



# Medienmitteilung

---

## **Eröffnung des 15. CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrums in São Paulo**

### **Barry Callebaut eröffnet sein erstes CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum in Südamerika**

- **Barry Callebaut eröffnet neues, einzigartiges Schulungszentrum für Schokolade – das erste seiner Art in Südamerika**
- **Das CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum bietet eine breite Palette von Schulungen und Demonstrationen für Chefs, Fachleute und Schokoladenexperten an**

*São Paulo/Brasilien, 19. Juni 2013* – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, hat heute sein erstes CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum in Südamerika eröffnet – das weltweit 15. Schulungszentrum dieser Art. Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum an der Avenida Paulista in São Paulo ist eine hochmoderne Lehr- und Schulungseinrichtung für Fachleute verschiedener Erfahrungsniveaus, die ihre Kenntnisse über die Arbeit mit Schokolade vertiefen und sich über neue Techniken, Trends und auf den brasilianischen Markt abgestimmte Rezepte informieren wollen.

Das Angebot des Trainingszentrums umfasst auch eine breite Palette von Schulungen und Demonstrationen für Kunden aus allen Bereichen wie Chocolatiers, Chefs, Konditoren, Bäcker und andere Schokoladenexperten sowie Fachleute, die in Hotels, Restaurants und im Cateringbereich tätig sind.

Das CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum baut auf die über 150-jährige Erfahrung der beiden weltweit führenden globalen Gourmet-Schokoladenmarken von Barry Callebaut, Callebaut® und Cacao Barry®, sowie auf das Know-how der lokalen Marke Sicao®. Das neue Zentrum soll überdies den Austausch von technischem Fachwissen zwischen Schokoladenprofis fördern.

Bertrand Busquet, französischer Koch und technischer Berater am neuen Schulungszentrum für Schokolade in Brasilien, erklärt: „Unser neues CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum, das erste in Südamerika, wird mit einem umfassenden Angebot von Kursen jedes Bedürfnis abdecken – vom Anfänger bis zum erfahrenen Chef. Viele brasilianische Schokoladenexperten reisen nach Europa und Nordamerika, um Kurse zu besuchen. Nun steht ihnen ein erstklassiges Schulungszentrum zur Verfügung – hier in Brasilien, quasi vor der Haustüre.“

Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum von Barry Callebaut erstreckt sich über eine Fläche von 473 m<sup>2</sup> am brasilianischen Hauptsitz des Unternehmens. Das grosszügige Schulungszentrum besteht aus einer gut ausgerüsteten Profiküche mit individuellen Marmor-Arbeitsflächen für die Vorkristallisation der Schokolade sowie Geräten und Hilfsmitteln, wie sie in den weltweit besten Kochschulen vorhanden sind.

Neben dem technischen Berater Bertrand Busquet werden an der neuen Academy in São Paulo internationale Köche und Lehrer ihre Erfahrungen, ihr Wissen und ihre Techniken weitergeben. Als Erster wird der mehrfach ausgezeichnete Koch Joseph Ribé, der als technischer Berater am

---

1/3



# Medienmitteilung

CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum im spanischen Gurb tätig ist, vom 23. bis 25. Juli 2013 einen Süß- und Backwarenkurs abhalten.

Für den General Manager von Barry Callebaut in Brasilien, Bertrand Remy, ist das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum ein wichtiges Element für die weitere Verstärkung der Präsenz des Unternehmens im Land. „Wir wollen einen fruchtbaren Austausch zwischen unseren technischen Beratern und brasilianischen Markenbotschaftern einerseits und lokalen Fachleuten aus allen gewerblichen Kundensegmenten andererseits fördern. Zudem werden wir mit und für die Brasilianer neue Rezepte entwickeln und innovative Arbeitsmethoden mit Schokolade erkunden“, sagt Remy. „Brasilien bietet fantastische, einzigartige Möglichkeiten, da wir im Land über die vollständige Wertschöpfungskette verfügen – von der Bohne bis hin zur fertigen Schokolade. Ausserdem sind die Brasilianer sehr an Neuem interessiert“, so Remy weiter.

Das neue CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentrum in São Paulo wird in das weltweite Netzwerk der anderen 14 Schulungszentren von Barry Callebaut integriert. Dort werden jährlich rund 38.000 Fachleute und gewerbliche Anwender geschult. Für weitere Informationen über die verschiedenen CHOCOLATE ACADEMY™ Ausbildungszentren von Barry Callebaut, siehe: [www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com).

\*\*\*

**Über Callebaut® ([www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)):**

*Seit über 100 Jahren produziert Callebaut® im Herzen Belgiens Schokolade und selektiert, röstet und mahlt nach wie vor als einer der wenigen Schokoladenhersteller Kakaobohnen für seine geheime Rezeptur einer exklusiven Kakaomasse. Callebaut® wurde 1850 in Belgien als Brauerei und Molkerei gegründet. Das Unternehmen stellte 1911 seine ersten Schokoladenriegel her und nahm bald darauf die Produktion von Schokoladenkuvertüre für belgische Chocolatiers auf. Ab 1950 begann Callebaut® mit dem Export seiner Produkte an professionelle Anwender weltweit. Heute gehört das Unternehmen zu Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten.*

**Über Cacao Barry® ([www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)):**

*Mit der laufenden Weiterentwicklung und Neuerung seiner Patisserie und Gastronomie hat sich Frankreich zu einer Hochburg der kulinarischen Genüsse entwickelt. Die ganze Welt beneidet das Land um seine Traditionen. Sie basieren auf Kreativität, Innovation und vor allem Leidenschaft. Seit der Gründung im Jahr 1842 hat sich Cacao Barry® diesem Erbe stets verpflichtet gefühlt. Heute bietet das Unternehmen gewerblichen Verarbeitern von Schokolade die weltweit umfassendste Produktpalette an: Schokoladen und Kuvertüren, Pralinen, Plantagen- und Herkunftsschokoladen, Dekorationen und geformte Produkte, die sie inspirieren und ihnen neue kreative Möglichkeiten eröffnen. Daneben unterhält Cacao Barry® mit dem Ambassadors' Club und den Chocolate Academy™ Ausbildungszentren die am breitesten gefasste internationale Gemeinschaft von Schokoladenprofis, um gewerbliche Anwender und Chefs bei ihrem Streben nach Perfektion zu unterstützen. Cacao Barry® ist eine globale Gourmet-Marke von Barry Callebaut, dem weltweit führenden Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten*

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

*Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.8 Milliarden (EUR 4.0 Milliarden/USD 5.2 Milliarden) im Geschäftsjahr 2011/12 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum feinsten Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 30 Ländern präsent, unterhält mehr als 45 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei*



# Medienmitteilung

---

*globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderem ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen der „Cocoa Horizons“-Initiative und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen eng mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.*

\*\*\*

## **Kontakte**

### **Medienkontakt in Brasilien:**

Denise Bloch und Luciana Ribeiro

Deni Bloch Divulgação

Telefon: +55 11 3088 0800

luciana@denibloch.com.br

### **Medienkontakt ausserhalb von Brasilien:**

Raphael Wermuth

Head of Media Relations

Barry Callebaut AG

Telefon: +41 43 204 04 58

raphael\_wermuth@barry-callebaut.com