

# GUYLIAN

The World's Favourite  
Belgian Chocolates

## Guylian breidt productiehal uit

### Woensdagnacht uitzonderlijk transport voor de nieuwe productiehal

**Sint-Niklaas – 24 oktober 2006** - Chocolaterie Guylian is in het Waasland een belangrijke KMO met internationale uitstraling. Vorig jaar lanceerde Guylian een nieuwe chocolade creatie: Guylian Twists, individueel verpakte chocolaatjes, in de vorm van het welbekende Guylian zeepaardje, met 6 verrassende vullingen. Gezien het internationale succes van Guylian Twists – momenteel wordt dit product naar meer dan 100 landen uitgevoerd – investeert Guylian in een uitbreiding van zijn productie-eenheid te Sint-Niklaas.



Firma Cordeel uit Temse bouwt voor de Wase chocolatier een bijkomend productiegebouw van 2000 m<sup>2</sup>. Er zullen verpakkingsmachines voor de nieuwe Guylian Twists in onder gebracht worden, om zo de verpakkingscapaciteit verder te vergroten. Daarnaast wordt er bijkomende ruimte gecreëerd voor opslag en komt er een automatische brandblusinstallatie voor de ganse site.

Midden 2007 zal het gebouw in gebruik genomen worden. De totale investering bedraagt 4.200.000 €. Voor deze aanzienlijke uitbreiding werft Guylian 3 technici en een tiental inpakoperatoren aan.

Woensdagavond 25 oktober 2006 plant Guylian een uitzonderlijk nachtelijk transport: 10 betonnen spanten met elk een lengte van 30 meter en een gewicht van 15 ton zullen met een speciaal wegtransport vervoerd worden vanuit Brugge naar de werf van Guylian, Europark Oost 1, 9100 Sint-Niklaas. Vermoedelijk tijdstip van aankomst in Sint-Niklaas is tussen 23u00 en 24u00. Op donderdag zullen de 10 spanten, die dienen voor de overspanning van het nieuwe gebouw, geplaatst worden met behulp van een 200 ton telescoopkraan.

\*\*\*\*\*

### Over Guylian

Chocolaterie Guylian werd opgericht in 1960 en blijft tot op heden een familiebedrijf. De productie-eenheid in St-Niklaas is momenteel 25.000 m<sup>2</sup> groot en kan dagelijks tot 75 ton fijne Guylian chocoladespecialiteiten produceren. Guylian stelt 250 mensen te werk.

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

een 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, grootwarenhuizen 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 Chocolade 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.

Deze unieke smaakbeleving biedt Guylian nu ook aan in de Guylian Zeevruchten reep met pralinévulling, het ideaal tussendoortje – thuis, op kantoor of onderweg - om je zelf lekker te verwennen.



\*\*\*\*\*

### **Voor verdere informatie:**

Mieke Callebaut  
Sales & Marketing Director Europe  
Tel: 03 760 97 00  
E-mail: [mieke.callebaut@guylian.be](mailto:mieke.callebaut@guylian.be)

\*\*\*\*\*