



Fazer melhor é fazer com paixão

Harald fecha parceria com INBP para apoiar a formação de profissionais no Brasil

Empresa fornecerá chocolates para serem utilizados nos cursos do Institut National de la Boulangerie- Patissérie que abrirá sua primeira escola em São Paulo

No dia 23 de julho, às 14 horas, haverá uma coletiva de imprensa no estande da **Harald** na Fipan 2013 para anunciar a parceria entre a empresa e o *INBP Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie*. No evento estarão presentes Jacob Cremasco, Diretor Comercial da **Harald**, Laurent Serre, Presidente do INBP e Presidente-adjunto da *Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française*, Jean-François Astier, Diretor Geral do INBP e Jean-Pierre Bernard, Diretor do INBP Brasil.

Durante a coletiva, o Diretor da **Harald** vai assinar uma carta de intenções para apoiar a iniciativa da entidade francesa de abrir sua primeira escola no País e fornecer o chocolate que será utilizado nos cursos de formação de padeiros, confeitadores e *chocolatiers* ministrados pelo INBP.



SEDE DO INBP NA FRANÇA

Em um primeiro momento, o INBP Brasil vai promover cursos e palestras para empresas, entidades e grupos fechados, além de fornecer consultoria pedagógica, engenharia e análise de produtos para empresas do segmento de alimentos e panificadoras. Em uma segunda etapa, o instituto também vai realizar cursos profissionalizantes de curta e longa duração em sua escola que será inaugurada em São Paulo até o final de 2014. Essa unidade será a primeira filial física do instituto fora da França.

“A imagem do Brasil no exterior, o interesse dos brasileiros pelos cursos do INBP na França, a proximidade do País com a cultura europeia, a oferta de poucos cursos de capacitação nessa área e o crescimento da economia brasileira foram alguns dos motivos que nos estimularam a ter uma escola em São Paulo. Já investimos R\$ 5 milhões em um prédio de 3.800m² e, até a abertura da escola, esse montante deverá chegar a um valor entre R\$ 15 e R\$ 20 milhões. Escolhemos o centro de São Paulo por ser um lugar de fácil acesso, culturalmente rico e que está passando por um processo de revitalização, elementos alinhados com os valores que são caros ao INBP: cultura, social e sustentabilidade”, explica Jean-Pierre Bernard, diretor do INBP Brasil.

Segundo Bernard, o mercado gastronômico brasileiro também está amadurecendo e essa evolução vai de encontro à proposta do INBP de promover a formação de profissionais que possam ampliar a gama de produtos oferecidos nas panificadoras e confeitarias, contribuindo para o aumento das vendas nesses segmentos.

O instituto pretende usar métodos e técnicas já utilizadas na França e vai trazer professores franceses para o País, assim como brasileiros formados pela escola na França com a proposta de manter a mesma qualidade que a transformou em uma das escolas mais renomadas no mundo. Para isso, o INBP está procurando parceiros locais que produzem matérias-primas com a mesma qualidade que as europeias para que os produtos finais sejam fiéis às receitas originais francesas.



AULA NA ESCOLA FRANCESA

“O interesse para formar esta parceria com a Harald surgiu quando conhecemos a linha gourmet *Harald Melken Unique*, uma prova de que a empresa está conseguindo transformar o cacau fido brasileiro em um chocolate de qualidade internacional, com o mesmo padrão dos produtos que são utilizados em nossas escolas”, acrescenta o Diretor do INBP Brasil.

Para Jacob Cremasco, Diretor Comercial da **Harald**, essa parceria é uma forma da empresa contribuir para a formação de profissionais cada vez mais capacitados, elevando a qualidade dos nossos produtos e tornando nosso mercado cada vez mais competitivo. “É importante termos em nosso País uma escola desse porte, reconhecida internacionalmente, para oferecer novas possibilidades de crescimento para os nossos profissionais”, justifica.



SOBRE A HARALD

Pioneira na fabricação de chocolates no Brasil, a **Harald** hoje é líder em coberturas e segunda empresa de chocolates no mercado B2B com uma produção anual de mais de 90 mil toneladas. Apesar de atuar há 30 anos no mercado, sua essência e paixão pelo chocolate nasceram há mais de 100 anos, em 1888, quando a família Neugebauer imigrou da Alemanha para o Brasil e iniciou seus negócios em Porto Alegre (RS), abrindo, em 1903, a primeira fábrica a produzir chocolates no País.

Atualmente a indústria comercializa as marcas **Harald Melken Unique** – linha com alto teor de cacau e a mais sofisticada e completa coleção de chocolates de origem já produzida no Brasil -; **Harald Melken** – linha do mais puro e cremoso chocolate com sabor irresistível e intensidade -; **Harald Melken Doce Cozinha** – linha direcionada exclusivamente para confeitaria caseira que apresenta soluções para toda a família -; **Harald Melken Decor** – linha de produtos decorativos para chocolates e coberturas que agregam valor para diversos tipos de produtos -; **Harald Top, o original** – líder de mercado, é a única cobertura fracionada que garante sabor e textura mais próximos do puro chocolate -; **Harald Confeiteiro, o primeiro** – linha de coberturas fracionadas em suas diversas formas voltada para panificação, confeitaria, sorveteria, chocolataria e outros segmentos doces – e a **Harald Confeiteiro Raspar e Cobrir**, responsável por dar o toque final nas receitas.

Atuando em vários segmentos, a **Harald** tem um parque industrial moderno em Santana de Parnaíba, no interior de São Paulo, onde atuam 500 colaboradores produzindo um portfólio com a mais alta tecnologia, garantindo à empresa destaque entre os principais fabricantes de chocolates e coberturas da América Latina. Além de exportar para mais de 30 países, a **Harald** é uma das principais fornecedoras de chocolate para empresas do Brasil e do mundo.

SOBRE O INBP

Referência mundial para profissionais em confeitaria e panificação, o Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie foi criado em 1974 pela Confederação Patronal das Padarias Artesãs Francesas, após governo francês ter regulamentado as profissões de padeiro e confeiteiro.

Com a nova legislação, o INBP passou a formar padeiros, confeitários, *chocolatiers* e sorveteiros e a certificar esses profissionais para atuarem no mercado. O instituto oferece basicamente três cursos com diplomas, o CAP, considerado o primeiro nível, o BP, que é o segundo nível e o BM, que corresponde ao Mestrado na área, além de outros cursos de curta duração, tanto para profissionais quanto para o público em geral.



Além da atuação acadêmica o INBP também promove cursos para empresas, entidades e grupos fechados e oferece treinamentos, consultoria pedagógica, engenharia e análise de produtos para empresas e panificadoras.

A partir de sua sede em Rouen, o INBP atua em toda a França e também internacionalmente, tanto em formação quanto em consultoria, em países como Estados Unidos, Japão, Marrocos, Tunísia, Líbano e Coréia do Sul, entre outros.

O instituto também possui uma editora que publica apostilas, livros técnicos e de receitas e uma revista.

COLETIVA DE IMPRENSA NA FIPAN 2013

Data: 23/07/2013

Horário: 14 horas

Local: estande da Harald

Assessoras de Imprensa:

Bruna Sant'Anna – bruna@materiaprimma.com – F 11 2668-4280 – 99703-9831

Renata Rebesco - renata@materiaprimma.com – F 11 2668-4278 – 99164-2212