

GUYLIAN

The World's Favourite
Belgian Chocolates

Minister Kris Peeters bezoekt Guylian

Op maandag 12 juni brengt Vlaams minister Kris Peeters, bevoegd voor Openbare Werken, Energie, Leefmilieu en Natuur, een officieel bezoek aan Chocolaterie Guylian, in het kader van een bezoek aan de middenstand in Sint-Niklaas.

Over Guylian

Chocolaterie Guylian is voor de Wase regio een belangrijke KMO met grote internationale uitstraling. Chocolaterie Guylian werd opgericht in 1960 en blijft tot op heden een familiebedrijf. De productie-eenheid in St-Niklaas is 25.000 m² groot en kan dagelijks tot 75 ton fijne Guylian chocoladespecialiteiten produceren.

De pralines van Guylian worden enkel in Sint-Niklaas geproduceerd met uitsluitend Belgische chocolade. Ze worden wereldwijd verkocht in 104 landen: Guylian exporteert naar alle landen van de Europese Unie, Azië, Australië en Amerika en is vertegenwoordigd door eigen verkoopteams in het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Portugal, Spanje, Italië, Polen, Japan en de Verenigde Staten. 96% van zijn verkoop realiseert Guylian in het buitenland. De producten zijn voornamelijk te koop in supermarkten, speciaalzaken, department stores en luchthavens.

De Guylian groep realiseert wereldwijd een totale omzet van 120 miljoen US\$ (2005). Daarmee is Guylian de belangrijkste producent van voorverpakte pralines in België én een terecht ambassadeur van de beroemde Belgische chocolade.

Guylian Zeevruchten in Belgische chocolade

De echte en originele Belgische Chocolate Zeevruchten van Guylian zijn wereldberoemd. Ze zijn door chocoladeliefhebbers over de hele wereld geliefd om hun verrukkelijke smaak, glans en vorm. Elke minutieus gebeeldhouwde zeevrucht is afgewerkt met een fijn toplaagje van gemarmerde witte, donkere en melkchocolade. De pralinévulling wordt nog steeds op artisanale wijze huisbereid volgens het originele recept van oprichter Guy Foubert. Enkel de beste hazelnoten en de fijnste Belgische chocolade geven Guylian Zeevruchten die intense smaaksensatie van krachtige hazelnootpraliné.



Innoverende producten

Guylian dankt zijn groei en succes aan constante innovatie en creativiteit. Vorig jaar werd het productgamma uitgebreid met een nieuwe chocoladespecialiteit : de Guylian Twists. Dit zijn individueel verpakte chocolaatjes in de vorm van het



welbekende Guylian zeepaardje, met zes overheerlijke vullingen: Praliné, Aardbeien, Sinaasappel, Cappuccino, Caramel-Crisp en Truffel.



Ontdek ook de Guylian Sea Shell Bar : een individueel verpakte zeevruchtenreep in fijne Belgische chocolade met originele Guylian pralinévulling. Een handig én lekker tussendoortje voor thuis, op kantoor of onderweg.

Guylian werft verder aan

Dankzij de constante groei kon Guylian in 2005 dertien nieuwe mensen in dienst nemen, begin 2006 gingen er nog eens zeventien extra aan de slag. Momenteel zijn er bij Guylian nog zes openstaande vacatures. Het totale personeelsbestand van de Guylian groep komt zo op 250. Daarmee is Chocolaterie Guylian een belangrijke werkgever in de Wase regio.

Productiecapaciteit wordt verder uitgebreid

Guylian plant momenteel de bouw van een bijkomend productiegebouw met een oppervlakte van 2000 m². Er worden verpakkingsmachines voor de nieuwe Guylian Twists in onder gebracht om de productiecapaciteit verder te vergroten. Daarnaast wordt er bijkomende ruimte gecreëerd voor opslag. Dit zal ons toelaten beter in te spelen op de stijgende marktvraag van onze lekkernijen.

Guylian wint belangrijke onderscheidingen

In 1998 ontving Guylian de Belgische Exportprijs van het Ministerie van Buitenlandse Zaken voor zijn bijdrage en verwezenlijkingen in de export van Belgische chocolade. Deze onderscheiding benadrukt nogmaals onze ambassadeursrol.

In 2002 won Guylian de 'Sant in eigen Land'-trofee, uitgereikt door de zelfstandige ondernemers van UNIZO-Waasland, als blijk van erkenning voor een bedrijf uit de eigen regio en voor een uitzonderlijke prestatie op internationale schaal.

Vorig jaar met Pasen haalden Guylian en de Stad Sint-Niklaas de wereldpers. Met het Grootste Chocolate Paasei ter Wereld vestigde Guylian een officieel Guinness wereldrecord. Liefst zesentwintig meesterchocolatiers van Guylian werkten acht dagen continu aan het reuzengrote paasei op de pas heraangelegde Grote Markt in Sint-Niklaas, de grootste van het land. De sculptuur van 8,39m hoog en 6,39m breed was gebouwd met maar liefst 50.000 Guylian Zeevruchtenrepen. Deze realisatie is een sterk staaltje teamwork, efficiëntie en creativiteit. Guylian is bijzonder trots op zijn medewerkers die elke dag opnieuw een dergelijke motivatie en werklust aan de dag leggen bij de productie van de Guylian chocoladespecialiteiten.



Guylian beschermt het zeepaardje

Binnen de collectie Guylian Zeevruchten is het zeepaardje het paradepaardje én icoon van het Guylian merk. Als dank aan deze wondere wezentjes voor de inspiratie én aan de consument voor het jarenlange vertrouwen zet Guylian zich in voor het behoud van deze bedreigde diersoort. Sinds 1999 is Guylian hoofdsponsor van Project Seahorse, een internationaal team van wetenschappers dat wereldwijd onderzoek verricht naar het zeepaardje en zijn leefomgeving. Het zeepaardje is een uiterst kwetsbaar diertje en daarom

een goed indicator voor de gezondheid van de wereldzeeën in het algemeen. Met andere woorden: zeepaardjes redden is de wereldzeeën redden! Tot nu toe schonk Guylian meer dan 1 miljoen euro aan dit goede doel.

Naast zijn financiële bijdrage doet Guylian eveneens inspanningen om de publieke aandacht te vestigen op de precare toestand van het zeepaardje. Zo staat er een verwijzing naar Project Seahorse op elke verpakking Guylian Chocoladezeevruchten en Guylian Twists. Jaarlijks wordt de boodschap dus uitgedragen naar miljoenen consumenten, overal ter wereld.

In 2002 kon Project Seahorse, dankzij de steun van Guylian, het zeepaardje laten toevoegen aan de lijst van bedreigde diersoorten van CITES (*Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora*). Hiermee is de internationale handel in zeepaardjes nu wereldwijd gereguleerd en gecontroleerd. Een zeer belangrijke verwezenlijking voor het voortbestaan van het zeepaardje.

Guylian Belgian Chocolate Café

Wil je nog meer lekkers van Guylian ontdekken, dan kan je terecht in het Guylian Belgian Chocolate Café in de trendy omgeving van de Bourla Schouwburg in hartje Antwerpen. In 2003 opende Guylian zijn eerste flagship store waar de consument de Guylian smaaksensatie niet alleen kan proeven, maar ook kan beleven. In een uniek kader kan u er genieten van heerlijke chocoladedranken en desserts, een chocolade ontbijt of een lichte lunch. Alle recepten werden speciaal voor Guylian ontwikkeld door de Belgische driesterren kok Peter Goossens van Hof Van Cleve. Daarnaast biedt het Guylian Belgian Chocolate Café ook een uitgebreid assortiment Guylian chocoladespecialiteiten, met enkele bijzonderheden zoals Guylian Praliné Cream Liqueur, Guylian Chocolate Pasta en Guylian Cacaopoeder, die enkel daar te koop zijn.

*Guylian Belgian Chocolate Café, Komediemplaats 15, 2000 Antwerpen, Tel 03 232 18 58
Openingsuren: ma-vrij 10.00 tot 18.00, za 09.00 tot 18.00.*

Nieuwe website en reclamecampagne

Dit jaar introduceerde Guylian zijn nieuwe reclamecampagne : "The World's Favourite Belgian Chocolates". Marktonderzoek toont immers aan dat Guylian niet alleen zeer goed verspreid is over de hele wereld, maar vooral erg geliefd is bij zijn consumenten. Vooral de unieke smaak van de artisanaal bereide pralinévulling van de Guylian Zeevruchten en de altijd gegarandeerde kwaliteit worden wereldwijd erg geapprecieerd.

Daarbij aansluitend werd in maart 2006 de nieuwe website gelanceerd, www.guylian.be. Naast een uitgebreide voorstelling van het volledige productgamma, kan je er terecht voor interessante weetjes over chocolade, zeepaardjes, enzovoort. Je kan er ook onze nieuwe reclamespots bekijken en de muziek ervan downloaden.

Voor verdere informatie:

Chocolaterie Guylian
Mieke Callebaut:
Marketing & European Sales Director
Tel: +32 3 760 97 00
E-mail: mieke.callebaut@guylian.be

Voor beeldmateriaal:

Nele Leclercq
Tel: + 32 3 760 97 60
E-mail: nele.leclercq@guylian.be



