

Het nieuwe 'Chocolate Academy™ Centre' in Wieze van chocola-deproducent Callebaut is bijna af. Het opleidingscentrum voor chocolatiers, bakkers, patissiers en chefs komt vlak naast de plek waar Callebaut 100 jaar geleden ontstond. De academie vervangt het huidige verouderde complex en opent eind juni. Het wordt een grensverleggend concept met tal van innovatieve ruimtes en technieken. Lees je even mee?

Callebaut rondt bouw af van Chocolate Academy Centre



Totaalervaring

"Het Chocolate Academy Centre in Wieze maakt deel uit van 17 andere 'Barry Callebaut Chocolate Academies' over de hele wereld", vertelt Geert Kieseckoms, Sales Director van 'Barry Callebaut® GM Benelux'. "Deze academies zijn hoofdzakelijk bedoeld voor professionals van alle niveaus die via gespecialiseerde cursussen hun vaardigheden willen verbeteren. Dit gaat van het leren van basis- of nieuwe technieken, ontdekken van opmerkelijke trends tot kennismaken met hedendaagse produc-

ten. Wereldwijd worden al 38.000 professionals geschoold in onze academies. We bieden niet alleen opleidingen en demonstraties voor bakkerij, patisserie en chocolaterie, maar ook voor hotels, restaurants en catering. Zelfs particulieren zijn van harte welkom."

Artisanale chocoladeverwerkers kunnen al 25 jaar terecht in de huidige academie om inspiratie en kennis op te doen. "Om het succes van dit ondertussen verouderde centrum voort te zetten,



Geert Kieseckoms

Barry Callebaut

Callebaut werd in 1850 opgericht als brouwerij en zuivelbedrijf, maar maakt ondertussen al meer dan een eeuw chocolade. Het is één van de zeldzame chocolademakers die zijn cacaobonen nog zelf selecteert, roostert en vermaalt. De onderneming maakt nu deel uit van Barry Callebaut, 's werelds meest toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en -chocolade. Barry Callebaut bedient de hele voedselindustrie van chocolade: van industriële voedingsmiddelenfabrikanten tot ambachtelijke en professionele gebruikers.



wordt een nieuwe grotere academie gebouwd. Voor de realisatie wordt samengewerkt met aannemersbureau Cordeel. Het belooft een state-of-the-artcomplex te worden met vier verschillende lokalen voor chocolatiers, bakkers, patissiers en chefs. Zo voelt elke bezoekende professional zich helemaal thuis.”

Het nieuwe Chocolate Academy Centre kan grotere groepen ontvangen die een 360° chocolade-ervaring genieten, een totale 'customer journey'. In de splinternieuwe aula, met plaats voor meer dan 100 personen, vinden theoretische sessies plaats. Daarnaast worden ook een loungebar en een bibliotheek in het complex geïntegreerd.

Belgisch vanaf de boon

Niet alleen de realisatie van het gebouw is volledig nieuw, ook het academieconcept werd onder de loep genomen en vernieuwd. “In de ‘Sensory Room’ komen de cursisten alles te weten over smaak en smaakpapillen. Ze krijgen hierbij uitleg van

specialisten. Daarnaast worden cursussen gegeven door technische adviseurs, bijgestaan door ‘Chocolate Ambassadors’. Deze ambassadeurs vormen een wereldwijd netwerk met één missie: knowhow over Callebaut chocolade en verwerkingstechnieken overbrengen naar professionals.”

Bovendien wordt het mogelijk chocolade vanaf de plant te proeven en beleven. In een unieke serre met aangepast klimaat voor de groei van cacaobomen kan iedereen werken met chocolade. Puur Belgisch vanaf de boon.

“Het Chocolate Academy Centre wordt een platform van kruisbestuiving, een kenniscentrum waar iedereen zijn ervaring met elkaar deelt. Het complex wordt ook opengesteld voor evenementen en workshops. Eind juni wordt de academie feestelijk geopend.”

www.chocolate-academy.com