

Pressemitteilung

Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Center ruft alle Konditoren, Confiseure, Bäcker und Gastronomen dazu auf, mit Carma®-Schokolade an die Grenzen der Kreativität zu gehen

Carma® feiert neues CHOCOLATE ACADEMY™ Center im Herzen von Zürich, Schweiz

- **Carma® feiert seine Schweizer Wurzeln und die historische Rolle der Schweiz in der weltweiten Schokoladenindustrie mit einem brandneuen CHOCOLATE ACADEMY™ Center im Herzen von Zürich**
- **Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Center bietet Konditoren, Confiseuren, Bäckern und Gastronomen erstklassige Unterstützung und Inspiration, um ein erfolgreiches Geschäft zu führen sowie Wissenschaft und Techniken rund um Schokolade zu erforschen**

Zürich, 21. September 2021 - Carma®, getreu seiner Mission, die Schweizer Schokoladenkultur innerhalb der Barry Callebaut Gruppe weiter voranzutreiben, feiert heute die Einweihung des neuen CHOCOLATE ACADEMY™ Center im Herzen von Zürich. Das neue Zentrum soll Konditoren, Confiseuren, Bäckern und Gastronomen als Ort der Inspiration und Unterstützung sowie des Wissenstransfers dienen, um gemeinsam mit Carma-Produkten den Schokoladengenuss von morgen zu kreieren.

Das Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center steht allen Fachleuten offen, die ihr Wissen und ihr Können rund um Schokolade verbessern und neue Trends, Techniken und Rezepte kennenlernen möchten. Jede Woche nehmen mehr als tausend Branchenvertreter an Veranstaltungen teil, die in den 23 Chocolate Academies von Barry Callebaut auf der ganzen Welt die Grenzen der Kreativität und Innovation rund um Schokolade ausloten. In Zürich wird die Carma-Gemeinschaft von fünf Spitzenköchen unterstützt, zusätzlich zu den 80 Köchen der anderen Chocolate Academies weltweit. Dank dieser Infrastruktur können unsere Küchenchefs jede einzelne Frage zu Kakao und Schokoladentechniken beantworten.

Im neuen Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center finden Meisterkurse statt, in denen talentierte Köche und Branchenexperten aus der ganzen Welt ihre Leidenschaft, ihre innovativen Ideen und ihr Fachwissen über Schokolade weitergeben. Diese werden auch online angeboten. Das Zürcher Zentrum wird auch ein Forum für den Dialog mit Kunden bieten, und zwar in Form von Demonstrationen, Innovationsworkshops und inspirierenden Veranstaltungen, bei denen sich jeder der Carma®-Gemeinschaft anschliessen kann.

Luciana Santos, Direktorin des CHOCOLATE ACADEMY™ Center und Trade Marketing in der Schweiz, sagte anlässlich der heutigen Feier: «Wir freuen uns, Fachleute und Schokoladenliebhaber in unserem neuen, hochmodernen Zentrum in Zürich willkommen zu heissen und unser Know-how, unsere Kreativität und unsere Inspiration mit ihnen zu teilen.»

Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Center in Zürich steht ganz im Zeichen der Schweizer Wurzeln von Carma® und der historischen Rolle der Schweiz in der weltweiten Schokoladenentwicklung. Im Einklang mit dem, wofür das Heimatland von Barry Callebaut steht: äusserste Präzision, Liebe zum Detail und Stolz auf 100% nachhaltige Zutaten - Zucker und Milch aus lokaler Herkunft - will Carma® die Ambitionen von Fachleuten unterstützen, mit dem zarten Geschmack und der Textur von Schweizer Schokolade unvergessliche Momente zu schaffen. Seit fast 90 Jahren kreieren die Schweizer Schokoladenmeister von Carma® Zutaten von höchster Qualität und Verarbeitbarkeit, die es ermöglichen, der Kreativität freien Lauf zu lassen. Auch nach fast neun Jahrzehnten ist Carma® für seine aussergewöhnlichen Lösungen und die beste Schweizer Qualität seiner Produkte bekannt.

Eric Singy, Sales Director Gourmet Switzerland bei Barry Callebaut, fügt anlässlich der heutigen Eröffnung hinzu: «Wir feiern nicht nur einen Meilenstein für Carma®. Dies ist auch ein besonderer

Moment für die Schweizer Schokoladenindustrie. Es bekräftigt unser Engagement für die Schweiz und ihre wichtige Rolle in der weltweiten Schokoladengeschichte. Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Center in Zürich ist für Schweizer Schokoladenfachleute von unschätzbarem Wert und bietet unendliche Möglichkeiten in allen Bereichen, die mit Schokolade und Kakaoprodukten zu tun haben. Damit heben wir den hiesigen Schokoladengeist auf neue Höhen und bieten allen die Möglichkeit, am Carma®-Universum teilzuhaben».

Über die Barry Callebaut Gruppe (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Umsatz von rund CHF 6.9 Milliarden (EUR 6.4 Milliarden / USD 7.1 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2019/20 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, Confisereuren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Diese Gourmet-Kunden bedienen wir mit den globalen Marken Callebaut®, Cacao Barry®, Carma® und dem Dekorationsspezialisten Mona Lisa®. 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.

Folgen Sie der Barry Callebaut Group:



Kontakt

Eric Singy
Sales Director Gourmet Switzerland
+41 43 20 403 79
eric_singy@barry-callebaut.com

Luciana Santos
Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center & Trade Marketing Director
+41 79 743 16 95
luciana_santos@barry-callebaut.com

Barry Callebaut Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center – Biografien



Juan Pablo Colubri - Head Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center

Nach zahlreichen einflussreichen Positionen weltweit, wie Group Executive Pastry Chef bei Rhubarb Food Design Ltd in London und Group Executive Pastry Chef US bei der Hakkasan Group, übernahm der Argentinier Juan Pablo Colubri im März 2020 die Leitung des CHOCOLATE ACADEMY™ Center Zurich.

Ausgezeichnet als «Pastry Chef of the Year 2017» und «Top Chef 2018» beim Las Vegas Food and Wine Festival, wurde seine herausragende Arbeit 2017 auch von der HoustonPress mit dem Preis für die besten Desserts sowie 2018 mit dem 2. Platz beim Truffle Masters Wettbewerb gewürdigt. Er freut sich darauf, seine Leidenschaft und sein umfangreiches Wissen mit Kunden und Kollegen zu teilen.

Naomi Wahl –Deputy Head Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center



Die berufliche Laufbahn von Naomi Wahl begann 2009 an der Lenôtre-Schule in Paris. Danach zog sie nach Montreal, Kanada, wo sie fast fünf Jahre lang im Hotel Sofitel Montreal Golden Mile arbeitete. In dieser Zeit stieg sie von der Konditorin zur leitenden Konditorin auf und leitete ein dreiköpfiges Team.

Sie kreierte und entwickelte die Desserts für die Gäste des Hotels sowie für das örtlich bekannte Restaurant Renoir. Nach ihrer Rückkehr nach Europa im Jahr 2014 arbeitete sie im Restaurant Sonnenberg, bevor sie sich dem Team des CHOCOLATE ACADEMY™ Center in Zürich anschloss. Seit 2015 ist Naomi Wahl Teil der Akademie, zunächst als Beraterin für Exportmärkte und nun als stellvertretende Leiterin für den lokalen Markt. Seit 2019 bereitet Naomi ihr Fachexamen vor.

Joel Perriard – Barry Callebaut Chef (Food Manufactures)



Joel Perriard kam 2012 als Berater zum CHOCOLATE ACADEMY™ Center und wurde nach drei Jahren zum Leiter des CHOCOLATE ACADEMY™ Center befördert. Joel Perriard absolvierte seine Ausbildung zum Konditor im Atelier Wodey-Suchard in Neuenburg und arbeitete später als Pâtissier in verschiedenen Restaurants. Im Jahr 2010 führte er zusammen mit seiner Frau die Hacienda San Agustin de Callo, ein Boutique-Hotel in Ecuador.

Bevor er zu unserem Team stiess, arbeitete Joel im Zwei-Michelin-Sterne-Restaurant Mesa in Zürich. Er gewann die Auszeichnung «Junger Schweizer Confiseur» in Montreux und den vierten Platz bei den Schweizer Meisterschaften für junge Konditoren in Luzern.

Leon Krohn - CHOCOLATE ACADEMY™ Center Chef



Ursprünglich aus Deutschland stammend, erlernte Leon Krohn die Kunst der Konditorei in Frankreich beim französischen Verband «Les Compagnons du Devoir». Nach seiner Tätigkeit bei Relais Dessert, Sadaharu Aoki in Paris, erweiterte er seine Fähigkeiten und sein Know-how in Konditoreien und Confiseries in Toronto, Grenoble und Marseille.

Als Sous-Chef in der Forschung und Entwicklung trat er dem renommierten Luxus-Catering-Unternehmen Potel et Chabot bei, wo er mit Sterneköchen zusammenarbeitete und Desserts für Veranstaltungen wie das Tennisturnier Roland Garros kreierte. Im Jahr 2018 gewann Leon die renommierte Trophäe «La toque Breizh» beim Schokoladensalon in Vannes. 2020, nach sechs Jahren in Frankreich, wird er als Pâtissier in das Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center eintreten, wo er seine Leidenschaft für Schokolade und Patisserie weiter ausleben wird.

Carl Ivar Steiner - CHOCOLATE ACADEMY™ Center Intern Chef



Carl Ivar Steiners Karriere begann in Uppsala, Schweden. Im Jahr 2014 absolvierte er seine erste kulinarische Ausbildung. Später zog er nach Stockholm, um bei Miss Voon zu arbeiten und mehr über die asiatische Küche zu lernen. Während dieser Zeit wurde er auch zum Sashimi-Koch ausgebildet. In der Dessertabteilung entdeckte er jedoch die Freude am Konditoreihandwerk.

Anfang 2019 schloss sich Carl dem Team an, das das Hotel Blique by Nobis und das Restaurant ARC eröffnete, wo ihm nach nur einem Jahr eine Stelle als Souschef angeboten wurde. Im gleichen Zeitraum arbeitete er auch im Michelin-Restaurant Operakällaren in der Pâtisserie. Im Jahr 2020 begann er seine Ausbildung zum Konditor in der Schweiz an der Culinary Arts Academy. Im Frühjahr 2021 trat er dem Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center bei und baut sein Talent in der Welt der Schokolade weiter aus.