
Medienmitteilung

Einführung der neuen Marke MAISON CAILLER und ihrer „massgeschneiderten“ Pralinen

Broc, den 24. Januar 2012 – Seit heute können Kunden aus der Schweiz und aus Liechtenstein die Schokolade der neuen Luxusmarke MAISON CAILLER im Internet bestellen. Im Laufe der Pressepräsentation am vergangenen Dienstag im Chocolate Centre of Excellence in Broc hat Laurent Freixe, Generaldirektor der Nestlé S.A., die Einführung der neuen Website www.MaisonCailler.com offiziell bekanntgegeben. Nun können Kunden zunächst eine Schachtel mit Schokoladenproben bestellen, um ihr persönliches Vorliebenprofil herauszufinden, woraufhin sie dann eine Auswahl an Pralinen erhalten, die genau auf dieses Profil zugeschnitten sind. „Wir streben ein Ideal an: die Harmonie zwischen der Schokolade und der Person, die sie genießt“, unterstreicht Cédric Lacroix, Direktor von MAISON CAILLER, „und es ist auch das perfekte Geschenk für unsere Liebsten“.

Die in der Schokoladenfabrik in Broc hergestellten Schokoladenproben sind alle identisch geformt und werden entweder zu gemischten Assortiments kombiniert oder aber in Schachteln mit ein bis zwei verschiedenen Pralinsorten angeboten. Die MAISON CAILLER-Schokoladenproben werden in ein bis fünf Lagen präsentiert und enthalten ein Büchlein, in dem die Merkmale eines Schokoladenprofils und seine Charaktereigenschaften erklärt werden. Der Empfänger kann dieses persönliche Profil entweder über sein eigenes Facebook-Profil oder auf der Facebook-Seite von MAISON CAILLER mitteilen.

Spätestens 48 Stunden nach der Bestellung oder an einem vom Kunden angegebenen Wunschdatum erhält er eine Schachtel mit frischer Schokolade, die sorgfältig anhand seiner ganz individuellen Vorlieben ausgewählt wurde. Die Schachtel wird in einer speziell entwickelten Verpackung verschickt, die den bestmöglichen Schutz bietet und die Frische der Schokolade erhält. Das ist besonders wichtig, denn so wird verhindert, dass der Geschmack und die Aromen sich verflüchtigen. Deshalb wird die Schokolade nach Bedarf von Hand gefertigt und direkt an den Kunden geliefert.

Über die Website stellt MAISON CAILLER auch verschiedene Services zur Verfügung, um die modernen Anforderungen zu erfüllen: einen Twitter-Blog, in dem die neuesten Rezepte mitgeteilt werden, ein Team, das die Fragen der Kunden beantwortet, die Möglichkeit, per Live-Webcam einen Blick in die Küche der Maîtres Chocolatiers zu werfen, den Gipfel des Moléson wiederzusehen oder die Kühe zu beobachten, die ringsherum grasen und die Milch für die Schokoladenfabrik liefern.

Bilder und Videos: Nestlés Fotostream www.flickr.com/photos/28056346@N06/ und Nestlés Videostream www.youtube.com/user/NestleCorporate





Kontakt Nestlé Suisse: Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com

Weitere Informationen finden Sie auf: www.nestle.com | www.nestle.ch | www.MaisonCailler.com

Zahlen und Fakten

1897 suchte Alexandre-Louis Cailler, Enkel des Firmengründers François-Louis Cailler, nach einem Standort für seine neue Fabrik und fand ihn in Broc, in einer für ihre Milchproduktion bekannten Region am Fuß der Alpen. Broc war der ideale Standort für den *Chocolatier*, denn hier fand er genügend Milch von hoher Qualität vor, Wasserfälle, die ausreichend Strom für die Produktion liefern konnten, sowie zahlreiche neue Mitarbeiter. Aus diesen Gründen wurde in Broc der Standort seiner neuen Firma errichtet, die im Herbst 1898 ihre Tore zum ersten Mal öffnete.

Heute umfasst der Nestlé-Standort in Broc die folgenden vier Einheiten:

	<p>Maison Cailler (2012)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die neue Luxusmarke von Nestlé für frische, auf den individuellen Geschmack zugeschnittene, Schokolade • 10 Mitarbeitende • 3 Jahre Forschung und Entwicklung im CCE • Eine neue Business Unit von Nestlé
	<p>Chocolate Centre of Excellence/ CCE (2009)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das CCE repositioniert Nestlé an der Spitze der Kunst der Schokoladenherstellung, neue Wege der Innovation vorantreibend • 30 Mitarbeiter (internationales Team multidisziplinärer Experten) • Kreation einzigartiger Schokoladen-Erlebnisse, holistische und konsumentenorientierte Innovationskonzepte weltweit. Arbeitet über alle Marken und Länder • CCE ist Teil von Nestlé's globalem Schokoladen und R&D Netzwerk
	<p>Nestlé's Schokoladenfabrik (1898)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mehr als 114 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Schweizer Schokolade • 350 Mitarbeiter • Gründung klassischer Schokoladenmarken wie Ambassador, Femina, Frigor, Branche, Rayon und Chokito • Jährliches Produktionsvolumen von 16 bis 18 Millionen Kilogramm Durchschnittlich 65 bis 70 Tonnen pro Arbeitstag • 600 verschiedene Endprodukte • Exportanteil: zwischen 55 und 60 % der Gesamtproduktion • Die Fabrik ist Teil von Nestlé Suisse
	<p>Cailler's Touristenattraktion: Maison Cailler – Chocolaterie Suisse (2010)</p> <ul style="list-style-type: none"> • In diesem Besucherzentrum können Sie mit allen Sinnen in die Schokoladenwelt von Cailler eintauchen. Besucher erhalten einen Einblick in die Geschichte und die Herstellung der Schokolade sowie die Entwicklung der Marke Cailler • 35 Mitarbeitende • 60 % der Besucher stammen aus der Schweiz, 40 % aus aller Welt • Die Touristenattraktion ist ein Geschäftsbereich von Cailler, einer Marke von Nestlé Suisse

Konzeptbeschreibung

MAISON CAILLER – eine neue Schokoladen Erfahrung

„Einem jeden seine Schokoladen-Persönlichkeit“

MAISON CAILLER, eine der ältesten noch aktiven Schweizer Schokoladenmarken, hat den ChocoTasteur® entwickelt, ein exklusives Verfahren, mit dem der Kunde seine « Schokoladen Persönlichkeit », oder die einer nahestehenden Person, enthüllen kann.

Entwickelt basierend auf Erkenntnissen der sensorischen Wissenschaft ermöglicht der ChocoTasteur® dem Konsumenten, sich selbst und/oder den Anderen besser kennenzulernen. Und MAISON CAILLER kann Anhand der Ergebnisse eine Auswahl an massgeschneiderten Schokoladen zusammenstellen, die genau auf den persönlichen Geschmack abgestimmt sind. Damit wird dem Kunden ermöglicht das perfekte Geschenk zu verschicken, mit dem er garantiert Freude machen wird.

Unser neues Online-Geschäftsmodell erfüllt die höchsten Erwartungen: mit seinem exklusiven Kundenservice, mit der Zustellung von frisch hergestellten Schokoladen innerhalb von 48 Stunden oder etwa mit den Live-Videos, die einen Blick hinter die Kulissen von MAISON CAILLER erlauben.

Mit diesem einzigartigen Konzept wird in der Chocolaterie, wo einst die Milkschokolade erfunden wurde, eine über 100 Jahre alte Geschichte voller Innovation und der Kunst, Schokolade herzustellen, fortgesetzt.

Geschmack und Aromen – von den Vorlieben zur Persönlichkeit

So überraschend das auf den ersten Blick auch klingen mag, unser Geschmack wird von einer Vielzahl ebenso biologischer, wie psychologischer, kultureller und sozialer Faktoren beeinflusst. Die Wahrnehmung von salzigem, süßem, saurem und bitterem Geschmack ist biologisch und wird vererbt. Wir können sie als unser gustatorisches Erbgut betrachten. Die Wahrnehmung von Gerüchen und Aromen hingegen entwickeln wir unser ganzes Leben lang durch Erfahrungen weiter.

Zahlreiche Expertenstudien wurden durchgeführt, um den Prozess und die Umstände zu identifizieren, die einfache Sinneseindrücke in komplexe Genussfreuden verwandeln. MAISON CAILLER ist noch einen Schritt weiter gegangen und hat ein exklusives Verfahren entwickelt, um individuelle Profile je nach Geschmacksvorlieben zu erstellen, welche wir SchokoladenPersönlichkeiten genannt haben.

Wäre es nicht wunderbar, eine perfekte Übereinstimmung zu erreichen zwischen dem, was man von einer Schokolade erwartet, und dem, was sie tatsächlich bietet? Gestützt auf unser Expertenwissen konnten wir mehrere Gruppen bilden, die die gleichen Profile teilen. Sie ergeben sich aus der Auswertung Ihrer Eindrücke zum ChocoTasteur®. Die enthüllte SchokoladenPersönlichkeit zeigt Ihnen eine neue Seite Ihres Ichs und ermöglicht MAISON CAILLER, die „ideale“ Schokoladenbox für Sie zusammenzustellen, entsprechend Ihren bewussten und unbewussten Vorlieben.

So haben unsere Experten den Coffret ChocoTasteur® kreiert, um damit dieses sehnlichst erwartete Ideal zu erreichen: die perfekte Harmonie zwischen der Schokolade und der Person, die sie genießt.

Der CHOCOTASTEUR®, sich oder andere besser kennenlernen

Wir haben den ChocoTasteur® entwickelt, um die Erwartungen, die die Konsumenten in Premium-Schokoladen setzen, erfüllen zu können. Der erste Schritt zur Ermittlung der « SchokoladenPersönlichkeit » ist das Bestellen einer Box mit fünf Degustations-Schokoladen im Internet, die einem Freund/einer Freundin, einer nahestehenden Person oder dem Kunden selbst zugesendet wird.

„Schokolade besitzt verschiedene Eigenschaften, die von jedem anders empfunden werden. Wie zum Beispiel auch bei der Degustation von Wein“, erklärt Cédric Lacroix. Die ersten fünf Schokoladen werden zusammen mit einem Begleitheft mit Degustationstipps geliefert, um Sie in die Kunst des Verkostens einzuweihen.

Der Empfänger verkostet die Degustations-Schokoladen, welche Noten von Milch, Karamell, Nüssen, Vanille, Kakao, fruchtige oder florale Aromen aufweisen. Danach bewertet er sie online mithilfe eines einfachen Fragebogens. Anhand dieser Bewertung kann MAISON CAILLER nach seiner einzigartigen wissenschaftlichen Methode die Schokoladen-Persönlichkeit des Verkosters bestimmen und dann in Feinarbeit eine Kollektion an Schokoladen zusammenstellen, die genau auf den Geschmack dieser Person zugeschnitten ist.

Die Auswahl erfolgt aus zwölf Rezepten, die speziell neu kreiert wurden, um die Gaumen der anspruchsvollsten Schokoladenliebhaber zu begeistern. Sie verkörpert das perfekte Geschenk.

Der Luxus einer personalisierten Schokolade

Alle MAISON CAILLER-Pralinen haben die gleiche Form und Grösse und sind entweder gemischt, in fünf verschiedenen Sortimenten, oder in einer Box mit einer einzigen Geschmackssorte erhältlich. In der historischen Fabrik von Cailler, in der seit 1898 feinste Schokolade hergestellt wird, werden sie innerhalb von 48 Stunden nach Bestelleingang frisch verpackt und dem Konsumenten direkt zugestellt.

Die MAISON CAILLER-Schokoladen werden in Boxen mit ein bis fünf Lagen präsentiert, die ein Begleitheft enthalten, in dem das Profil der jeweiligen „SchokoladenPersönlichkeit“ und ihre Besonderheiten beschrieben werden. Der Empfänger kann diese Persönlichkeit online entweder über sein eigenes Facebook-Profil oder auf der Facebook-Seite von MAISON CAILLER teilen, und so der Gemeinschaft von passionierten Schokoladenliebhabern beitreten. Er kann die Daten und SchokoladenPersönlichkeiten seiner Freunde auch in seinem persönlichen Konto auf der Website von MAISON CAILLER speichern.

Innerhalb von 48 Stunden nach Bestelleingang oder zum vom Kunden gewählten Datum stellt ein exklusiver, speziell von MAISON CAILLER kreierter Kundenservice eine Box mit frisch zubereiteten Schokoladen zusammen, die den persönlichen Geschmacksvorlieben des Konsumenten entsprechen. Die Box wird in einer umweltfreundlichen Verpackung verschickt,

deren Material, Grösse und Gewicht bis ins kleinste Detail durchdacht sind. Sie bietet optimalen Schutz für unsere kostbaren Schokoladen bei gleichzeitigem Erhalt ihrer Frische und Qualität.

MAISON CAILLER und seine Premium-Schokoladen verkörpern Luxus, unter Einhaltung unserer Unternehmensstandards, unter Einbeziehung der hohen Wertvorstellungen im Greyerzerland und garantiert durch unsere hochwertigen Zutaten.

Unser Sortiment an frischen premium Schokoladen

Auch heute noch streben unsere Chocolatiers mit viel Leidenschaft nach Exzellenz in unserer traditionellen Herstellungskunst, dort wo sie entstanden ist und 1875 die Milkschokolade erfunden wurde.

Für eine erstklassige Schokolade sind drei Elemente unabkömmlich: die Qualität der Zutaten, die Beherrschung der Kunst der Herstellung und die kreativen Rezepte. Zusammen mit diesen Anforderungen ist MAISON CAILLER auch bemüht, seinen ethischen Ansprüchen gerecht zu werden. Diese haben zum Ziel, mit unseren Handlungen einen kleinen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten. Beispiele dafür sind der Nestlé Cocoa Plan, ein Aktionsprogramm, das auf eine verantwortungsvolle Produktion abzielt, oder die Bezugsquelle unserer Milch, die ausschliesslich von Betrieben aus der nächsten Umgebung der Chocolaterie stammt.

Wir bieten fünf Sortimente mit jeweils vier verschiedenen Pralinsorten und fünf mit einer einzigen Varietät unserer wundervollen Kreationen an. Dem haben wir drei Tafeln hinzugefügt, unsere Carreaux, mit klarem und elegantem Design, mit denen Sie drei Sorten unserer hochwertigen Schokoladen entdecken können.

Unsere Kreationen werden alle ausschliesslich in der historischen Heimat unserer Chocolaterie in Broc und nur auf Bestellung zusammengestellt.

Historisches und Authentisches wird zu strahlend neuem Design

MAISON CAILLER bietet seinen Konsumenten ein umfassendes Genusserlebnis, in dem sich unser Universum durchgehend widerspiegelt. Von unserem Logo bis zu unseren Boxen, über das Design unserer Schokoladen bis hin zur Ästhetik unserer Website und unserer exklusiven Boutique.

Ein von Hand geschriebener Brief von Alexandre Cailler, dem Gründer unserer Chocolaterie, führt in unsere Welt ein und diente als Inspiration für unser Logo. Vier Farben verkörpern MAISON CAILLER: das Weiss der historischen Fassade unserer Chocolaterie, das Beige der Mauern und das Graubraun des Holzes der traditionellen Bauten in unserer Region, und das zarte Grün unserer Weiden. Sie alle finden sich auf den Schokoladenboxen, die Broc verlassen, und in der graphischen Gestaltung unserer Webseite wieder.

Das Design unserer Pralinen ist vom Moléson inspiriert, dem emblematischen Berg, der unser Broc-Tal überragt. Ihre sanften Rundungen sind umschlungen von einer «Schleife», Symbol für das Geschenk und gleichzeitig auch für die Strohflechterei, eine traditionelle Handwerkskunst unserer Region.



Good Food, Good Life



Die Kunst des Scherenschnitts findet sich überall auf unseren Kreationen, von der Verpackung bis zur Webseite, in Erinnerung an dieses jahrhundertealte Handwerk der Region Greyez. Sie wird auch in unserer Boutique in Broc zu bewundern sein, die wir Anfang März 2012 eröffnen werden und deren elegante und innovative Architektur die Werte unterstreicht, die unser Handeln prägen: Herstellungskunst, Innovation, authentische Geschichte und Modernität.

Wir schicken zwei mobile Boutiquen mit aussergewöhnlichem Design auf den Weg zu den Schokoladenliebhabern. Der Künstler und Photograph Yann Toma wird dieses intime Zusammentreffen von Besuchern und unseren Schokoladen verewigen. Das erste Event, bei dem wir dabei sein werden, ist das Mercedes-Benz CSI in Zürich vom 27. bis 29. Januar 2012.

Von gestern bis morgen

MAISON CAILLER strebt nach Innovation, möchte aber gleichzeitig erhalten, was der Marke ihren authentischen historischen Charakter verleiht.

„Die Welt verändert sich und MAISON CAILLER passt sich an“, erklärt Cédric Lacroix, Direktor des Chocolate Centre of Excellence in Broc. „Wir verwenden die neuesten Technologien, um die Beziehungen zu unseren Kunden zu bereichern. Unsere Kreationen sind ausschliesslich in unserem Online-Shop erhältlich, wodurch wir die Zeitspanne zwischen Herstellung und Zusendung auf ein Minimum verkürzen können. Derzeit sind unsere frischen personalisierten Schokoladen über dieses neue Verkaufsmodell in der Schweiz und in Liechtenstein verfügbar. Auch unsere Webcams und Videos zeigen unseren Wunsch nach Transparenz. Unser Unternehmen öffnet seine Türen und lässt Sie mit Live-Videos einen Blick in die Küchen unserer Chocolatiers werfen, den uns gegenüberliegenden Moléson betrachten oder den Kühen zusehen, die um uns herum weiden und die Milch für unsere Chocolaterie produzieren. Wir wollen unseren Kunden hautnah zeigen, dass wir ein reeller Geschäftsbetrieb sind, in dem Menschen Tag ein Tag aus eifrig arbeiten, um die Schokoladen herzustellen, die Sie geniessen“.

Lebenslauf

Cédric Lacroix

**Leiter des Kompetenzzentrums für Schokolade (CCE)
und des MAISON CAILLER**



Geburtsjahr: 1970
Nationalität: Franzose und Schweizer
Sprachen: Französisch, Englisch, Deutsch
Familienstand: verheiratet, 3 Kinder

Beruflicher Werdegang

- 2010** Leiter des Kompetenzzentrums für Schokolade und des MAISON CAILLER
- 2005** Business Executive Manager Chocolate & Confectionery bei Nestlé France und Mitglied im Vorstand des Verbands Schweizerischer Schokoladenfabrikanten
- 2003** Head of Marketing and Customer & Channel Sales Development for Grocery bei Nestlé Romania (Beverages, Chocolate & Confectionery, Culinary, Infant nutrition)
- 2002** Category Manager Chocolate & Confectionery bei Nestlé France
- 1999** Marketing Manager Chocolate & Confectionery bei Nestlé Česko/Nestlé Slovensko
- 1998** Marketing Specialist der Zone Europa bei Nestlé

Aus- und Weiterbildung

Program for Executive Development (PED)
IMD, Lausanne

Master of International Management
Fakultät für Betriebs- und Volkswirtschaft (HEC), Lausanne

Lebenslauf

Laurent Freixe

Generaldirektor Nestlé S.A., Zonendirektor Europa

Geburtstag: 1962
Nationalität: Franzose
Spachen: Französisch, Englisch, Spanisch, Deutsch
Familienstand: verheiratet, 2 Kinder



Beruflicher Werdegang

2008 Ernennung zum Generaldirektor der Nestlé SA, Zonendirektor Europa

2007 Marktchef Region Iberia, Verantwortlicher für Spanien und Portugal,

2003 Marktchef Nestlé Ungarn

1999 Leiter der Division Nutrition Nestlé Frankreich

1986 Eintritt in Nestlé Frankreich in den Bereichen Vertrieb und Marketing

Ausbildung

Program for Executive Development, IMD, Switzerland

Ecole de Hautes Etudes Commerciales du Nord (EDHEC), Lille, France, spezialisiert in Business Administration

Verwaltungsratsmandate

Vorsitzender, Nestlé Entreprises S.A.S. (FR)

Vorsitzender, Nestlé Suisse S.A. (CH)

Vorsitzender, Société des Produits Nestlé S.A. (CH)

Mitglied des Aufsichtsrats, Cereal Partners Worldwide (CH)

Vorstandsmitglied, Lactalis Nestlé Produits Frais S.A.S. (FR)

Mitglied des Foreign Investment Advisory Council von Russland

Vorstandsmitglied, Association des Industries de Marque (AIM) (BE)

Mitglied des Liaison Committee with the CIAA (BE)

Mitglied des Vorstandes, ECR Europe (BE)