

BARRY CALLEBAUT

Un mundo de chocolate

*Líder mundial del chocolate...
¡ Un enunciado que nos hace la boca agua ! Con más de un millón de toneladas de chocolate comercializado cada año y 8 000 trabajadores en todo el mundo, el grupo Barry Callebaut domina el mercado del chocolate haciendo disfrutar a particulares, artesanos y comerciantes de todo el mundo con bombones de chocolate, trufas o chocolate en polvo. Nacida en 1996 de la fusión del francés Cacao Barry y del belga Callebaut, la empresa instaló en Zurich su sede social.*



Presente en Europa, América y Asia, Barry Callebaut responde a las necesidades del conjunto de la industria alimentaria. “A *escala internacional, somos el único grupo en proponer un enfoque específico por segmento de mercado*”, señala Philippe Janvier, Vicepresidente de Europa para la rama Gourmet y Country Coordinator de Barry Callebaut Francia. Más concretamente el grupo Barry Callebaut está compuesto por varias divisiones. La división Cacao

garantiza el tratamiento del fruto y su transformación en materia prima. La división Food Manufacturer está dirigida a los industriales internacionales. La división Consumidores comercializa sus productos en Europa bajo las marcas Van Houten, Sarotti y Alprose y bajo la marca Brax en América del Norte. La división Vending abastece las máquinas expendedoras automáticas de las empresas en bebidas de chocolate. La división Gourmet propone a los profesionales del sector (chocolateros, pasteleros, panaderos, casas de comida por encargo, restauradores...) una gama

de productos de alta calidad, innovadores y prácticos para trabajar el chocolate en todas sus formas. Gracias a sus siete *Academias del Chocolate* y a su Club de Embajadores, que actualmente cuenta con más de 80 chefs, la división Gourmet transmite su savoir-faire a los profesionales de todo el mundo. Organiza también el *World Chocolate Masters* que ya se ha erigido como EL certamen internacional del chocolate. Barry Callebaut también está presente en África, en los países productores del

de 7 000 m² recibe mensualmente más de 3 000 palets de chocolate semi-elaborado y expide 2 000 palets de productos al detalle hacia Canadá, Estados Unidos y Asia. Es decir, más de 120 referencias dirigidas a pasteleros y restauradores.

“Nuestra actividad conoce fuertes picos de carácter estacional durante las Navidades y Semana Santa, señala Benoît Lapleigné, director logístico de la Supply Chain de Barry Callebaut Francia. Nuestro socio logístico tiene

que gestionar pues los pedidos que recibimos de todo el mundo.” Norbert Dentressangle tiene que tener en cuenta también las dificultades sanitarias vinculadas al producto. Los vehículos y el almacén tienen que tener una temperatura dirigida, entre 14 y 18° C, con una tasa de higrometría máxima de entre 50 y 60 %. *“Con el Grupo Norbert Dentressangle, desarrollamos una verdadera relación de confianza y de asociación, indica Benoît Lapleigné. Nuestros interlocutores conocen nuestras exigencias y saben que pedimos una tasa de servicio óptima. A largo plazo, por su oferta de servicios completos y su red euro-*



fruta. *“Este dispositivo industrial nos permite controlar completamente la cadena de producción, del fruto al producto acabado”,* indica Philippe Janvier.

La logística, palanca de desarrollo

Proximidad obliga, el grupo posee plantas de producción en tres continentes. En Wieze, Bélgica, está situado su principal almacén logístico. Desde el 2003, el Grupo Norbert Dentressangle gestiona el almacén de Cacao Barry para el mercado francés e internacional de la rama Gourmet. Situado en Lagny-le-Sec (60), la planta

pea, nuestro socio podría permitirnos desarrollar las actividades de nuestras diferentes ramas. Para nuestra empresa, con gran crecimiento económico en Francia y en todo el mundo, la logística constituye un activo estratégico.”



Logística

- 7 000 m² de almacenaje en la planta de Lagny-le-Sec (60).
- Preparación de contenedores para su expedición hacia Canadá, Estados Unidos y Asia.
- Operación de recepción, expedición y reetiquetaje de los paquetes según los destinos de exportación.



Más chocolate

- El cacao es la 3^a materia prima que se intercambia en el mundo (2,4 millones de toneladas) después del café (5,4) y el azúcar (105).
- En Europa, los Suizos son los mayores consumidores de chocolate (9,7 kg/año/habitante), por delante de Austria (8,7), Noruega (8,1), Bélgica y el Reino Unido (7,3) y Francia (4,6).