

# Medienmitteilung

Den Wunsch der Konsumenten nach Instagram-tauglichen Erlebnissen erfüllen  
Barry Callebaut Barry ermöglicht das weltweit erste 3D-Druckatelier für nie dagewesene Schokoladenerlebnisse

- Die Barry Callebaut Gruppe bietet über **Mona Lisa**, ihre globale Marke für Dekorationen, nun in grossem Massstab die weltweit erste Schokolade aus dem 3D-Drucker an
- **Mona Lisa 3D Studio** ermöglicht Chocolatiers dank innovativer Technologie nie dagewesene, massgeschneiderte Schokoladenkreationen aus belgischer Schokolade
- Der weltbekannte Pâtissier **Jordi Roca** hat gemeinsam mit **Mona Lisa 3D Studio** ein einzigartiges **Signature Piece** kreiert – die von einer Kakaoblüte inspirierte **«Flor de Cacao»**

Zürich, 14. Februar 2020 – Die Barry Callebaut Gruppe, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten, hat heute die Lancierung der weltweit ersten personalisierten Schokolade aus dem 3D-Drucker in grossem Massstab durch ihre globale Marke für Dekorationen, [Mona Lisa](#), bekannt gegeben.

*Mona Lisa bietet als erste Marke in grossem Massstab personalisierte belgische Schokolade aus dem 3D-Drucker an. Der Schritt erlaubt es Chocolatiers durch die Kombination von wegweisender Produktionstechnologie, massgeschneiderten Designs und dem Schokoladen-Know-how von Barry Callebaut, einzigartige Kreationen herzustellen und diese, unabhängig von der Komplexität des Entwurfs, rasch und preisgünstig zu reproduzieren. Damit revolutioniert Mona Lisa die Welt der handwerklichen Schokoladenherstellung.*

*Das neue Mona Lisa 3D Studio eröffnet Chocolatiers Zugang zu einer Fülle an neuen, kreativen Tools. Anlässlich der Eröffnung arbeitete Mona Lisa mit [Jordi Roca](#) zusammen, einem der kreativsten Pâtissiers weltweit, der seiner Kreativität freien Lauf liess und mittels 3D-Druck ein einzigartiges Signature Piece aus Schokolade produzierte. Seine jüngste Kreation «Flor de Cacao» stellt eine Kakaoblüte dar, die sich im Kontakt mit heisser Schokoladensauce entfaltet.*

*«Diese neue Art, Schokolade zu verarbeiten, wird die Konsumenten verblüffen, erlaubt sie doch die Herstellung bisher unvorstellbarer Formen mit höchster Präzision und in grosser Stückzahl», erläutert Jordi Roca. «In der Regel inspiriert mich genau das, was ich nicht kann, weil es eine kreative Herausforderung darstellt. Nun kann ich dank Mona Lisa 3D Studio meine Handwerkskunst im Bereich Schokolade auf ein ganz neues Niveau heben. Was auch immer mir einfällt, ich kann es zum Leben erwecken.»*

## **Vorreiter im Schokoladenmarkt**

*Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability and Quality Officer und Global Head of Gourmet bei Barry Callebaut, sagte: «Innovation ist eine wichtige Säule der bewährten Strategie des «smarten Wachstums» von Barry Callebaut. Ich freue mich, dass Chocolatiers nun dank Mona Lisa 3D Studio den Konsumenten einzigartige Erlebnisse bescheren können. Dank der bahnbrechenden technologischen Innovation avanciert die Marke Mona Lisa zum Vorreiter der Branche, und die globale Führungsrolle von Barry Callebaut auf dem Gebiet der Dekorationen wird gestärkt.»*

Mona Lisa 3D Studio verfügt über innovative Präzisionstechnologie, mit der sich Tausende Exemplare gleichzeitig drucken lassen, die dennoch wie handgemacht aussehen. Chocolatiers und Kunden können Form, Grösse und Design ihrer Schokoladendekorationen individuell gestalten. Anschliessend überführt ein Team von Designern das Produkt in einen digitalen 3D-Prototyp und fertigt Muster davon an. Sobald der Prototyp abgenommen ist, kann

das Endprodukt in Serie hergestellt werden. Die Kreationen können für Desserts, Süßwaren, heiße Getränke und Backwaren verwendet werden. Als erstes wird der Service Chocolatiers und Hotels, Kaffee Ketten und Restaurants in einzelnen europäischen Ländern zur Verfügung stehen. Der erste Kunde von Mona Lisa 3D Studio ist Van der Valk, eine führende Hotelkette aus den Niederlanden.

### **Mona Lisa 3D Studio versetzt Marken und Chocolatiers in die Lage, mit nie dagewesenen Schokoladenkreationen Trends zu setzen**

Millennials und Centennials wollen das Leben mit neuen Erlebnissen und Geschichten feiern. Food-Ästhetik hat in diesem Kontext einen immer höheren Stellenwert. Laut einer jüngsten Forschungsstudie von Barry Callebaut wollen 70% der Konsumenten neue, aufregende Schokoladenerlebnisse ausprobieren und 6 von 10 wollen darüber in den sozialen Netzwerken berichten. 3D-Druck eröffnet in ästhetischer Hinsicht ganz neue Möglichkeiten und erfüllt so den Wunsch der Konsumenten. Mit der neuen Technologie können Chocolatiers nie dagewesene und einzigartige Kreationen entwickeln und ihr handwerkliches Können im Umgang mit belgischer Schokolade ausbauen.

Weitere Informationen zu Mona Lisa 3D-Druckkreationen finden Sie unter [monalisadecorations.com/3DStudio](http://monalisadecorations.com/3DStudio)

**Über die Barry Callebaut Gruppe ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

Mit einem Umsatz von rund CHF 7.3 Milliarden (EUR 6.5 Milliarden / USD 7.4 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2018/19 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe 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. Die Gruppe unterhält weltweit mehr als 60 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 12,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Barry Callebaut Gruppe steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confiseurs, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den zwei globalen Marken [Callebaut®](#) und [Cacao Barry®](#).

Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade bis 2025 zur Norm zu machen, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die [Stiftung Cocoa Horizons](#) in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

**Über Mona Lisa® ([www.monalisadecorations.com](http://www.monalisadecorations.com)):**

Mona Lisa® Decorations wurde 1987 von einem Chocolatier gegründet, der die Vision hatte, innovative Schokoladennäpfcchen und -späne für die Gastronomie zu produzieren. Seitdem ist das Sortiment zu einem ganzen Instrumentarium an Formen, Texturen, Aromen und Farben angewachsen und bietet alles, was es braucht, um gewöhnliche Kreationen in aussergewöhnliche Köstlichkeiten zu verwandeln. Mona Lisa hilft Kunden aus den Reihen der gewerblichen Anwender und dem HORECA-Segment sowie globalen Nahrungsmittelmarken, ihr kreatives Potenzial zu nutzen und ihr Geschäft auszubauen. Das Portfolio wird überwiegend an sieben spezialisierten Standorten in Westeuropa und Nordamerika produziert. Mona Lisa unterstützt über die Cocoa Horizons Foundation die Kakao anbauenden Gemeinschaften und ist eine globale Marke von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten.

Folgen Sie Mona Lisa auf [Instagram](#).

**Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe:**

[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

**Kontakt****für die Medien:**

Frank Keidel  
Head of Media Relations  
Barry Callebaut AG  
Telefon: + 41 43 268 86 06  
[frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

**für Investoren und Finanzanalysten:**

Claudia Pedretti  
Head of Investor Relations  
Barry Callebaut AG  
Telefon: +41 43 204 04 23  
[claudia\\_pedretti@barry-callebaut.com](mailto:claudia_pedretti@barry-callebaut.com)