

---

## El Centro Nestlé del chocolate aúna creatividad artística y ciencia de vanguardia

Vevey, 7 de septiembre de 2009.— Nestlé ha inaugurado hoy el Centro de Excelencia del Chocolate, en Broc, Suiza, en presencia de Doris Leuthard, Ministra suiza de Asuntos Económicos, Beat Vonlanthen, Ministro del Cantón de Friburgo y Stéphane Sudan, Alcalde de Broc, así como del Consejero Delegado de Nestlé, Paul Bulcke, Petraea Heynike, Vicepresidenta Ejecutiva responsable de las Unidades de Negocios estratégicos, Marketing, Ventas y Nespresso, y Werner Bauer, Vicepresidente Ejecutivo y Director técnico del Grupo.

El Centro de Excelencia del Chocolate se basa en el patrimonio de la larga tradición chocolatera de Nestlé y constituirá su punta de lanza en el segmento de chocolates de alta gama y de lujo, con repercusión en todas las gamas de chocolates de la Compañía. El Centro combina un equipo de especialistas de Nestlé —desde expertos en habas de cacao, expertos sensoriales y chocolateros hasta diseñadores de embalajes y especialistas en consumo— con la inspiración artística de un grupo de chocolateros independientes entre los que se cuentan Pierre Marcolini, Tristan Carbonatto y Roger von Rotz. Este espíritu de innovación abierta se pone de manifiesto también en la colaboración establecida con prestigiosos institutos de diseño como el Centro de Arte de California y la Escuela Cantonal de Arte de Lausana.

La inversión de 25 millones de francos suizos dedicada a este Centro prueba la importancia estratégica que tiene para Nestlé su actividad en el mercado del chocolate, especialmente en los segmentos de alta gama y de lujo. En 2008, sus ventas alcanzaron 9.800 millones de francos suizos, con un crecimiento orgánico del 7,6%. Mientras que las marcas mundiales como *Kit Kat* generan más de 1.000 millones de cifra de negocios, las marcas locales representan el 70% de la actividad de Nestlé en el mercado del chocolate. En el segmento de alta gama y de lujo, en el que el crecimiento es superior a la media de la categoría, Nestlé es líder del mercado del chocolate negro y reconocida por sus marcas de alta gama como *Nestlé Noir*, *Perugina* y *Cailler*, o por sus chocolates de lujo *Nespresso*.

El Centro de Excelencia del Chocolate forma parte de la red de Centros de Investigación y Desarrollo de Nestlé compuesto por 28 centros y que emplea alrededor de 5.000 personas en todo el mundo. Varios de estos Centros se dedican a investigaciones relacionadas con el cacao y el chocolate. Durante los últimos 30 años, Nestlé ha desarrollado una tecnología que permite la producción en grandes cantidades de plantas de cacao altamente productivas y resistentes a las enfermedades, con el objetivo de rejuvenecer las plantaciones existentes. La propagación de variedades de plantas gran calidad está ya en marcha en Ecuador, Venezuela, Indonesia y Costa de Marfil, donde se distribuirán millones de plantas en los próximos años. En Ecuador y Venezuela, donde Nestlé adquiere las variedades de cacao más apreciadas, la compañía ayuda a proteger y promover variedades únicas de cacao.

Nestlé viene prestando apoyo a los agricultores desde hace muchos años. Este compromiso con desarrollo rural responde al principio de creación de valor compartido que forma parte de la estrategia de negocio de Nestlé. Para que un negocio tenga éxito a largo plazo debe crear valor no sólo para sus accionistas sino también para la sociedad y, en particular, para sus empleados, proveedores y consumidores.