nieuws

Chinese fabriek Barry Callebaut kost 14 miljoen euro

nieuws

Barry Callebaut, het Zwitserse chocoladebedrijf met roots in Wieze, opende een nieuwe fabriek met ook een 'Chocolate Academy' in China. De nieuwe vestiging heeft een productiecapaciteit van 25.000 ton chocolade per jaar en zal zowel industriële klanten bevoorraden als artisanale chocolade maken. Het gaat om een investering van 14 miljoen euro. Met de extra productiecapaciteit hoopt wereldmarktleider Barry Callebaut tegen 2012 de chocoladeverkoop in China te verzesvoudigen.

21 JANUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

Barry Callebaut, het Zwitserse chocoladebedrijf met roots in Wieze, opende een nieuwe fabriek met ook een 'Chocolate Academy' in China. Het gaat om een investering van 14 miljoen euro. Met de extra productiecapaciteit hoopt wereldmarktleider Barry Callebaut tegen 2012 de chocoladeverkoop in dat land te verzesvoudigen.

Waarom koos Barry Callebaut voor Suzhou, 100 kilometer ten westen van Sjanghai?

Maurizio Decio, vice-president Azië van Barry Callebaut: Omdat Sjanghai voor onze multinationale klanten steeds meer als regionale uitvalsbasis fungeert. In de nabijheid van je klanten zitten, is belangrijk omdat je dan beter hun noden begrijpt. Maar ook omdat je vloeibare chocolade niet verder dan 2.000 kilometer kan transporteren. Bovendien bood het industriepark van Suzhou uitstekende voorwaarden en een fraaie infrastructuur.

Was de chocoladeproductie in China al veelbetekenend? Tevoren bevoorraden we de Chinese markt vanuit onze fabriek in Singapore. Hoewel ze op volle capaciteit draaide, vreesden we de toenemende vraag in China niet te kunnen beantwoorden. Het afgelopen jaar steeg de verkoop er met twintig procent. De nieuwe vestiging heeft een productiecapaciteit van 25.000 ton chocolade per jaar en zal zowel industriële klanten bevoorraden als artisanale chocolade maken. Volgens onze ceo, de Belg Patrick De Maeseneire, groeit China de volgende jaren uit tot de belangrijkste Aziatische markt. Hij verwacht een jaarlijkse groei van bijna 9 procent, tegen 2 tot 3procent wereldwijd.

Is chocolade in China een luxeproduct of een delicatesse die tot het dagelijks voedingspatroon behoort? De grotere koopkracht en de toename van de internationale contacten hebben chocolade ingang doen vinden bij bewoners van vooral verstedelijkte gebieden. De evolutie is best vergelijkbaar met het koffieverbruik in dat land. Tien jaar geleden was oploskoffie er de norm, vandaag kan je in verschillende steden van de fijnste espresso-smaken genieten. Zo is het ook vandaag al trendy fijne chocolade te schenken voor speciale gelegenheden. Bij huwelijken bijvoorbeeld, waar de Chinese traditie voorschrijft dat het schenken van zoetigheden geluk brengt. Verbruikers hebben de smaak van goeie chocolade ontdekt en stappen weg van producten van lage kwaliteit. Komt daarbij dat het aantal tophotels en restaurants in China indrukwekkend groeit. De Olympische Spelen dit jaar en de Wereldtentoonstelling in 2010 in Sjanghai zullen dat proces nog versnellen.

Heeft een Chinees een uitgesproken voorkeur voor een bepaalde soort chocolade? Melkchocolade valt het best in de smaak, zowel van kinderen als van ouderen. In en om Sjanghai echter is zwarte chocolade de favoriet vanwege zijn gezondheidsbevorderende kwaliteiten. Ook gevulde chocolade raakt in trek. Chocolade is in China meer dan in Europa seizoensgebonden: de periodes rond het Chinese Nieuwjaar en het maanfestival in september zijn topweken voor het verbruik.

Plant Barry Callebaut nog meer investeringen in China of in andere groei-economieën als India? We zijn in India present sinds eind vorig jaar. De komende maanden volgt de officiële opening van een verkoopkantoor en een Chocolat Academy in Mumbai. Net als dat in Suzhou het geval is, kunnen lokale chocolatiers er hun kennis en vaardigheden via cursussen en workshops aanscherpen.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada