Opening Nederlandse Chocolate Academy in Zundert

Mei 2008, Zundert – **De Nederlandse Chocolate Academy opent haar deuren in het Brabantse Zundert op 30 Mei 2008. Deze gloednieuwe Chocolate Academy wordt het 12 e instituut binnen de internationale organisatie van Barry Callebaut NV, 's werelds grootste chocoladefabrikant. De Academy zal zijn gevestigd op de locatie van Luijckx BV Chocolade, onderdeel van Barry Callebaut. Het instituut is een perfect nieuw instrument voor Luijckx BV Chocolade, Hoogenboom Benelux BV en Barry Callebaut Nederland, om de professionele vakman te inspireren en starters te verwelkomen om hun chocolade vaardigheden te perfectioneren.**

Partner van de creatieve professional

Hoogenboom Benelux BV, sinds december 2007 gevestigd te Zundert, geeft sinds enkele jaren demonstraties en workshops op locatie. Deze modules voor de professionele vakman worden op aanvraag verzorgd door Ton Jongejan, technisch adviseur voor Callebaut en demonstrateur van Hoogenboom. Deze programma's op locatie worden met ingang van september a.s. uitgebreid met één- en meerdaagse cursusprogramma's in de Chocolate Academy te Zundert, om zodoende de professionele vakman verder wegwijs te maken in de veelomvattende en inspirerende wereld van chocolade.

De cursussen worden net als op de andere wereldwijd locaties gegeven door technische adviseurs van Barry Callebaut, aangevuld door onze chocolade ambassadeurs. De "Chocolate Ambassadors" vormen een levendig netwerk dat internationaal gerenommeerde (patisserie) chefs, meester bakkers en banketbakkers samenbrengt. Ze delen allen dezelfde missie: knowhow over Callebaut chocolade en verwerkingstechnieken overbrengen op vakmensen uit de hele wereld. De Nederlandse Callebaut ambassadors Arthur Tuytel, Jan Blancke van Da Vinci bonbons en patissier Harry Mercuur verzorgen met ingang van september een aantal speciale cursussen, waarmee zij het werk van de Academies en technische adviseurs aanvullen.

Het cursusaanbod varieert van inleidende cursussen voor beginnende vakmensen tot gevorderde cursussen voor ervaren banketbakkers, patissiers en chefs. Naast een vast cursusaanbod, verzorgt de Academy ook 'tailor made' trainingen en workshops. Het cursusaanbod in Wieze, op de Belgische Chocolate Academy, blijft tevens gehandhaafd vanwege het nog altijd groeiende aantal belangstellenden.

Hoogenboom zal in combinatie met het chocolade gerelateerde programma tevens workshops verzorgen op de Chocolate Academy die gericht zijn op de overige producten uit het veelzijdige gamma van Hoogenboom. Met de Chocolate Academy ondersteunt Hoogenboom de professional op het gebied van het toepassen van de nieuwste technieken, maar ook bij de ontwikkeling van nieuwe producten, productconcepten en recepturen. Daarnaast is het de bedoeling doelgerichte evenementen op kleine schaal te organiseren. Hiermee wordt een uitwisseling van kennis gecreëerd zodat er optimaal ingespeeld kan worden op de behoeften in de markt.

Verdere informatie omtrent de programma's van de Chocolate Academy: www.callebaut.com

Barry Callebaut NV

Barry Callebaut is wereldleider als producent van kwalitatief hoogstaande cacao en chocoladeproducten. De activiteiten omvatten de productie van cacao en andere halffabrikaten, waaronder chocolade en aanverwante producten tot specialiteiten waaronder afgeleide producten voor de ambachtelijke verwerker en vending mixen.

Hun klanten zijn industriële voedingsfabrikanten, waaronder wereldbekende consumentenmerken die chocolade, pralines, koekjes, zuivelproducten, roomijs en ontbijtgranen produceren met chocolade van Barry Callebaut. Een ander klantensegment omvat verwerkers zoals hotels, gastronomie, chocolatiers, patissiers en bakkers.

Voor meer informatie:
Karin le Hen
Hoogenboom Benelux BV
(Member of the Barry Callebaut Group)
Marketing manager Hoogenboom Benelux BV
Tel : (0)76 597 84 66
k.lehen@hoogenboom-benelux.nl