



16. CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi Açılışı Barry Callebaut, Türkiye'deki ilk CHOCOLATE ACADEMY™ Center'ı açıyor.

- **Barry Callebaut; Türkiye'de eşi benzeri olmayan ve çikolata konusunda uzman , yeni inovasyon merkezini açıyor.**
- **CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi geniş workshop yelpazesi, şefler ve çikolata uzmanları için özel demo programları sunuyor.**

22 Kasım 2013, İstanbul/Türkiye – Dünyanın lider yüksek kaliteli çikolata ve kakao üreticisi Barry Callebaut, Türkiye'de ki ilk CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezini açıyor. Bu merkez şirketin bünyesinde bulunan dünya çapındaki 16. CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi olacaktır.

İstanbul'da bulunan CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi en son teknoloji ekipmanları ve workshop uygulamaları ile her seviyeden çikolata ile çalışan ,ilgilenen, yeni teknikler öğrenmek isteyen ,Türkiye pazarına özel trendleri ve reçeteleri yakından takip etmek isteyen herkese açıktır.

Merkez; Çikolatacılar,HORECA sektöründe olan şefler, pastacılar ve diğer tüm çikolata ile ilgilenen uzmanlar için çok geniş bir workshop programı ve demo hizmeti veriyor.

CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi, Barry Callebaut'un global gurme çikolata markaları Callebaut®, Cacao Barry® ve Carma® 'nın 150 yıldan fazladır sahip olduğu bilgi ve tecrübelerini aktaracaktır.

Merkez ayrıca profesyonellerin bilgi paylaşımlarında bulanabileceği, sohbet ortamlarının olacağı bir buluşma yeri olacaktır.

Yeni CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi'nin Teknik Danışmanı ve Müdürü olan Marc Pauquet merkez ile ilgili olarak; “Merkezimiz çikolata ile ilgili tüm ihtiyaçları karşılayacak, çok geniş bir workshop programına sahip – başlangıç seviyesinden ileri seviye deneyimli şeflere kadar herkes biz de birşeyler bulacaktır.Birçok Türk çikolatacı ve çikolata sever, çikolatayı öğrenmek ve kendilerini geliştirmek için Avrupa'ya seyahat ediyorlardı.Artık aradıkları yüksek seviye bir çikolata merkezi, burada İstanbul'da” dedi ve ekledi, “Aynı zamanda bünyemizde bulunan Teknik Danışmanlarımız, marka elçilerimiz ve gıda sektöründe bulunan tüm profesyonellerle bilgi alışverişinde bulunmak istiyoruz.Onlarla birlikte Türkiye'ye özgü yerel tatlar, yeni reçeteler yaratacağız ve çikolatayı daha farklı daha yenilikçi nasıl kullanırız onun yollarını araştıracağız.”

Barry Callebaut'un yeni CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi, şirketin EEMEA bölgesinin merkezi olan İstanbul'da 250 m² alana kurulmuştur.Geniş ve ferah bir workshop alanı, profesyonel mutfak ve her katılımcı için bireysel tezgahlar, çikolata temperleme makineleri ve diğer tüm gerekli ekipmanlar burada hizmetinizdedir.

Yurtdışından gelip bilgi ve tekniklerini paylaşacak uluslararası şeflerin ilki, uluslararası Teknik Danışman olan Fransız Philippe Marand'dır, kendisi hiç şüphesiz dünyadaki gurme çikolata ustalarından en iyilerindedir.

Frederic Trombert , Barry Callebaut EEMEA Bölgesi Gourmet bölümünden sorumlu Başkan Yardımcısı; “yeni CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezimizin şirketimiz Türkiye ve EEMEA bölgesinde daha güçlü ilerlemesini sağlayacaktır.Burası Türkiye'deki ilk



Basın Bülteni

merkezimiz, aynı zamanda EEMEA bölgesindeki ikinci merkezimizdir. Bu merkez bizim Türkiye’de ki yerel çikolata pazarının uluslararası markamız olan Callebaut®, Cacao Barry® ve Carma® için ne kadar önemli olduğunun göstergesidir. İstanbul’da ki yeni merkezimiz bizi aynı zamanda müşterilerimiz ile de yakınlaştıracaktır. Türkiye’de bulunan şeflerin ve çikolata sanatçılarının yeni çikolata reçeteleri, trendler ve kreasyon yaratmaları için merkez olacaktır “ dedi.

CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezi İstanbul, Barry Callebaut’un tüm dünyanın önemli merkezlerinde bulunan diğer 15 Akademi ile entegre olacaktır. Yılda yaklaşık 38.000 profesyonel ve çikolatacılar CHOCOLATE ACADEMY™ Merkezlerinde workshoplara katılıyor.

Daha fazla bilgi almak için lütfen sitemizi ziyaret ediniz. www.chocolate-academy.com.

Callebaut® (www.callebaut.com) hakkında:

Callebaut® yaklaşık 100 yıldır Belçika’nın merkezinde gurur duyulan çikolatalar yapmaktadır. Hâlâ kakao çekirdeklerini kendi seçen, kavuran ve öğüten, kendi özel sırrını ve çikolata kuvertürlerinde en önemli malzeme olan kakao kütesini kullanan nadir çikolata üreticilerinden biridir. Callebaut®, 1850 yılında malt birası ve süt ürünleri üreten bir şirket olarak Belçika’da kurulmuştur. İlk çikolata tabletlerini 1911 yılında üretmiş ve hemen sonrasında da Belçikalı çikolatacılar için çikolata kuvertürü üretimine başlamıştır. 1950 yılında ürünlerini tüm dünyadaki çikolata zanaatkarlarına ihraç etmeye başlayan Callebaut® yüksek kaliteli kakao ve çikolata üretiminde dünya lideri olan Barry Callebaut’un bir iştirakidir.

Cacao Barry® (www.cacao-barry.com) hakkında:

Cacao Barry® uzmanları çikolata yapımında kullanılan çok çeşitli aromatik kakao ve çikolatalar sunmaktadır. Cacao Barry, 1842’ye kadar dayanan bir geçmişe sahiptir. Kurucusu Charles Barry çikolata aşkıyla en iyi kakao çekirdeklerini bulmak için Afrika’ya gitmiştir. Cacao Barry®, 1923 yılında dünya pazarlarına açılarak Latin Amerika ve diğer kıtalarda kakao yetiştiriciliği üzerine araştırmalar yapan ilk şirket olmuştur. Cacao Barry® kurulduğu günden bugüne yeni standartlar belirlemiştir. Nadir bulunan orjin kakao çekirdeklerinden üretilen ilk çikolata kuvertürlerini üreterek sektörde adeta çığır açmış ve bunun hemen sonrasında şeflerin ve gıda profesyonellerinin yoğun aramalı ve çok farklı lezzet deneyimleri keşfetme isteğine cevap vermek amacıyla plantasyon kuvertürler konseptini geliştirmiştir. Mycryo™’nin yaratılması ile Cacao Barry® hafif, %100 bitkisel kızartma yağı olarak kakao yağının keşfedilmemiş potansiyelini açığa çıkarmıştır. Şirket 2007 yılında şeflere kendi çikolatalarını üretme fırsatı veren Or Noir Lab hizmetini hayata geçirdi. Q-fermentation™ tekniği, Cacao Barry®’nin kakaonun sunduğu yaratıcılığa olan tarihi merakımızın sonucu olan en son yeniliğidir. Sektördeki standartları sürekli zorlayan Cacao Barry® kakao ve çikolatanın aroma, doku ve mutfak uygulamaları konusundaki potansiyelini açığa çıkarmayı ve paylaşmayı arzulamaktadır. Şimdi ve gelecekte.

Carma® (www.carma.ch) hakkında:

Carma® pasta şeflerinin işini kolaylaştırmak amacıyla yüksek kaliteli kullanıma hazır ürünler sunmak üzere 1931 yılında Zürih’te Carl Maentler tarafından kurulmuştur. Carma® 80 yıldan beri pasta ve şekerleme sektörlerinde ve ayrıca gastronomi, otel, restoran ve ikram sektöründe referans marka olarak tanınmaktadır. Başarılı yaygınlaşma stratejisi ve artan talep sayesinde Carma® dünya çapında geniş bir müşteri tabanına sahip olmuştur. Bugün Carma® yüksek kaliteli kakao ve çikolata üretiminde dünya lideri olan Barry Callebaut’un İsviçreli Gurme markasıdır.



Basın Bülteni

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

2012/13 mali yılında 4,9 milyar İsviçre Frangı (4,0 milyar Avro / 5,2 milyar ABD Doları) civarında satış gerçekleştiren Zürih merkezli Barry Callebaut, kakao çekirdeklerinin alınması ve dönüştürülmesinden en kaliteli çikolataların üretilmesine kadar her aşamada yüksek kaliteli kakao ve kakao ürünleri üretiminde dünya lideridir. Barry Callebaut, dünya çapında 50'den fazla üretim tesisi işletmektedir. Şirket ayrıca, büyük bir çeşitlilik gösteren ve her biri kendileri işine adanmış yaklaşık 8.500 çalışana sahiptir. Barry Callebaut, endüstriyel gıda üreticilerinden çikolatacılar, pasta şefleri, fırıncılar, oteller, restoranlar veya hazır yemek firmaları gibi zanaatkar veya profesyonel çikolata kullanıcılarına kadar tüm gıda endüstrisine hizmet etmektedir. Bu müşterilerin özel ihtiyaçlarına cevap veren iki küresel marka ise Callebaut® ve Cacao Barry®'dir. Şirket, kakao ürünleri arzının sürdürülebilirliğini sağlamak ve çiftçilerin geçim kaynaklarını iyileştirmek amacıyla Kakao Ufukları sürdürülebilirlik girişimi aracılığıyla çiftçiler, tarım örgütleri ve diğer ortaklarla birlikte çalışmaktadır.

İletişim

Türkiye Medya Konağı:

Sevda Erensel
Willard Groups Türkiye Yöneticisi
Willard Basın ve Halkla İlişkiler
0533 313 49 69
istanbul@willardgroups.com
medya@willardgroups.com

Uluslararası Medya Konağı:

Raphael Wermuth
Medya İlişkileri Başkanı
Barry Callebaut AG
Tel: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com