



# Medienmitteilung

## **Eröffnung der 16. CHOCOLATE ACADEMY™ Barry Callebaut eröffnet sein erstes CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum in der Türkei**

- **Barry Callebaut eröffnet ein neues, einzigartiges Innovationszentrum für Schokolade – das erste seiner Art in der Türkei**
- **Das CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum bietet eine breite Palette von Workshops und Demonstrationen für Küchenchefs, Fachleute und Schokoladenexperten an**

*Istanbul/Türkei, 22. November 2013* – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, hat sein erstes CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum in der Türkei eröffnet – das 16. seiner Art im weltweiten Netzwerk von Barry Callebaut. Die neue CHOCOLATE ACADEMY™ in Istanbul ist eine moderne Lehr- und Seminareinrichtung für Fachleute verschiedener Erfahrungsniveaus, die ihre Kenntnisse über die Arbeit mit Schokolade vertiefen und sich über neue Techniken, Trends und auf den türkischen Markt abgestimmte Rezepte informieren wollen.

Das Angebot des Ausbildungszentrums umfasst auch eine breite Palette von Workshops und Demonstrationen für Kunden aus allen Bereichen wie Chocolatiers, Küchenchefs, Confiseure, Bäcker und andere Schokoladenexperten sowie Fachleute, die in Hotels, Restaurants und im Cateringbereich tätig sind.

Das CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum präsentiert die über 150-jährige Erfahrung der globalen Gourmet-Schokoladenmarken von Barry Callebaut wie Callebaut®, Cacao Barry® und Carma®. Das neue Zentrum ist zudem ein Ort der Begegnung für Schokoladenprofis und soll den Austausch von technischem Fachwissen unter ihnen fördern.

Marc Pauquet, technischer Berater und Direktor des neuen CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrums, erklärt: «Unsere neue CHOCOLATE ACADEMY™ wird mit einem breiten Angebot von Workshops jedes Bedürfnis abdecken – vom Anfänger bis zum erfahrenen Küchenchef. Viele türkische Schokoladenexperten reisen nach Europa, um Kurse zu besuchen. Nun steht ihnen hier in Istanbul quasi um die Ecke ein erstklassiges Schulungszentrum zur Verfügung.» Er fügt hinzu: «Wir wollen einen fruchtbaren Austausch zwischen unseren technischen Beratern, unseren Markenbotschaftern und lokalen Fachleuten aus allen gewerblichen Kundensegmenten fördern. Zudem werden wir mit und für die türkische Bevölkerung neue Rezepte entwickeln und innovative Arbeitsmethoden mit Schokolade erkunden.»

Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum von Barry Callebaut hat eine Fläche von 250 m² am EEMEA-Hauptsitz des Unternehmens in Istanbul. Das grosszügige Workshopzentrum besteht aus einer gut eingerichteten Profiküche mit individuellen Marmor-Arbeitsflächen für die Vorkristallisation der Schokolade sowie Geräten und Hilfsmitteln, wie sie in den weltweit besten Kochschulen vorhanden sind.

| 1/3



# Medienmitteilung

---

Ausserdem werden an diesem neuen, einzigartigen Innovationszentrum für Schokoladenexperten im Herzen der Türkei internationale Köche und Lehrer ihre Erfahrungen, ihr Wissen und ihre Techniken weitergeben. Erster in einer Reihe von Ausbildern wird der international tätige technische Berater Philippe Marand sein – ein hoch dekoriertes Koch aus Frankreich und zweifellos einer der massgeblichen Experten auf dem Gebiet der Gourmetschokolade.

Für Frederic Trombert, Vice President des Geschäftsbereichs Gourmet & Spezialitätenprodukte von Barry Callebaut in der Region EEMEA, ist das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum ein wichtiges Element für die weitere Stärkung der Präsenz des Unternehmens in der Türkei wie auch in der Region EEMEA. «Es handelt sich nicht nur um das erste CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum in der Türkei und das zweite solche Zentrum in unserer Region EEMEA. Sondern es geht auch um unser Engagement für den lokalen Schokoladenmarkt und verdeutlicht zudem, wie wichtig die Türkei für unsere globalen Marken Callebaut®, Cacao Barry® und Carma® ist. Darüber hinaus sind wir mit unserer neuen CHOCOLATE ACADEMY™ in Istanbul noch näher bei unseren Kunden. Wir können Küchenchefs und gewerblichen Anwender in der Türkei fortan in die Lage versetzen, dass sie ihre Kunden jederzeit und überall mit hochstehenden Kreationen begeistern können», so Frederic Trombert.

Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum in Istanbul wird in das weltweite Netzwerk der weiteren 15 Schulungszentren von Barry Callebaut integriert. Dort werden jährlich rund 38,000 Fachleute und gewerbliche Anwender geschult. Für weitere Informationen über die verschiedenen CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentren von Barry Callebaut siehe: [www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com).

\*\*\*

## **Über Callebaut® ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)):**

*Seit über 100 Jahren produziert Callebaut® im Herzen Belgiens Schokolade und selektiert, röstet und mahlt nach wie vor als einer der wenigen Schokoladenhersteller Kakaobohnen für seine geheime Rezeptur einer exklusiven Kakaomasse. Callebaut® wurde 1850 in Belgien als Brauerei und Molkerei gegründet. Das Unternehmen stellte 1911 seine ersten Schokoladenriegel her und nahm bald darauf die Produktion von Schokoladenkuvertüre für belgische Chocolatiers auf.*

*Ab 1950 begann Callebaut® mit dem Export seiner Produkte an professionelle Anwender weltweit. Callebaut gehört zu Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten.*

## **Über Cacao Barry® ([www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)):**

*Cacao Barry® bietet gewerblichen Verarbeitern eine breite Palette aromatischer Kakaos und Schokoladen. Die Geschichte von Cacao Barry® begann 1842, als sein Gründer Charles Barry nach Afrika reiste, um eine Auswahl der besten Kakaobohnen zu treffen und damit seine erste Schokolade für echte Kenner zu kreieren. Im Jahr 1923 rückte Cacao Barry® ins internationale Rampenlicht: Als erstes Unternehmen überhaupt untersuchte es den Kakaoanbau in Lateinamerika und auf anderen Kontinenten. Seit seiner Gründung setzt Cacao Barry® neue Massstäbe. Die ersten Schokoladenkuvertüren, die Cacao Barry® aus herkunftstreuen Kakaobohnen kreierte, galten in der Branche als Meilenstein. Kurz danach folgte die Einführung von Plantagenkuvertüren, die der wachsenden Nachfrage von Küchenchefs und professionellen Verarbeitern nach intensiven, aromatischen und differenzierten Geschmackserfahrungen Rechnung trugen. Mit der Erfindung von Mycryo™ erschloss sich Cacao Barry® das ungenutzte Potenzial von Kakaobutter als leichtem, 100% pflanzlichem Speisefett zum Braten. 2007 wurde «Or Noir – das Schokoladenatelier» eingeführt, ein Serviceangebot, durch das Küchenchefs ihre eigene Schokolade kreieren können. Die «Q-*



# Medienmitteilung

*Fermentation™-Methode ist die neueste Innovation von Cacao Barry®; sie beruht auf unserer langjährigen Neugier für die vielfältigen und kreativen Möglichkeiten, die Kakao bietet. Indem Cacao Barry® die Standards in der Branche immer wieder hinterfragt, will das Unternehmen das Potenzial, das Kakao und Schokolade hinsichtlich Aroma, Textur und Küchenanwendungen bieten, erschliessen und nutzen – jetzt und in der Zukunft.*

**Über Carma® ([www.carma.ch](http://www.carma.ch)):**

*Carma® wurde 1931 von Carl Maentler in Zürich gegründet, um hochwertige und gebrauchsfertige Produkte zur Arbeitserleichterung von Pâtissiers auf den Markt zu bringen. Seit über 80 Jahren gilt Carma® als anerkannte Referenzmarke im Patisserie- und Konfiserie-Sektor wie auch im Hotel-, Restaurant- und Catering-Bereich (HORECA). Dank erfolgreicher Expansion und steigender Nachfrage wird Carma® an eine breite Kundenbasis auf der ganzen Welt exportiert. Carma® ist die Schweizer Gourmet-Schokoladenmarke von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller qualitativ hochwertiger Kakao- und Schokoladenprodukte.*

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

\*\*\*

**Kontakte**

**Medienkontakt in der Türkei:**

Sevda Erensel  
Willard Group Turkey

Telefon: +90 533 313 49 69  
[istanbul@willardgroups.com](mailto:istanbul@willardgroups.com)  
[medya@willardgroups.com](mailto:medya@willardgroups.com)

**Medienkontakt ausserhalb der Türkei:**

Raphael Wermuth  
Head of Media Relations  
Barry Callebaut AG  
Telefon: +41 43 204 04 58  
[raphael\\_wermuth@barry-callebaut.com](mailto:raphael_wermuth@barry-callebaut.com)