nieuws

Nestlé opent peperduur onderzoekscentrum voor chocolade

nieuws

Nestlé heeft in het Zwitserse dorpje Broc een superresearchcentrum voor chocolade geopend. Chocolade is bij Nestlé op dit ogenblik goed voor een omzet van een kleine zeven miljard euro, bijna een tiende van de totaalverkoop van het bedrijf. Voor de Belgische ceo Paul Bulcke smaakt dat naar meer.

8 SEPTEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek

Nestlé heeft in het Zwitserse dorpje Broc een superresearchcentrum voor chocolade geopend. Chocolade is bij Nestlé op dit ogenblik goed voor een omzet van een kleine zeven miljard euro, bijna een tiende van de totaalverkoop van het bedrijf. Voor de Belgische ceo Paul Bulcke smaakt dat naar meer. "Chocolade is één van de pleziertjes die mensen zich nog kunnen veroorloven".

Het nieuwe centrum in Broc is het 28ste researchcentrum van Nestlé. Een viertal ervan houdt zich al bezig met onderzoek naar de chocoladeproductie. In het Franse Tours bijvoorbeeld gebeurt onderzoek naar betere cacaoplanten, die resistent zijn tegen ziektes. Nestlé wil er miljoenen van laten aanplanten bij cacaoboeren in de Derde Wereld, om zo hun plantages te verjongen.

In Abidjan (Ivoorkust) loopt dan weer onderzoek naar betere teelttechnieken. In het Britse York worden nieuwe chocoladeproducten ontwikkeld en in Lausanne wordt nagegaan wat het nu juist is dat de consument naar chocolade drijft. In het gloednieuwe centrum in Broc, goed voor een investering van 28 miljoen euro, wil Nestlé al die kennis samenbrengen.

Nestlé mag dan nog voor 6,7 miljard euro per jaar aan chocolade verkopen, zo'n 70 procent ervan gaat op in lokale merken. Voor chief technology officer Werner Bauer is het doel van het nieuwe centrum duidelijk: "Wij willen de beste chocolade van de

wereld maken". Daarvoor is volgens hem een huwelijk van wetenschap en creativiteit nodig. "Een creatief architect heeft ook een goede ingenieur nodig om zijn gebouw te kunnen zetten. Met chocolade is dat net hetzelfde".
Daarom zijn een viertal bekende meester-chocolatiers van buitenaf aangetrokken, om de onderzoekers van Nestlé met frisse ideeën te inspireren. De Belg Pierre Marcolini is er een van. Of hij niet de geheimen van de Belgische chocolade aan de Zwitsers aan het verkopen is? "De tijden zijn veranderd", antwoordt hij in Het Nieuwsblad. "Toen ik nog de stiel van chocolatier aan het leren was, keek je in het receptenboekje van de chef als die eens naar het toilet was. Vandaag staan de recepten gewoon op het internet of in receptenboeken".
"Maar met recepten alleen ben je er niet. Het is wat je ermee doet. Het is nog altijd de kunst van de chocolatier die het verschil maakt", legt Marcolini uit. Vandaag heeft hij zeventien boetieks en in november komt er nog eentje bij in Antwerpen, recht tegenover de Bourlaschouwburg. "Ik wil speciale dingen blijven doen. Zo ben ik de enige Belgische pralinemaker die zelf zijn cacaobonen verwerkt. Soms vind ik bijvoorbeeld ergens een heel speciale cacaoboon. Dan koop ik de hele oogst op en maak er een aparte reeks chocolade van".

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