

# News Release

## Barry Callebaut dan Garudafood mengumumkan kerjasama strategis untuk mendistribusikan produk Van Houten Professional di Indonesia

- **Barry Callebaut akan bekerjasama dengan PT Sinarniaga Sejahtera, anak usaha Garudafood, untuk menghadirkan varian produk *compound chocolate* dengan merek Van Houten Professional untuk toko kue, chocolatier, dan pembuat kue rumahan di Indonesia**
- **Varian produk lengkap Van Houten Professional mengandung kakao lestari yang 100% dipasok secara berkelanjutan melalui program Cocoa Horizons Foundation yang berdampak positif bagi kehidupan petani kakao dan komunitasnya di Sulawesi**

Jakarta/Indonesia dan Singapore, 10 Februari 2021 – Barry Callebaut Group, penghasil cokelat dan produk kakao bermutu tinggi yang terkemuka di dunia, pada hari ini mengumumkan penunjukan PT Sinarniaga Sejahtera ("SNS"), anak usaha PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk ("Garudafood"), salah satu perusahaan makanan dan minuman yang terbesar di Indonesia, sebagai distributor produk *sustainable compound chocolate* Van Houten Professional di Indonesia.

### **Menghadirkan Van Houten Professional ke Indonesia**

Berdasarkan perjanjian kerjasama tersebut, target konsumen produk *compound chocolate* Van Houten Professional adalah para "artisan" dan jaringan toko roti, kafe, restoran, pedagang grosir, dan segmen pembuat kue rumahan yang berkembang pesat. Adapun varian produk-produk tersebut akan tersedia secara komersial di pasaran sekitar Maret tahun ini. Para pihak sepakat untuk tidak mengungkapkan lebih lanjut mengenai ketentuan-ketentuan lainnya dalam perjanjian.

Paulus Tedjosutikno, Direktur Garudafood, menjelaskan, "Kami menangkap peluang kerjasama dengan Barry Callebaut untuk mendistribusikan produk-produk *compound chocolate* Van Houten Professional. Kami yakin untuk menjadi pemain yang dapat diperhitungkan dalam mendukung pertumbuhan konsumsi produk cokelat di Indonesia dengan mengoptimalkan jaringan distribusi *foodservice* kami."

Kerjasama ini merupakan kelanjutan dari kemitraan strategis antara Barry Callebaut dan Garudafood yang pertama kali terjalin pada 2015. Kemitraan tersebut kini berfokus pada pasokan industri *compound chocolate* melalui dua pabrik cokelat di Indonesia, yakni di Gresik, Jawa Timur, dan Rancaekek, Jawa Barat.

Dengan kekuatan strategi penjualan dan distribusi Garudafood di berbagai jaringan serta didukung oleh kompetensi Barry Callebaut lewat berbagai merek cokelat yang terkenal untuk kategori *business-to-business*, kedua perusahaan berkomitmen menciptakan pertumbuhan yang berkelanjutan di segmen *compound chocolate* di Indonesia.

"Van Houten Professional merupakan merek legendaris asal Eropa yang dimiliki Barry Callebaut. Merek ini telah menjadi pemimpin pasar di Asia. Lewat kerjasama dengan Garudafood, kami kembali bermitra dengan pemimpin pasar di negara dengan perekonomian yang paling dinamis di Asia Pasifik, serta memiliki wilayah jangkauan strategis di Indonesia yang terus berkembang, bahkan di tengah kondisi yang penuh tantangan," jelas Shuo-yen Choo, Managing Director Chocolate Indonesia & Vice President, Food Manufacturers, Asia Tenggara, Barry Callebaut.

### **Memberdayakan petani kakao di Indonesia melalui program "Cocoa Horizons"**

Berakar dari Eropa selama lebih dari 190 tahun, Van Houten Professional memiliki *brand promise* sebagai merek inovatif, yang menawarkan varian produk cokelat dan *compound chocolate* yang lengkap dan telah disesuaikan dengan kebutuhan teknis produsen makanan cokelat. Selain mengutamakan mutu, cita rasa, dan kenyamanan, seluruh produk Van Houten Professional mengandung kakao lestari yang dipasok 100% dengan cara yang berkelanjutan melalui Cocoa



*Horizons Foundation*, lembaga nirlaba yang dibentuk Barry Callebaut untuk memberikan dampak positif bagi komunitas petani kakao.

"Kami ingin meningkatkan keahlian dan kreativitas di kalangan artisan, namun yang lebih penting lagi, kami bertujuan untuk menggerakkan aspek keberlanjutan di Indonesia. Van Houten Professional akan menjadi merek *mass market* pertama di Indonesia yang menawarkan kakao yang dipasok secara berkelanjutan dalam program Cocoa Horizons. Program tersebut akan meningkatkan taraf kehidupan para petani kakao dan komunitas mereka di sejumlah wilayah, seperti Sulawesi," lanjut Shuo-yen Choo.

\*\*\*

Foto-foto yang terkait dengan pengumuman ini tersedia pada tautan berikut:

[bit.ly/BarryCallebautandGarudafood\\_Feb2021](https://bit.ly/BarryCallebautandGarudafood_Feb2021)

Siaran pers ini dapat juga diakses juga melalui situs web perusahaan kami:

[bit.ly/PRR-BC-Garudafood](https://bit.ly/PRR-BC-Garudafood)

**Tentang Garudafood ([www.Garudafood.com](http://www.Garudafood.com)):**

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk (kode saham: GOOD) adalah salah satu perusahaan makanan dan minuman yang terbesar di Indonesia. Berdiri pada 1990, kegiatan bisnis Garudafood telah dirintis sejak 1979 oleh pendiri perusahaan melalui PT Tudung Putra Jaya (TPJ), sebuah perusahaan di Pati, Jawa Tengah, yang memasarkan produk kacang yang kemudian dikenal sebagai Kacang Garuda (Garuda Peanut). Saat ini, Garudafood memproduksi dan memasarkan produk-produk makanan dan minuman dengan tujuh merek terkemuka, yakni Gery, Garuda, Chocolatos, Leo, Clevo, Prochiz dan Top Chiz. Sejumlah produknya mencakup biskuit, kacang, pilus, keripik, "confectionery", minuman susu, bubuk cokelat, keju dan mayonaise. Garudafood mengekspor produk-produknya ke lebih dari 20 negara, berfokus di negara-negara ASEAN, Tiongkok, dan India.

Sebagian besar produk Garudafood dibuat di sejumlah fasilitas produksinya sendiri. Garudafood saat ini mengelola dua fasilitas produksi di Pati, Jawa Tengah, serta satu fasilitas produksi di Gresik, Jawa Timur, dan satu fasilitas produksi di Kawasan Industri Rancaekek, Sumedang, Jawa Barat. Seluruh produk Garudafood telah memperoleh sertifikasi Halal dan ISO 22000: Sistem Manajemen Keamanan Makanan.

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

Dengan penjualan tahunan sekitar CHF 6,9 miliar (EUR 6,4 miliar / US\$ 7,1 miliar) pada tahun buku 2019/20, Barry Callebaut Group asal Zurich menjadi produsen cokelat bermutu tinggi dan produk kakao terkemuka dunia -- dari mencari pasokan dan pengolahan biji-biji kakao hingga memproduksi cokelat terbaik, termasuk "filling", dekorasi dan bahan campuran cokelat. Barry Callebaut Group memiliki 60 fasilitas produksi di dunia, serta didukung oleh tenaga kerja yang beraneka ragam dan berdedikasi sebanyak lebih dari 12.000 orang. Barry Callebaut Group melayani seluruh industri makanan, dari kalangan produsen makanan industri hingga pengguna cokelat artisan dan bertaraf profesional, seperti "chocolatier", pembuat kue, tukang roti, hotel, restoran dan katering. Merek-merek global yang melayani kebutuhan konsumen di segmen Gourmet ini adalah [Callebaut®](#) dan [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) dan serta spesialis dekorasi cokelat [Mona Lisa®](#). Barry Callebaut Group bertekad untuk menjadikan cokelat lestari sebagai standar industri pada 2025 guna menjamin masa depan pasokan kakao dan meningkatkan taraf hidup para petani. Perusahaan mendukung [Cocoa Horizons Foundation](#) dalam misinya untuk merumuskan masa depan kakao dan cokelat lestari.

**Ikuti akun-akun media sosial Barry Callebaut Group:** [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [Flickr](#)**Narahubung:****Asia Pacific**

Nor Badron  
Director, Corporate Communications  
Barry Callebaut Asia Pacific  
Phone: +65 6486 7118 (Singapore)  
Email: [nor\\_badron@barry-callebaut.com](mailto:nor_badron@barry-callebaut.com)

**Indonesia - Garudafood**

Linda Fitriesti  
Head of Corporate Communications  
PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk  
Phone: +62 812-8024-8455  
Email: [linda.fitriesti@garudafood.co.id](mailto:linda.fitriesti@garudafood.co.id)