, na Zwitserland, dat in Europa op kop staat (52%).

Ook fairtrade chocolade wordt meer en meer gesmaakt door de Belg: bijna 1 Belg op 4 heeft het reeds geproefd (23%) tegenover 3% in 2006.

Pasen en Sinterklaas dé gelegenheden bij uitstek om chocolade te kopen

De Belg is een grote chocoladeliefhebber: hij eet het niet enkel heel regelmatig, voor meer dan de helft van de Belgen (53%) is er ook geen speciale gelegenheid nodig om chocolade te kopen. Voor 1 Belg op 5 zijn Pasen en Sinterklaas dé gelegenheden bij uitstek om chocolade te kopen (beide 19%).

Originechocolade

Groei consumenten (in percent, per land) die originechocolade geprobeerd hebben:

	2008	2006
Verenigde Staten	53%	42%
Zwitserland	52%	8%
Duitsland	40%	7%
België	40%	5%
Verenigd Koninkrijk	34%	22%
Frankrijk	34%	12%

Originechocolade

Heeft u reeds originechocolade gegeten?
Hoe vaak?

	Reeds gegeten	Regelmatig
Verenigde Staten	53%	15%
Zwitserland	52%	23%
België	40%	21%
Duitsland	40%	9%
Frankrijk	34%	11%
Verenigd Koninkrijk	34%	8%

¹ Onderzoek uitgevoerd door IPSOS tussen 7 en 28 januari 2008 in België, Zwitserland, Frankrijk, Duitsland, Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten, in opdracht van Barry Callebaut.



Persbericht

Barry Callebaut: marktleider op het vlak van originechocolades

Hans Vriens, Chief Innovation Officer legt uit: *“Dankzij onze aanwezigheid in de landen waar de cacaofoon groeit, kunnen wij het grootste aanbod originechocolades op de markt aanbieden. Barry Callebaut heeft een aanbod van meer dan 40 soorten originechocolades voor de echte chocoladeliefhebbers over heel de wereld. Elke originechocolade heeft een unieke smaak, die van jaar tot jaar kan variëren, afhankelijk van verschillende factoren, zoals klimaat, weersomstandigheden en soort van cacaofoemen. Deze kwalitatieve originechocolades zijn gemaakt met zeldzame cacaofoenen die groeien op kleine, afgelegen plantages of zelfs met cacaofoenen van een bepaald jaar.”*

Een greep uit het ruime aanbod van de verschillende soorten originechocolades van Barry Callebaut:

Landenorigines, uit o.a. de Dominicaanse Republiek, Ecuador, Sao Tomé, Ghana, Madagascari, ..

Regionale origines: de Caraïben, Oceanië, Savanna, ..

Limited editions: Costa Rica (Vintage 2006), Trinidad (Vintage 2007), Peru (Organic + fairtrade), ..

Informatie over het onderzoek:

Onderzoek in opdracht van Barry Callebaut AG, Zurich, door IPSOS België SA in 5 Europese landen en de Verenigde Staten.

Het onderzoek vond plaats tussen 7 en 28 januari 2008, in Duitsland, België, Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland en de Verenigde Staten;

Staal: ongeveer 1000 personen per land, telefonisch in Zwitserland en de Verenigde Staten, face-to-face in de andere landen.

Gedetailleerde resultaten zijn beschikbaar op de website van Barry Callebaut www.barry-callebaut.com

* * *

Over Barry Callebaut:

Met een jaarlijkse omzet van meer dan CHF 4 miljard voor het fiscale jaar 2006/07 is Barry Callebaut - gebaseerd in Zurich, Zwitserland – een wereldreferentie in de productie van hoogkwalitatieve cacao en chocolade. Barry Callebaut maakt zich sterk in het ganse proces: van de cacaofoon tot het afgewerkte product in de winkel. Barry Callebaut is aanwezig in 24 landen, bezit zo'n 40 productie-eenheden en stelt ongeveer 8,000 mensen te werk. Het bedrijf levert producten aan de ganse voedingsindustrie: van voedingsproductiebedrijven over professionele gebruikers van chocolade (zoals chocolatiers en banketbakkers) tot detailhandels. Het bedrijf levert eveneens een zeer brede waaier van diensten die betrekking hebben tot productontwikkeling en processing, training en marketing.

www.barry-callebaut.com

Voor meer informatie (enkel voor de media), kunt u terecht bij:

Ann Maes, Pride PR

Managing Partner

Phone: +32 2 788 38 91

E-mail: ann@pr-ide.be

Ann Dhoedt, Barry Callebaut Belgium NV

Marketing Manager Food Manufacturers

Phone: +32 53 73 02 01

E-mail: Ann_Dhoedt@barry-callebaut.com