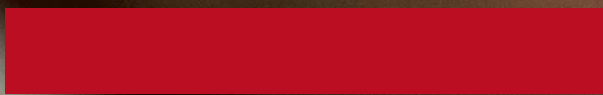




GOURMET SALES TRAINING



Вертикально интегрированная компания

“От какао боба до готового продукта”

Farming

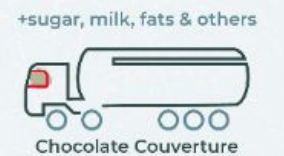
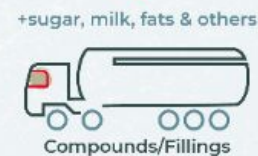
Cocoa Origination



Cocoa Processing



Cocoa Product and Chocolate Manufacturing



Food Manufacturers
Gourmet



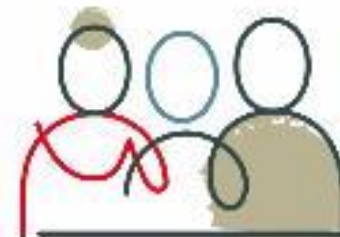
Barry Callebaut's Core Activities

Это Barry Callebaut

175 +
лет
шоколадного
опыта



4-й
создали новый
вид шоколада
RUBY



12 000+
сотрудников

62
фабрик по
всему миру



47%
какао бобов
из проверенных
экологических
источников

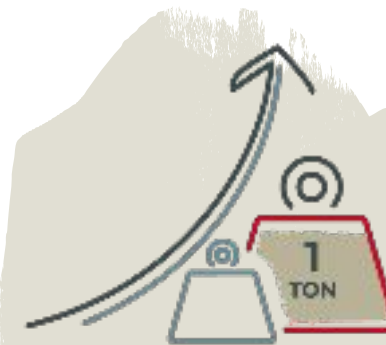


60,000+
Участников
мастер-классов

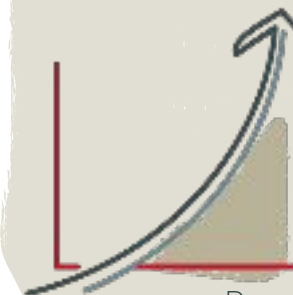


Продаем в
140
Странах

23
Академии
Шоколада



Впервые объём
продаж
превысил
2,1 млн
тонн

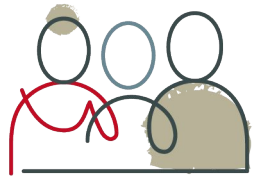


5,1%
Рост объёма за
5 лет

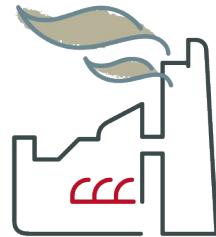
7,309
Оборот продаж
(CHF млн)

601.2
EBIT
(CHF млн)

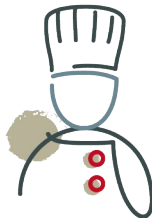
Barry Callebaut Russia & CIS at a glance



395 Employees



3 Factories



1 chocolate Academy

4 Chefs



NEW Office for Barry Callebaut Russia & CIS and the Chocolate Academy Russia in the Alkon Business centre.

CHECHOK Factory

High evaluation by independent inspectors confirms the company's compliance with quality standards of production process and comfortable working environment.



KAZIMOV Factory



*"Best enterprises and organizations of the Ryazan Region"
The Governor of the Ryazan Region, awarded the factory with the Diploma of I grade.*

Программа устойчивого развития **FOREVER CHOCOLATE**

Наши обязательства делают нас ответственным партнером для достижения ваших целей



ПРОЦВЕТАЮЩИЕ ФЕРМЕРЫ

К 2025 году мы выведем
из бедности более 500 000
какао-фермеров



БЕЗ ДЕТСКОГО ТРУДА

К 2025 году мы искореним
детский труд из нашей
цепочки поставок



ПРОЦВЕТАНИЕ ПРИРОДЫ

К 2025 году будет
достигнута наша цель по
нулевой вырубке лесов и
выбросам CO2



ЭКОУСТОЙЧИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА

К 2025 году – 100%
ингредиентов из
экоустойчивых источников во
всех наших продуктах



**FOREVER
CHOCOLATE**



**ЧТОБЫ УСТОЙЧИВОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
ШОКОЛАДА СТАЛО
НОРМОЙ,
НЕОБХОДИМО
ДВИЖЕНИЕ С
УЧАСТИЕМ ВСЕХ
ИГРОКОВ ИНДУСТРИИ**

Each brand plays a **different role** and builds fame for a set of products, concepts & activities



PIONEER IN FINE FLAVOUR
Role: Premiumise by elevating chefs' creativity
STORY: "Unbox Creativity"
FAME: Great Cacao stories - Exciting flavour diversity - French Pastry - Thriving Nature - Or Noir customization - WCM



NR 1 IN DECORATION
Role: Increasing value through taste, texture, shape & colour
STORY: "Make it extraordinary"
FAME: Made by designers & chefs – Full deco portfolio – Seasonal – Sustainable ingredients



SPECIALIST IN SMOOTHEST COUVERTURE
Selective offer where swissness matters
STORY: "Big 6 – small batch Swiss Edelcouvertures"
FAME: Proudly Swiss – 6 vibrant colours – 100% sustainable chocolate



NR 1 BELGIAN CHOCOLATE LEADER IN TASTE & WORKABILITY
Role: Develop chocolate culture – build the craft
STORY: "Make your mark"
FAME: Bean to Bar in Belgium – Most loved taste in the world – Perfect end result - Application specific portfolio – Confectionery - Prospering Farmers

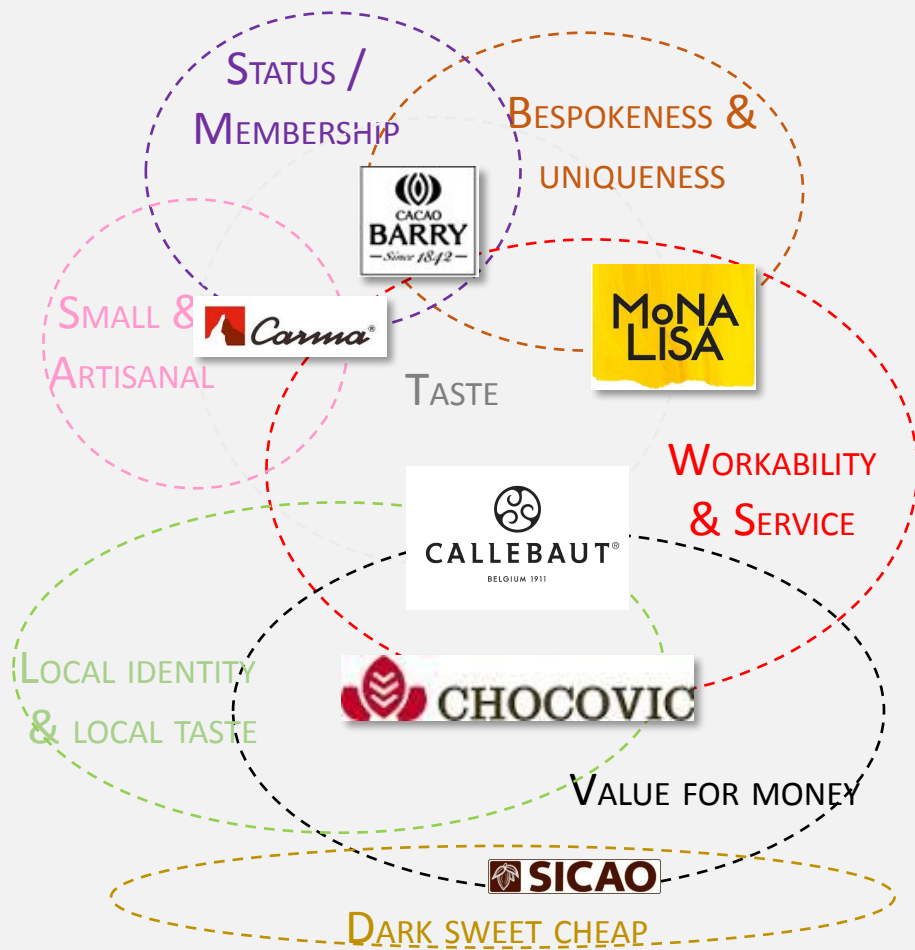


GREAT LOCAL CHOCOLATE, FIT FOR PURPOSE
Role: Share taking from value competitors
STORY: "Local taste, local identity"
FAME: Locally made - Basic range – Bakery – Local taste
Low carbon footprint



Each brand tailors to a specific set of needs, better than competition. Our brand portfolio covers the market spectrum.

A need-based brand portfolio...



...triggers different levels of perceived value

WHAT WE NEED

- SUFFICIENT BUT LIMITED BRAND PORTFOLIO
- CLEAR ROLE IN EACH CATEGORY
- DIFFERENTIATED & COMPLEMENTARY
- MORE ATTRACTIVE THAN COMPETITION
- TOGETHER PROVIDE FULL SOLUTION



Brands Pyramid - Chocolate Range



Категории продукции



ШОКОЛАД

Настоящий шоколад представляет собой пищевой продукт, изготовленный из ферментированных, обжаренных перемолотых какао-бобов, обычно подслащенных и ароматизированных (например, с ванилью).

Шоколад всегда производится на основе какао-массы и какао-масла, в некоторых странах он может содержать до 5 % растительных масел или жиров.



ГЛАЗУРИ

Глазурь состоит из какао-порошка и растительных масел или жиров; более дорогие глазури производятся с использованием какао-массы и какао-масла, но с относительно высоким содержанием растительного масла/жиров. Как правило, глазурь производить дешевле, чем шоколад, из-за более низкой стоимости ингредиентов и производственных затрат. На некоторых рынках производители и потребители иногда не видят существенной разницы между глазурью и шоколадом. Глазури, как правило, имеют более высокую температуру плавления, что делает их более привлекательными для рынков стран с жарким климатом.



НАЧИНКИ

Начинки обычно используются внутри продукта (например, для прослаивания, впрыска, нанесения)

Наиболее распространенные начинки — на основе какао, орехов, карамели.

Основные дифференцирующие ингредиенты в какао-начинках: какао-порошок, растительные масла или жиры; более премиальная продукция может содержать небольшое количество шоколада.

Категории продукции



КАКАО-ПОРОШОК

Твердые какао-вещества представляют собой смесь множества частиц, остающихся после экстракции какао-масла из какао-бобов. При продаже в качестве конечного продукта ее также называют какао-порошком или какао. Какао-порошок доступен в различных оттенках от темного до красноватого, с остатками какао-масла или без него.



ДЕКОРЫ

Декор предназначен для украшения конечного продукта, придания текстуры или использования в качестве элемента конечного продукта (например, трюфельные капсулы). Элементы декора могут быть изготовлены из шоколада или глазури, а также из сахара или марципана.

Декор можно классифицировать следующим образом:

- Посыпка
- Включени
- я Завитки
- Чашечки и
- капсулы Роллы и
- карандаши
- Отдельные декоративные
- элементы Персонализированные
- декоры, элементы с принтом
- Нешоколадные декоры
- Паста для



ОРЕХИ

В категорию орехов входят обработанные орехи, такие как карамелизированные цельные или измельченные орехи, крокант, нугатин, саблаж, и изделия с покрытием, которые можно использовать в качестве украшения или придания текстуры конечному продукту.

Категории продукции



ТОППИНГИ

Топпинги представляют собой жидкий соус, в основном на основе шоколада, карамели или фруктов, обычно наносимый поверх продукта для обогащения вкуса или в качестве декора.

КАКАО-ИНГРЕДИЕНТЫ

Наряду с какао-порошком, есть также другие какао-ингредиенты, такие как какао-масло, какао-ликер и какао-масса.

ПРЕМИКСЫ / ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПРОДУКТЫ

Готовые к употреблению продукты — это премиksы (в основном порошковые смеси), используемые для приготовления муссов, мороженого, заварного или других кремов. Они также известны как быстрорастворимые продукты.



SPECIALIST IN
SMOOTHEST
COUVERTURE



Proudly Swiss since 1931



Product Portfolio

Chocolate



Whites



Gold



Ruby



Milks



Darks

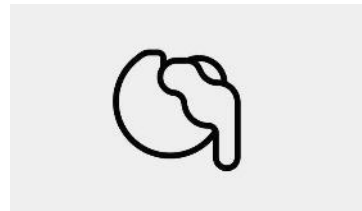


Black

Extended Product Range



Chocolate fillings



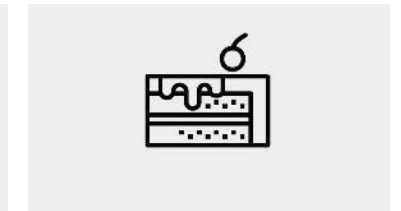
Confectionery pastes



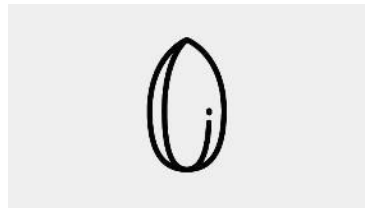
Compound



Fruit fillings



Gels



Nut Products



Toppings



Instants



Decorations



Massa Ticino™



Cacao Barry

#UnboxCreativity



Наша целевая аудитория



РАСКРОЙТЕ ТВОРЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ



Мы — исследователи:

Сасао Барри исследует мир, чтобы открыть новые вкусы и технологии создания шоколада, познать новые сорта какао и придумать новые идеи.

Наши шеф-кондитеры являются истинными творцами:

Это именно те клиенты, которые являются настоящими художниками и создателями, и чей творческий потенциал мы постоянно стремимся развивать и поддерживать своими историями и новыми продуктами



Мы создаем фейерверк вкусов!

Вкус

Постоянство

Надежность

История

Наши вкусы можно увидеть и прочувствовать, ведь за каждым из них кроется особый сорт шоколада, его отличительные свойства и, соответственно, своя история создания.

Создавая коллекцию шоколада Origine и Plantation, мы стремимся удовлетворить потребности клиентов, которые ценят ДИФФЕРЕНЦИАЦИЮ и ТВОРЧЕСКИЙ ПОДХОД.

A story of Flavor
Since 1842



Héritage

Традиционная коллекция, специально созданная для изготовления оригинальных французских кондитерских изделий. Превосходные **качества и надежность** по приемлемой цене.

Pureté

Чистый и **насыщенный вкус какао**, который предлагает шефам широкий выбор шоколадных сочетаний в рецептурах, благодаря оптимизированным фермерским технологиям выращивания. **100% прослеживаемость и устойчивость.**

Origine

Какао-бобы поставляются из **одной страны**, что позволяет клиентам оценить вкусовое разнообразие какао-бобов, выращенных в определенном регионе и имеющих свои генетические особенности.

Plantation

Вкус, характерный для **определенной плантации**. По-настоящему натуральный, такой шоколад обладает индивидуальным вкусом и символизирует наши идеалы честности, локальной идентификации, прозрачности и экологической устойчивости.

RaRe

Создавая коллекцию RaRe, мы стремимся обеспечить доступность разнообразных высококачественных сортов какао в будущем, путем отбора и поддержания **уникальных плантаций**, являющихся родиной **заораживающих вкусов**.

Or Noir

В каждой упаковке этого шоколада раскрывается личность его создателя. Это вкус, разработанный в сотрудничестве с лучшими мировыми экспертами с использованием лучших ингредиентов, в соответствии с конкретными пожеланиями шеф-кондитера.



Portfolio for every chef's need



A wide range of product category that completes our Chocolate range

COCOA POWDERS



READY TO USE



PAILLETE FEUILLETINE



NUTS FILLINGS



PATE A GLACER



BAKING STICKS



BAKE STABLE



MOULDS






CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

KEEP
MAKING
YOUR
MARK



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ
ПРОИЗВОДСТВА 

ОТ КАКАО-БОБОВ
ДО ШОКОЛАДА

В БЕЛЬГИИ
С 1911 ГОДА

АССОРТИМЕНТ CALLEBAUT

Шоколадные
кувертюры

FBC: D-M-W-G-R

Gold, Ruby

Origins

Без сахара или с
пониженным
содержанием

Organic

Цветной и
ароматизированный

Специальный
ассортимент

Термостабильные
палочки, капли, чанки

Напитки

Шоколад для
фонтанов

Наполнители и
покрытия

Покрытия и
глазури

Ореховые пасты
и пралине

Джандуйя и
карамель

Кремы для
выпечки

Шоколадный ганаш
и наполнители

Топпинги

Декоры и
включения

Шоколадный
декор

Посыпки

Включения

Орехи и
Brésiliennes

Пасты для
моделирования

Какао
ингредиенты

Нибсы

Масса

Масло

Порошок

Смеси

Gelato

Мусы



Наши бестселлеры



Finest Belgian Chocolate

811NV

70-30-38NV

823NV

W2NV

CW2NV

Velvet

Ruby

Gold

Орехи

Фундучное пралине

Миндально-фундучное
пралине

**Наполнители и
термостабильные**

Pailleté Feuilletine

Термостабильные чанки

Другое






Белая паста для
моделирования

Тертый шоколад

MONA LISA, OUR DECORATIONS POWER BRAND



Main Local Assortment / Distribution

	CRISPEARLS							BLOSSOMS									
ПРОДУКТ																	
	M-7PAIL -401	Salted caramel CHF-CC-CCR ISE0-02B	Ruby CER-CC-R1C RIE0-W97	Dark chocolate CHD-CC-CRI SPE0-02B	White chocolate CHW-CC-CRIS PE0-02B	Milk chocolate CHM-CC-CRI SPE0-02B	Mini crispearls CHX-CC-MC RIE0-999	CARAMEL CHF-BS-2227 4E4-07B	STRAWBER RY CHF-BS-2227 1E0-07B	WHITE CHW-BS-222 80E0-07B	MILK CHM-BS-222 77E0-07B	MARBLED CHX-BS-2228 2E0-07B	DARK CHD-BS-222 70E0-07B	Marbled chocolate Pencil CHX-PC-199 43E0-999	Dark chocolate Pencil CHD-PC-199 40E0-999		
Старый код		CEF-C C-CAR AME0- W97	CEF- CC-S TRA-E 0-W97	CED-C C-D1C RISP-W 97	CEW-CC- W1CRIE0- W97	CEM-C C-M1C RIE0-W 97	CEM-C C-MIMI XE0-99		CHF-B S-1950 1C-999	CHW-B S-1949 5-999	CHM-B S-2059 1E0-99 9	CHX-B S-2058 2E0-99 9	CHD-B S-2056 5E0-99 9	CHX-P C-1398 4-999	CHD-P C-1398 2-999		
УПАКОВКА, ГР.	2,5 kg	800 g	800 g	800 g	800 g	800 g	425 g	1KG/B OX 4UC/B OX	1KG/B OX 4UC/B OX	1KG/B OX 4UC/B OX	1KG/B OX 4UC/B OX	1KG/B OX 4UC/B OX	1KG/B OX 4UC/B OX	115 шт, 0,9 kg	115 шт, 0,9 kg		
ПРИМЕНЕНИЕ	Desserts, Bakery, Pastries	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks, mouses, cakes	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks, mouses, cakes	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks, mouses, cakes	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks, mouses, cakes	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, Drinks, mouses, cakes	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, cakes	Desserts, Ice-cream, Bakery, Pastries, cakes			

ВИДЕНИЕ

(к чему мы стремимся)

Стать партнером, предлагающим широкий ассортимент шоколадной продукции и глазурей для сегмента ВАРА (Кондитерские изделия и выпечка)

МИССИЯ

(наша цель)

Предложить качественные решения клиентам ВАРА, для которых цена имеет определяющее значение.

ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ЦЕННОСТИ

(что станет движущей силой на пути развития)

Оптимальное соотношение цены и качества
Надежность
Функциональность
Принцип доступности

Ассортимент

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Описание	Упаковка	Код заказа
Темный. Очень горький с высоким содержанием какао 70.1%	Мешок, диски 25 кг	CHD-DR703042RU-411
	Коробка, диски 5 кг	CHD-DR703042RU-R10
Темный и горький. Высокое содержание какао. Какао 58%	Мешок, диски 25 кг	CHD-Q15BO2ZVRU-411
Сбалансированный горьковатый вкус какао. Какао 53%	Мешок, диски 25 кг	CHD-DR-11Q11RU-411
	Коробка, диски 5 кг	CHD-DR-11Q11RU-R10

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Описание	Упаковка	Код заказа
Сбалансированный вкус молока, какао и карамели. Какао 33,6%	Мешок, диски 25 кг	CHM-DR-11929RU-411
	Коробка, диски 5 кг	CHM-DR-11929RU-R10
Сливочный, с оттенком карамели. Какао 35.9%	Мешок, диски 25 кг	CHM-DR-T1634-411
	Коробка, диски 5 кг	CHM-DR-T1634-R10

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД


Описание	Упаковка	Код заказа
Белый шоколад	Коробка 2,5 кг	CHW-R28-557
Белый шоколад	Коробка 5 кг	CHW-S403-R10



CHOCOVIC

*the taste
of talent*

— • — •
ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДЛЯ ПАРТНЕРОВ

 **CHOCOVIC**

позиционирование Chocovic

Анализ конкурентов

	 SICAO	 CHOCOVIC	 Master Martini	 irca
360° маркетинговая поддержка				
Локальное производство				
Широкий ассортимент				
Удобство в работе				
Академия Шоколада				

Chocovic в портфеле брендов Barry Callebaut



ассортимент продукции

глазурь



Темная



Молочная



Белая



шоколад



Темный
70%

Молочный 33%
Молочный 36%



Белый 34%

термостабильная
продукция



Темные и молочные
шоколадные капли



Капли
из темной кондитерской массы



Капли



начинки



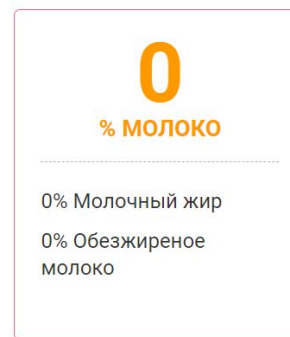
Темные
наполнители



Белые
наполнители



CHD-DR703042RU-814 - Темный шоколад. Очень горький с высоким содержанием какао 70,1% (мешок 20 кг)



Текущность 



Данный продукт представлен в упаковке 5 кг

CHD-DR-11Q11RU-814 Темный шоколад. Сбалансированный горьковатый вкус какао 54,1%(мешок 20 кг)



54.1
% КАКАО

34.2% Какао-масло
20% Обезжиренное
какао

0
% МОЛОКО

0% Молочный жир
0% Обезжиренное
молоко

34.4
% ЖИР

34.2% Какао-масло
0% Молочный жир

Текучесть



**Данный продукт представлен в
упаковке 5 кг**

СНМ-DR-T1634-814 Молочный шоколад. Сливочный, с оттенком карамели. Какао 35,9% мешок 20 кг)



35.9

% КАКАО

29.4% Какао-масло
6.5% Обезжиренное какао

15.9

% МОЛОКО

4.2% Молочный жир
16.5% Обезжиренное молоко

33.8

% ЖИР

29.4% Какао-масло
4.2% Молочный жир

Текучность



Данный продукт представлен в упаковке 5 кг

Так же есть в ассортименте молочный шоколад с меньшим содержанием какао и дешевле примерно на 5%

СНМ-DR-11929RU-

Молочный шоколад. Сбалансированный вкус молока, какао и карамели. Какао 33,6%

CHW-U1934-814 Белая шоколадная масса с ванильным вкусом мешок (20 кг)



27

% КАКАО

27% Какао-масло

0% Обезжиренное какао

18.8

% МОЛОКО

6.4% Молочный жир

12.4% Обезжиренное молоко

33.4

% ЖИР

27% Какао-масло

6.4% Молочный жир

Текучесть



Лучшее соотношение цена – качества. При этом плохо подходит для покрытия, но идеален для ганаша.

CHW-U25-25B Белый шоколад с ванильным вкусом (5 КГ)



25,5
% КАКАО

25,5% Какао-масло
0% Обезжиренное какао

25,5
% МОЛОКО

6,4% Молочный жир
18,8% Обезжиренное
молоко

33,8
% ЖИР

25,5% Какао-масло
8,3% Молочный жир

Текучесть



Данный продукт представлен в упаковке только 5 кг



Так же есть в ассортименте Sicao R28 - произведен в бельгии. Качество не отличимо от премиального Каллебаут

ISD-R1335-814 , ISD-T1534-814 Тёмная глазурь на основе твёрдого лауринового заменителя какао-масла **(20 кг)**



15
% КАКАО

0% Какао-масло
15% Обезжиренное какао

0
% МОЛОКО

0% Молочный жир
0% Обезжиренное молоко

34
% ЖИР

0% Какао-масло
0% Молочный жир

Текучесть   

Данный продукт представлен в упаковке только 20 кг (крупные капли). Соответствует ГОСТ



Так же есть аналогичные рецептуры в упаковках 5 кг и стандартные капли

ISW-S1234-814 Белая глазурь на основе твердого лауринового заменителя какао масла с ванильно-кремовым ВКУСОМ (20 кг)



0
% КАКАО

0% Какао-масло
31% Обезжиренное какао

6
% МОЛОКО

0% Молочный жир
6% Обезжиренное молоко

33.5
% ЖИР

0% Какао-масло
0% Молочный жир

Текущность

Данный продукт представлен в упаковке только 20 кг (крупные капли)

ISF-T103-25B Белая глазурь на основе твердого лауринового заменителя какао масла с ванильно-кремовым вкусом (20 кг)



0
% КАКАО

0% Какао-масло
0% Обезжиренное какао

15
% МОЛОКО

3% Молочный жир
12% Обезжиренное
молоко

33.4
% ЖИР

34.8% Какао-масло
3% Молочный жир

Текущность



Стандартные каллеты. Аналогична глазури мастер мартини, но соответствует гост

CHD-DR-185-46-25B , ISD-DR-105U16-25B Термостабил шоколад и глазурь (5 кг)



44.7
% КАКАО

27.2% Какао-масло
17.5% Обезжиренное какао

16.4
% МОЛОКО

16.4% Молочный жир
0% Обезжиренное молоко

27.3
% ЖИР

27.2% Какао-масло
16.4% Молочный жир

Текучесть

Кроме темного есть молочные термостабильные капли

19
% КАКАО

0% Какао-масло
0% Обезжиренное какао

0
% МОЛОКО

27.3% Молочный жир
0% Обезжиренное молоко

29.9
% ЖИР

0% Какао-масло
27.3% Молочный жир

Текучесть



ISF-T103-25B Белая глазурь на основе твердого лауринового заменителя какао масла с ванильно-кремовым вкусом (20 кг)



0
% КАКАО

0% Какао-масло
0% Обезжиренное какао

15
% МОЛОКО

3% Молочный жир
12% Обезжиренное
молоко

33.4
% ЖИР

34.8% Какао-масло
3% Молочный жир

Текущность



Стандартные каллеты. Аналогична глазури мастер мартини, но соответствует гост

WHITE COVER ALBA (Chocovic)

FNW-F22E065-04-T160 (5 кг Ведро)

Назначение:

- В качестве самостоятельной начинки для выпеченных п/ф.
- В качестве начинки в сочетании с различными кремами (масляным, заварным, сливками растительными, сметанным) для выпеченных п/ф.
- В качестве покрытия для готовых изделий.



THANK YOU!



**“Let’s make aspiring chocolate experiences
come true for chefs by chefs”
Anywhere anytime**