

Persbericht

Inspelen op de wens van de consument die een 'instagrammable' leven wil

Barry Callebaut opent 's werelds eerste 3D Printing Studio om unieke chocolade-ervaringen te creëren

- **Via zijn wereldwijde decoratiemerken Mona Lisa biedt Barry Callebaut Group nu 's werelds eerste gepersonaliseerde, 3D geprinte chocolade op schaal**
- **Met de innovatieve technologie van Mona Lisa 3D Studio kunnen chefs nooit geziene en op maat gemaakte chocoladecreaties ontwerpen, gemaakt van Belgische chocolade**
- **De wereldwijd gerenommeerde patissier Jordi Roca sloeg de handen in elkaar met Mona Lisa 3D Studio om 'Flor de Cacao' te creëren, een uniek en kenmerkend concept dat geïnspireerd is op de cacaobloem**

Zurich, 14 februari 2020 – De Barry Callebaut Group – de grootste fabrikant van kwaliteitschocolade en -cacaoproducten – kondigde vandaag de lancering aan van 's werelds eerste gepersonaliseerde 3D-geprinte chocolade op schaal, via zijn decoratiemerken [Mona Lisa](#).

Mona Lisa is het eerste merk dat gepersonaliseerde, 3D geprinte chocolade, gemaakt van Belgische chocolade, op schaal lanceert. Deze zet betekent een enorme revolutie in de wereld van het chocolade-ambacht, omdat hij de toonaangevende productietechnologie, het ontwerp op maat en de chocolade-expertise van Barry Callebaut combineert. Hierdoor kunnen chefs hun eigen unieke creaties ontwerpen en ze snel en betaalbaar reproduceren, hoe ingewikkeld of specifiek het ontwerp ook is.

Met de nieuwe Mona Lisa 3D Studio hebben chefs nu een wereld aan nieuwe, creatieve tools binnen handbereik. Voor het lanceringsevenement sloeg Mona Lisa de handen in elkaar met [Jordi Roca](#) – een van de meest creatieve banketbakers ter wereld – om hem te helpen zijn creativiteit de vrije loop te laten in een unieke 3D creatie, gemaakt van chocolade. Zijn nieuwste creatie, 'Flor de Cacao', stelt een cacaoboon voor, die zich na contact met warme chocoladesaus opent als een cacaobloem.

"Deze nieuwe manier van werken met chocolade zal de consumenten verrassen met ondenkbare vormen die op schaal en met een indrukwekkende precisie geproduceerd worden," legt Jordi Roca uit. *"Vroeger liet ik me vaak inspireren door de dingen die ik nog niet kan maken omdat ze een creatieve uitdaging vormen. Maar nu kan ik, dankzij Mona Lisa 3D Studio, mijn chocoladevakmanschap naar een hoger niveau tillen. Ik kan allerlei nieuwe ontwerpen creëren en tot leven laten komen."*

Pionieren op de chocolademarkt

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer en Head of Gourmet bij Barry Callebaut, licht toe: "Innovatie is een belangrijke pijler van de bewezen 'smart growth'-strategie van Barry Callebaut. Het doet me veel plezier dat de Mona Lisa 3D Studio chefs de kans geeft unieke consumentenervaringen op schaal te creëren. Deze baanbrekende technologische innovatie positioneert het merk Mona Lisa in de voorgrond van de industrie en versterkt het wereldwijde leiderschap van Barry Callebaut in chocoladecreaties."

De [Mona Lisa 3D Studio](#) is uitgerust met een innovatieve precisietechnologie die duizenden exemplaren tegelijk kan printen, die tegelijkertijd hun ambachtelijke aspect behouden. Chefs en klanten kunnen een chocoladecreatie personaliseren met hun eigen unieke ontwerp, vorm en afmetingen, waarna een team van ontwerpers het product omzet in een digitaal 3D-prototype met stalen. Zodra het prototype goedgekeurd wordt, kan het eindproduct snel op schaal worden gereproduceerd. De creaties kunnen gebruikt worden voor desserts, snoep, warme dranken en gebak. Deze service zal voor het eerst beschikbaar zijn voor chefs en hotels, koffiëketens en

horeca-etablisementen in een handvol Europese landen. De eerste klant van de Mona Lisa 3D Studio is de vooraanstaande hotelketen Van der Valk.

Merken en chefs kunnen nu vooruitlopen op trends met ongeziene chocoladecreaties

Millennials en centennials willen het leven vieren met nieuwe ervaringen en verhalen. In deze context wordt de esthetiek van voedsel steeds belangrijker. Uit een recente studie van Barry Callebaut bleek dat 70% van de klanten nieuwe en opwindende chocolade-ervaringen willen uitproberen – en zes op tien van hen willen dat delen op social media. 3D-printen komt zo tegemoet aan de wensen van de klanten door de grenzen te verleggen van wat esthetisch mogelijk is. Met de nieuwe technologie kunnen chefs ongeziene en unieke creaties ontwikkelen en hun vakmanschap uitbreiden terwijl ze werken met authentieke Belgische chocolade.

Voor meer informatie over de 3D-geprinte creaties van Mona Lisa kunt u monalisadecorations.com/3DStudio bezoeken.

Over de Barry Callebaut Groep (www.barry-callebaut.com):

Met een jaarmzet van ongeveer 7,3 miljard CHF (6,5 miljard EUR/7,4 miljard USD) in het boekjaar 2018/19 is de in Zürich gevestigde Barry Callebaut Groep 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacao-producten - van de inkoop en verwerking van cacaobonen tot de productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De Groep heeft meer dan 60 productievervestigingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 12 000 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedingsproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee wereldmerken die in de behoeften van deze Gourmetklanten voorzien zijn [Callebaut®](#) en [Cacao Barry®](#).

De Barry Callebaut Groep zet zich in om tegen 2025 van duurzame chocolade de norm te maken om de toekomstige cacao-bevoorrading te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren. De Groep ondersteunt de [Cocoa Horizons Foundation](#) in zijn streven naar een duurzame toekomst voor cacao en chocolade

Over Mona Lisa® (www.monalisadecorations.com):

Mona Lisa® Decorations werd in 1987 opgericht door een chef die de visie had om innovatieve chocoladecups en -krullen te produceren voor de horeca. Sindsdien werd het gamma uitgebreid met talrijke vormen, texturen, smaken en kleuren. Kortom, alles wat nodig is om van gewone creaties buitengewone lekkernijen te maken. Door creativiteit te stimuleren streeft Mona Lisa ernaar de activiteiten van zijn klanten te doen groeien. Die klanten zijn ambachtelijke chocolademakers, de horeca en voedselmerken. De portfolio wordt voornamelijk geproduceerd in zeven gespecialiseerde vestigingen in heel West-Europa en Noord-Amerika. Mona Lisa ondersteunt gemeenschappen van cacao-boeren via de stichting Cocoa Horizons en is een wereldwijd merk van de Barry Callebaut Group, de grootste fabrikant van kwaliteitschocolade en -cacao.

Volg de instagrampagina van Mona Lisa- [hier](#).

Volg de Barry Callebaut Groep:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

**Contactpersoon
voor de media**

Frank Keidel
Hoofd Mediarelaties
Barry Callebaut AG
Telefoon: + 41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

voor investeerders en financieel analisten:

Claudia Pedretti
Hoofd Investeerdersrelaties
Barry Callebaut AG
Telefoon: +41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com