

Persbericht

De paasklokken luiden dit jaar online: Callebaut® ondersteunt chocolatiers met nieuw online platform ‘Not Without My Chocolate’

Belgen kunnen zichzelf of geliefden ook tijdens corona trakteren op Belgische chocolade van de lokale chocolatier

3 april 2020 – Covid-19 treft onze Belgische chocolatiers hard. Pasen staat voor de deur, en dat is traditioneel de start van een topperiode voor de Belgische chocolade. De sector is strijdvaardig en laat zich van haar creatiefste kant zien. Om alle artisanale chocolatiers in ons land extra te ondersteunen, brengt het Belgische chocolademerkt Callebaut het online platform ‘[Not Without My Chocolate](#)’ naar België. Maar Callebaut rekent ook op de steun van de consument: “koop dit jaar meer dan ooit je paaseitjes en chocoladelekkernijen bij de chocolatier om de hoek en ondersteun zo je lokale handelaar”.

Lente is topperiode voor Belgische chocolade

De impact van Covid-19 op de Belgische handelaars is ongezien. Ook de chocolatiers in ons land gaan door een moeilijke periode. Als voedingswinkels houden ze de deuren open voor hun klanten, maar deze blijven massaal ‘in hun kot’. De timing komt bovendien bijzonder ongelegen: de paasklokken kondigen het begin aan van topperiode voor de Belgische chocoladesector.

Kristof Bastiaens, Sales Director Barry Callebaut Gourmet Benelux: “*Pasen is voor onze chocolatiers één van de drukste periodes van het jaar; voor sommigen zelfs goed voor 30% van hun omzet. Vele chocolatiers zijn al weken met de voorbereidingen bezig. Ook andere feestgelegenheden zoals Moeder- en Vaderdag zijn in aantocht. Dat Covid-19 net nu in het land is, is een serieuze streep door hun rekening. Om onze chocolatiers te ondersteunen, werd het online platform ‘[Not Without My Chocolate](#)’ op poten gezet. Door zich daarop aan te sluiten, kunnen artisanale chocolatiers hun klanten in deze periode van ‘social distancing’ blijven bereiken, en kan de Belg blijven genieten van Belgische paaseitjes en chocolade.*”

Paasklokken luiden dit jaar online

Alle chocolatiers in ons land kunnen zich op het nieuwe platform aansluiten. Het volstaat om een account aan te maken en een profiel te creëren. Daarbij kunnen handelaars ook aangeven welke diensten ze aanbieden (levering aan huis, online bestelling en/of afhaling in de winkel). Dankzij een uitgebreide zoekfunctie vinden klanten makkelijk de weg naar de chocolatier en patissiers in hun buurt. Ze kunnen filteren op woonplaats, naam en type van de zaak en leveringsmethode. Van zodra ze hun chocolatier gevonden hebben, kunnen ze hun bestelling Belgische chocolade plaatsen via de kanalen van de chocolatiers.

Kristof Bastiaens: “*Op vandaag zijn er 73 Belgische chocolatiers op ‘[Not Without My Chocolate](#)’ aangesloten. Het platform wordt heel positief onthaald, we hopen dat meer en meer chocolatiers zich in de komende dagen zullen aansluiten. Verschillende chocolatiers zetten vandaag in op online verkoop, bestellingen via telefoon of email en leveringen aan huis, maar niet iedereen staat*

daarin even ver. Met het platform willen we hen extra ondersteunen. Ook chocolatiers die hun winkel hebben moeten sluiten, kunnen dankzij 'Not Without My Chocolate' nog aan de slag blijven. Aan de consument willen we de boodschap meegeven: "je lokale handelaar om de hoek staat paraat, vergeet hen niet".

Creativiteit betekent visibiliteit

Callebaut roept alle artisanale chocolatiers in ons land op om een profiel op het platform te creëren, om zo de band met hun klanten te behouden.

Stephan Dumon, chocolatier bij Puur Chocolat Brugge (St Andries), sloot zich reeds op het platform aan. "Uiteraard zien wij onze klanten het liefst in onze winkels langskomen. Maar uitzonderlijke tijden vragen om creatieve oplossingen. Dankzij onze partner Callebaut maximaliseren we onze zichtbaarheid naar onze klanten toe en kunnen we hen tijdens deze moeilijke periode blijven bedienen. Daarnaast nemen we ook bestellingen via telefoon of email op, en communiceren we meer dan ooit via de sociale media. We zien ook dat onze klanten zelf creatiever worden. Zo zijn er bedrijven die postpakketten bestellen zodat ze hun werknemers thuis paaseitjes kunnen toesturen, in plaats van op kantoor. Ook die initiatieven willen we met '[Not Without My Chocolate](#)' een boost geven."

Callebaut ondersteunt met het platform ook chocolatiers in 7 andere landen. In tijden van corona brengt de campagne #NotWithoutMyChocolate zo chocolatiers van over de ganse wereld samen.

Over de Barry Callebaut Groep (www.barry-callebaut.com):

Met een jaaromzet van ongeveer 7,3 miljard CHF (6,5 miljard EUR/7,4 miljard USD) in het boekjaar 2018/19 is de in Zürich gevestigde Barry Callebaut Groep 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacaoproducten - van de inkoop en verwerking van cacaobonen tot de productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De Groep heeft meer dan 60 productiestellingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 12 000 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedingsproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakkers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee wereldmerken die in de behoeften van deze Gourmetklanten voorzien zijn Callebaut® en Cacao Barry®.

De Barry Callebaut Groep zet zich in om tegen 2025 van duurzame chocolade de norm te maken om de toekomstige cacaovoorraad te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren. De Groep ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in zijn streven naar een duurzame toekomst voor cacao en chocolade.

Volg de Barry Callebaut Groep:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

Over Callebaut® (www.callebaut.com):

Al meer dan 100 jaar produceert Callebaut® chocolade in hartje België. Het is één van de zeldzame chocolademakers die zijn cacaobonen nog steeds zelf selecteert, roostert en vermaalt tot zijn eigen geheime en exclusieve cacaomassa, het belangrijkste ingrediënt voor couverture-chocolade. Callebaut® werd in 1850 in België opgericht als een familie-brouwerij. Kleinzoon Octaaf Callebaut produceerde zijn eerste

chocoladerepen in 1911 en begon kort daarna met de productie van couverturechocolade voor Belgische chocolatiers. In 1950 begon Callebaut® zijn finest Belgian chocolates te exporteren. Het maakt nu deel uit van Barry Callebaut, 's werelds toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en –chocolade.

Contact

voor de media:

Nazira, Taselaar
Trade Marketing Manager Benelux
Barry Callebaut
Phone: +31 6 206 244 66
nazira_taselaar@barry-callebaut.com

Contact

voor de media:

Kevin Scheers
Account Director
Weber Shandwick
Phone: +32 478 204 641
kscheers@webershandwick.com