

News Release

Официальное открытие Академии Шоколада (CHOCOLATE ACADEMY™) в Москве

Barry Callebaut открывает новую, модернизированную Академию Шоколада (CHOCOLATE ACADEMY™) в столице России.

- Ведущий в мире производитель высококачественного шоколада и какао-продуктов открывает уникальный центр в Москве
- Новая Академия Шоколада (CHOCOLATE ACADEMY™) предлагает широкий выбор семинаров и мастер-классов для шеф-кондитеров, профессионалов в области кулинарии и шоколатье

Москва/Россия – 25 марта 2015г. – Barry Callebaut Group, ведущий в мире производитель высококачественного шоколада и какао-продуктов, объявил об официальном открытии своего современного центра “Академия Шоколада” в Москве.

В 2008 г. компания Barry Callebaut открыла свой первый центр для профессионалов в области работы с шоколадом на территории своей фабрики по производству шоколада в Чехове, в 60 км к югу от Москвы. В 2015 году Академия Шоколада переехала из Чехова в Москву. Новая Академия Шоколада по-прежнему является уникальным центром в России. Это единственный подобный центр, который может предложить широкий спектр семинаров, демонстраций, теоретических курсов и практических занятий, разработанных с целью вдохновить шоколатье, шеф-кондитеров и других экспертов в области шоколада, а также специалистов по кулинарии, работающих в гостиницах, ресторанах и предприятиях общественного питания. Центр будет также служить местом встречи для профессионалов, с целью обмена техническими знаниями и опытом.

Новая Академия Шоколада будет демонстрировать знания, накопленные компанией Barry Callebaut в работе с шоколадом на протяжении более 150 лет. Профессионалам будет предоставлена уникальная возможность постоянно повышать свое мастерство, работая с качественными шоколадными продуктами, такими как "Callebaut" (качественный бельгийский шоколад), "Cacao Barry" (изысканный французский шоколад), и "Carma" (высококачественный швейцарский шоколад).

Известный французский шеф-кондитер Wielfried Hauwell, руководитель Академии Шоколада в Москве, поделится своим опытом в искусстве работы с шоколадом. "Целью переезда нашего модернизированного центра является стремление расширить возможности для всех специалистов в работе с шоколадом, что позволит им самореализоваться и выразить себя посредством этого замечательного материала, которым является шоколад." - говорит Wielfried Hauwell. Он также добавил: "Вряд ли найдется подобное место в России, где шеф-кондитеры и шоколатье смогут продолжить развитие своих профессиональных навыков, обучаться у опытных преподавателей, которые являются экспертами в своем деле, и обмениваться новыми идеями друг с другом. Наш новый центр, который теперь расположен в сердце России – Москве, будет служить таким местом! Это уникальное место, где царит атмосфера любопытства, творчества и вдохновения как для профессионалов, так и для любителей шоколада."

Площадь новой Академии Шоколада, расположенной на юге Москвы по адресу: Новоясеневский проспект 2А, составляет порядка 300 м². Просторное помещение центра оснащено самым современным профессиональным оборудованием и инвентарем, которым располагают только самые известные профессиональные центры в мире. Среди официальных партнеров Академии Шоколада в Москве такие известные производители профессионального оборудования как Irinox, Selmi, de Buyer и многие другие. Также в распоряжении посетителей Академии Шоколада просторный зал для демонстраций и специальное место для проведения дегустаций.

Академия Шоколада в Москве является частью сети из 18 подобных центров, открытых Barry Callebaut Group по всему миру. Порядка 38 000 профессионалов и шоколатье ежегодно посещают мастер-классы Академии Шоколада. Более подробную информацию об Академии Шоколада Барри Каллебаут вы можете узнать на сайте www.chocolate-academy.com/ru/ru.

О бренде Callebaut® (www.callebaut.com/ruru):

Callebaut®, на протяжении более 100 лет производящий шоколад в самом сердце Бельгии, по-прежнему остается одним из редких производителей шоколада, который отбирает, обжаривает и превращает какао-бобы в свою секретную и уникальную какао-массу, являющуюся самым важным ингредиентом для шоколадного кувертюра. Callebaut® был основан в 1850 году в Бельгии, как завод по производству пива и молочной продукции. Первые шоколадные плитки были произведены в 1911 году. Вскоре после этого было запущено производство шоколадных кувертюров для бельгийских шоколатье. В 1950 году Callebaut® начал экспортировать свою продукцию по всему миру и стал частью компании Barry Callebaut® - производителя высококачественного шоколада и какао-продуктов.

О бренде Cacao Barry® (<http://www.cacao-barry.com/ru-RU>)

Будучи наваторм в области кондитерского мастерства и гастрономии, Франция подарила свое имя этому искусству. Этим традициям завидует весь мир. Это все о творчестве, инновациях и, прежде всего, о страсти. С момента своего основания в 1842 году, Cacao Barry® полностью привержен этому наследию. Сегодня Cacao Barry® предлагает наиболее полный ассортимент продукции для всех мастеров по всему миру, которые испытывают страсть к шоколаду. В этот ассортимент входят шоколад и кувертюры, пралине, декоры и формы, которые вдохновляют мастеров по работе с шоколадом и открывают двери для новых творческих свершений. Кроме того, Cacao Barry® - это самое широкое международное сообщество профессионалов в области работы с шоколадом, клуб Послов шоколада и Академии Шоколада, цель которых поддержка шоколатье и шеф-кондитеров в их стремлении к совершенству. Cacao Barry® - это глобальный Gourmet бренд в составе Barry Callebaut® - ведущего мирового производителя высококачественного шоколада и какао-продуктов.

О бренде Carma® (www.carma.ch/ru):

Carma® была основана Carl Maentler в 1931 году в Цюрихе, который решил запустить линейку готовых к использованию продуктов с целью облегчить работу кондитеров. На протяжении 80 лет Carma® остается признанным брендом в сегментах кондитерского дела, шоколадного мастерства, гастрономии, а также в ресторанном бизнесе, HORECA, кейтеринге. Благодаря успешному развитию и растущему спросу, продукция Carma® экспортируется по всему миру. В настоящее время Carma® является швейцарским Gourmet брендом в составе Barry Callebaut® - ведущего мирового производителя высококачественного шоколада и какао-продуктов

О компании Barry Callebaut Group (<http://www.barry-callebaut.com/3892>):

Расположенная в Цюрихе компания «Барри Каллебаут», годовой объем продаж которой в 2013/14 финансовом году составил около 5,9 млрд. швейцарских франков (4,8 млрд. евро / 6,5 млрд. долл. США), является ведущим в мире производителем высококачественного шоколада и какао-продуктов, осуществляя полный цикл операций от закупки и обработки какао-бобов до производства готовых шоколадных продуктов высшего класса, в том числе шоколадных начинок, украшений и различных видов глазури. У компании свыше 50 производственных объектов во всем мире, на которых работают более 9 300 различных преданных своему делу специалистов.

Компания «Барри Каллебаут» обслуживает всю пищевую отрасль, от промышленных производителей продуктов питания до мастеров артизанального шоколада и профессиональных потребителей шоколадного сырья, в том числе шоколатье, кондитеров, пекарей, гостиницы, рестораны и службы кейтеринга. Два глобальных бренда, обслуживающие конкретные нужды этих взыскательных клиентов, - Callebaut® и Cacao Barry®.

«Барри Каллебаут» является мировым лидером в области инноваций в производстве какао и шоколада и предоставляет полный спектр услуг в сфере разработки продукции, технологических процессов, профессиональной подготовки и маркетинга. В рамках инициативы «Горизонты какао» налажено устойчивое экологичное производство какао, при этом компания стремится обеспечить поставки какао в будущем и улучшить условия жизни и работы фермеров.

Media contact:

Natalie Ongun
EEMEA Marketing Manager
Barry Callebaut
Phone: +90 212 463 10 90
natalie_ongun@barry-callebaut.com

Media contact в России:

Александра Попович
Менеджер по торговому маркетингу
Barry Callebaut
Phone: +7 917 5995925
alexandra_popovich@barry-callebaut.com