

# BARRY CALLEBAUT

## INAUGURA PRIMEIRA FÁBRICA DE CHOCOLATES NA AMÉRICA DO SUL



A intenção é tornar-se a fornecedora de chocolate nº 1 para a indústria de serviços alimentícios de rápido crescimento do Brasil.

### PRESENÇA EM MERCADOS EMERGENTES

A Barry Callebaut AG, líder mundial na fabricação de produtos de cacau e chocolate de alta qualidade, inaugurou sua nova fábrica de chocolate em Extrema, Minas Gerais, próxima a São Paulo, a primeira da empresa na América do Sul. A nova unidade industrial representa um marco na estratégia da fabricante de chocolates para ampliar seletivamente sua presença geográfica em mercados emergentes que ofereçam oportunidades de crescimento acima da média. Segundo o CEO da Barry Callebaut, Juergen Steinemann: “O Brasil é o quinto maior país do mundo, com uma população de mais de 190 milhões de pessoas, e retornou muito mais rapidamente para a sua dinâmica inicial de crescimento do que a maioria das outras economias após a recente crise econômica. Além disso, o governo

brasileiro, bem como o Fundo Monetário Internacional (FMI), está esperando um crescimento de até 6% no PIB para 2010. Baseados nesse histórico, e nas previsões de crescimento para o mercado de chocolate na América Latina de mais de 3% em termos de volume anualmente, ao longo dos próximos três anos, enxergamos um tremendo potencial para crescimento, não apenas no Brasil, mas em toda a região”. O diretor das operações brasileiras da Barry Callebaut, Bertrand Remy, adicionou que 75% do PIB brasileiro é gerado em um raio de 500 km de Extrema. “Com a nossa fábrica de cacau em Ilhéus, Bahia, e agora com a nova fábrica de chocolate em Extrema, estamos mais perto dos nossos clientes brasileiros e em ótima posição para cumprirmos o objetivo de nos tornarmos o fornecedor nº 1 de chocolate industrial para a indústria de serviços alimentícios do Brasil, que vem crescendo rapidamente”.

A Barry Callebaut está presente no

Brasil com uma fábrica de cacau em Ilhéus, Bahia, desde 1999, e emprega mais de 300 pessoas no país. Atualmente, a empresa opera nove fábricas de chocolate e cacau nas Américas.

### QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Fruto de um investimento de US\$ 15 milhões (R\$ 28 milhões), a nova fábrica de chocolate em Extrema foi projetada para atender os mais altos padrões de qualidade e segurança de alimentos e possui uma capacidade anual de produção de cerca de 20.000 toneladas, que poderá ser dobrada com base na mesma infra-estrutura.

A Barry Callebaut emprega cerca de 300 pessoas no Brasil. Para o início da produção de chocolate em Extrema, a empresa oferece 70 novos empregos, que poderão aumentar significativa-

mente com as novas linhas que serão implementadas no futuro, de acordo com o desenvolvimento do mercado.

A nova fábrica produzirá chocolate negro, ao leite e branco, bem como compostos para clientes industriais e artesanais, mas nenhum produto para o consumidor final. A utilização da capacidade da planta deverá aumentar rapidamente, uma vez que 80% da produção da fábrica será direcionada para o mercado de serviços alimentícios de rápido crescimento, que inclui restaurantes, cadeias de *fast food*, padarias, docerias, fornecedores, hotéis, chocolatiers, hospitais e cantinas de escolas.

Para a distribuição dos produtos alimentícios fabricados em Extrema, a Barry Callebaut assinou um acordo exclusivo de distribuição com a Bunge em 2009, empresa líder em agronegócios que atende, diariamente, 25.000 pontos de vendas no Brasil. Este alcance torna a Bunge um excelente parceiro para a Barry Callebaut no que diz respeito à comercialização dos produtos “made in Brazil”.

### LÍDER MUNDIAL DE PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE DE ALTA QUALIDADE

A Barry Callebaut produz chocolate há mais de 150 anos e é hoje o líder mundial de produtos de cacau e chocolate. Sua presença em todos os mercados mais importantes, sua ampla gama de



produtos e serviços e sua liderança em inovação possibilitam que a empresa ofereça produtos e serviços individualizados em condições competitivas, criando assim valor sustentável para seus clientes.

O núcleo de competência da empresa gira em torno de suas enormes habilidades na arte do chocolate - desde a prospecção global de grãos de cacau de qualidade até à criação e produção de produtos de cacau e chocolate de excelência - e seu foco contínuo em inovação. Cerca de 30%, em média, do volume de vendas da empresa é gerado por

“O Brasil servirá como plataforma de expansão dos negócios da empresa para a América do Sul.”

produtos que foram lançados no mercado nos últimos três anos.

O Grupo Barry Callebaut é formado por marcas famosas, tais como Cacao Barry, Callebaut, Carma, Stollwerck, e VanHou-

ten, sendo que todas contribuem para o desenvolvimento das indústrias de chocolate ao lançar métodos inovadores de produção, aprimorando constantemente a qualidade do produto e criando novas receitas.

Como um reconhecido *expert* em chocolate, a Barry Callebaut é mundialmente o fornecedor preferido dos parceiros da indústria alimentícia, tanto no setor artesanal como no mercado de varejo. A empresa pretende se tornar o fornecedor número 1 em todos os segmentos relevantes de clientes e em todos os principais mercados do globo. Dentre os clientes da Barry Callebaut estão:

- Fabricantes de bens de consumo de marcas multinacionais e nacionais que adicionam os ingredientes da Barry Callebaut em seus produtos.
- Usuários de chocolates artesanais e profissionais, incluindo chocolatiers, chefs de pâtisserie, panificações, restaurantes, hotéis e empresas de *catering*.
- Varejistas do setor de alimentação para quem a Barry Callebaut faz o rótulo do cliente, bem como os produtos de marca.



A Barry Callebaut fornece uma abrangente gama de serviços nas áreas de desenvolvimento de produto, processamento, treinamento e marketing. A empresa está ativamente engajada em iniciativas e projetos que contribuem para uma cadeia de fornecimento de cacau mais sustentável.

## UMA EMPRESA GLOBAL COM RAÍZES EUROPEIAS

Em 1996, o produtor belga de chocolate Callebaut e a empresa francesa de chocolate Cacao Barry se uniram, criando uma nova empresa chamada Barry Callebaut. Ambas, Cacao Barry e Callebaut foram amplamente reconhecidas na indústria de alimentação como fornecedores confiáveis de produtos de alta qualidade e parceiros de negócios por milhares de especialistas do atacado e varejo na indústria do chocolate.

A fusão combinou o *know how* da Cacao Barry na compra e processamento inicial dos grãos de cacau com a vasta experiência da Callebaut na produção e marketing de produtos de chocolate. Após 1996, a empresa continuou a crescer por meio de sua expansão geográfica em mercados estratégicos na demanda, contratos de terceirização, inovações e aquisições.

Em 1999, adquiriu a Carma AG, na Suíça; em 2002, a Stollwerek Group, na Alemanha; e, em 2003, o grupo holandês Graverboom B.V. No ano de 2004, adquiriu o *vending mix business* da AM Foods, na Suécia; e abriu um escritório de vendas em Tóquio, no Japão.

A expansão continuou em 2005, com a abertura de uma fábrica de chocolate na Califórnia, Estados Unidos. O ano de 2007



foi marcado pela abertura de uma fábrica de chocolate em Chekhov, na Rússia; pela aquisição da fábrica de cacau na Pensilvânia, Estados Unidos; e pela aquisição de importantes contratos de terceirização com a Nestlé, Hershey's e Cadbury.

Em 2008, a Barry Callebaut abriu sua fábrica de chocolate em Suzhou, na China, além da abertura de academias de chocolate em Suzhou, na China, em Zundert, na Holanda, em Mumbai, na Índia, em Chekhov, na Rússia, e em Chicago, nos Estados Unidos. O ano de 2008 também foi marcado pela aquisição de 60% de participação

na KL-Kepong Cocoa Products Sdn Bhd, na Malásia, e pela parceria estratégica com a Biolands of Tanzânia.

O ano de 2009 foi marcado pela abertura da sua fábrica de chocolate em Monterrey, no México, e pelo contrato de distribuição assinado com a Bunge

**“A fábrica conta com uma capacidade anual de 20.000 toneladas e atenderá clientes industriais e de serviços alimentícios.”**

Alimentos, no Brasil.

A Barry Callebaut iniciou o ano de 2010 com a inauguração da fábrica de chocolate em Extrema, MG, no Brasil.

Hoje, a Barry Callebaut é líder mundial de mercado em cacau e produtos de chocolate de alta qualidade e a única empresa de chocolate totalmente integrada com presença global. A empresa evoluiu de fornecedora de chocolates especiais a clientes industriais e artesanais para provedora de soluções integradas, do grão para a prateleira, para toda a indústria de alimentação.

Com vendas anuais de cerca de 3,2 bilhões (US\$ 4,3 bilhões / R\$ 7,9 bilhões) no ano fiscal 2008/09, a Barry Callebaut, baseada em Zurique, é líder mundial na fabricação de chocolate e cacau de alta qualidade - desde o grão de cacau até o produto acabado na prateleira das lojas.

A Barry Callebaut está presente em 26 países, opera em mais de 40 instalações de produção e emprega 7.500 pessoas.

A empresa atende toda a indústria alimentícia, desde fabricantes de alimentos a usuários profissionais de chocolate (como chocolatiers, doceiros ou padeiros), a varejistas globais. A Barry Callebaut é líder global em inovações de cacau e chocolate e oferece um abrangente leque de produtos e serviços nas áreas de desenvolvimento e processamento de produtos, treinamento e marketing.

A empresa está ativamente engajada em iniciativas e projetos que contribuam para uma maior sustentabilidade da cadeia de fornecimento de cacau.



**Barry Callebaut Brasil S/A**  
Alameda Ministro Rocha Azevedo, 38  
Salas 902/903

01410-000 - São Paulo, SP

Tel.: (11) 2123-7300

Fax: (11) 2123-7306

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