



Persuitnodiging

Onderwerp: Prinselijk bezoek voor de 100ste verjaardag van chocoladebedrijf Libeert – maandag 18 september

Chocoladebedrijf Libeert uit Komen is een eeuw jong! Al vier generaties lang worden er de lekkerste en mooiste chocoladefiguren gemaakt. Om deze verjaardag extra 'in de chocolade te zetten', brengt Zijne Koninklijke Hoogheid Prins Laurent op **maandag 18 september** een bezoek aan het Belgische familiebedrijf. Hij zet er meteen ook een nieuwe inpaklijn in gang. Dankzij deze investering van zo'n 4,5 miljoen euro kunnen er jaarlijks tot 40 miljoen chocoladetabletten nog duurzamer worden ingepakt.

Graag nodig ik u uit om dit prinselijk bezoek en de ingebruikname van de nieuwe inpaklijn bij te wonen. U kan zich hiervoor vóór 16 september aanmelden bij Emanuel Sys via emanuel@wavemakers.eu of 0486 17 52 65

Op het programma:

- 13u: Verwelkoming pers.
- 13u15: Kort persmoment over de 100^{ste} verjaardag door de vierde generatie van Libeert. Een toelichting van de historie, waar staat Libeert vandaag, de inzet op duurzaamheid en de ambitie. Gevolgd door een briefing van het prinselijk bezoek.
- 13u45: Opwachting van prins Laurent.
- 14u – 14u10: Aankomst van prins Laurent. Verwelkoming door Lily en Georges Libeert, de Co-CEO's, Désirée Libeert, HR-directeur en Jérôme Libeert, verantwoordelijk voor de productie, hun vader Ignace Libeert en de Komense burgemeester Alice Leeuwerck.
- 14u10: Fotomoment; prins Laurent knipt lint door aan de nieuwe inpaklijn. (Voor enkele fotografen gevolgd door een bezoek van prins Laurent aan de productie van de chocoladetabletten.)
- 14u15: Einde persbezoek

Concreet:

- Wat: Bezoek van prins Laurent naar aanleiding van Libeert's 100^{ste} verjaardag. Ingebruikname van een nieuwe inpaklijn.
- Wanneer: maandag 18 september om 13u
- Waar: Libeert, Avenue de la Sideho 4a, 7780 Komen
- Contactpersoon ter plaatse: Emanuel Sys – 0486 17 52 65

Over Libeert

Libeert is gespecialiseerd in het maken van heerlijke chocoladecreaties voor onder meer de Kerstman, de Paashaas en Sinterklaas én in chocoladetabletten voor premium private brands. Het familiebedrijf werd opgericht in 1923. Nieuwe smaken introduceren, innoveren en groeien, de vierde generatie Libeert laat sinds 2020 een frisse wind door het Belgische familiebedrijf waaien. Libeert chocolade wordt nog steeds gemaakt volgens het familierecept, vanzelfsprekend met de beste ingrediënten. Geen palmolie, maar enkel zijdezachte cacaoboter, geen cacaopoeder, wel échte cacaomassa. Daarnaast staat ook duurzaamheid op het programma van Libeert: zo wordt de chocolade gemaakt met 100%



Persuitednodiging

duurzame cacaobonen én draait de productie volledig op groene stroom. Voor meer informatie:
www.libeert.com