



## **Guylian wint de “Corporate Social Responsibility Award” tijdens 2019 TFWA in Cannes als toegewijde sponsor van “Project Seahorse” sinds 20 jaar.**

Guylian sponsort meerdere duurzame projecten: Project Seahorse (marine natuurbehoud) en Project Cocoa (duurzaam geteelde cacao) en gebruikt meerdere duurzame ingrediënten (zoals vullingen zonder palmolie). Guylian is bewust op zoek naar verbeteringen in het productieproces om te produceren met minder impact op het milieu (bijv. 25% energievermindering over de laatste 10 jaar).

Guylian is al sinds 1998 trouwe partner en hoofdsponsor van Project Seahorse. Project Seahorse is een klein maar krachtig team (<http://www.projectseahorse.org/>), met aan de leiding Dr. Amanda Vincent (Universiteit van British Columbia) en Dr. Heather Koldewey (Zoological Society of London). Project Seahorse gebruikt de zeepaardjes als symbool om de meest belangrijke en dringende behoudsproblemen van de fauna in de zee (overbevissing, illegale handel in bedreigde diersoorten, ...) aan te kaarten. Daarvoor werken ze samen met overheden en lokale gemeenschappen. In totaal heeft Guylian al meer dan 2 miljoen euro gesponsord. Naast deze financiële bijdrage, helpt het bedrijf ook het belang aan te kaarten van Project Seahorse door vermelding van duurzaamheidsboodschappen op de 25 miljoen verkochte verpakkingen die jaarlijks wereldwijd verkocht worden.



Foto: Ben Stiefelhagen

Guylian maakt deel uit van Project Seahorse zijn grootste behoudssuccessen:

- behouden van overeenkomsten en praktisch advies inwinnen voor 182 CITES naties (de Conventie op Internationale Ruil in Levensbedreigende Diersoorten) om zo de export van zeepaardjes te beperken tot duurzame niveaus
- aanmoedigen van de Hong Kong Chinese Medicine Merchants Association tot een vrijwillige gedragscode voor de import van zeepaarden
- ontwikkelen van 32 beschermde gebieden in Danojan Haven waar het verboden is te vissen, een bedreigde dubbele grens koraalrif systeem in de Filippijnen
- opstarten van de iSeahorse website en app waar iedereen, overal in de wereld zijn steentje kan bijdragen tot de wetenschap en het behoud van zeepaardjes door het delen van beelden van zeepaardjes in het wild.



In 2018 kondigde Guylian zijn ambitie aan om een palmolie vrij Belgisch Chocolademerkt te worden. Palmolie werd vervangen door sheaboter en zonnebloemolie, wat niet enkel zorgt voor een zachtere structuur maar ook voor smaakvollere chocolaatjes. Chocolate die beter is voor de planeet en gezonder, met minder verzadigd vet en minder suiker.

Met Project Cocoa steunt Guylian de Cocoa Horizons Foundation van Barry Callebaut (<https://www.cocoahorizons.org/>), een onafhankelijke, non-profit organisatie onder toezicht van de Swiss Federal Foundation Supervisory Authority. Guylian is toegewijd om de levensstandaarden van de cacaoboeren en hun gemeenschappen te verbeteren door de optimalisatie van duurzame landbouw (geen ontbossing), verbeterde productiviteit, ontwikkeling van de gemeenschap en de bescherming van natuur en kinderen. Guylian heeft de ambitie om tegen 2025 100% duurzame cacao te gebruiken.



## Over Guylian

Guylian behoort tot de **top 10 best verkopende merken van voorverpakte chocolaatjes**. Guylian heeft een team van 250 werknemers en produceert een breed gamma van Belgische chocolaatjes in een ultramoderne faciliteit in Sint-Niklaas. Het bedrijf blijft het recept van de traditionele bereiding van de chocolade behouden, maar tegelijkertijd zet het ook hard in op innovatie. Recent werden de nieuwe Tabletten 4 x 25g met individueel verpakte porties, beschikbaar in 6 smaken, gelanceerd. Eerder lanceerde Guylian de Belgian Master's Selection, een premium assortiment van mini chocolaatjes met verrassende smaken. Guylian exporteert in **meer dan 120 landen** en is beschikbaar in **75% van de Travel Retail winkels wereldwijd**. Het is het best verkopende merk van voorverpakte chocolade Zeevruchten in de wereld en de nummer één van best verkochte voorverpakte Belgische Chocolate in Travel Retail.

Wereldwijd is Guylian gekend als synoniem voor **Belgische chocolade van hoge kwaliteit**. Een unieke combinatie van West-Afrikaanse cacao's vormt de basis voor de premium Belgische chocolade, welke gemaakt zijn van 100% pure cacao's. De **chocolade Zeevruchten zijn Guylian's kenmerk**. De hazelnootpralinévulling wordt geroosterd in de koperen ketels volgens het authentieke recept van de oprichters. Deze methode van het roosteren en karameliseren van de hazelnooten geeft de Guylian chocolaatjes hun kenmerkende smaak.

## Voor verdere informatie, neem contact op met

**Mieke Callebaut**  
Managing Director

*Chocolaterie Guylian NV*  
*Europark Oost 1*  
*9100 Sint-Niklaas - Belgium*  
*www.guylian.com*  
Phone: +32 (03) 760 97 00  
Mieke.Callebaut@guylian.be

## Alle afbeeldingen uit de Press Release en meer, kan u vinden op:

<https://www.dropbox.com/home/Marketing/Press%20Release%20kit%20-%20Guylian%20winner%20of%20%20CRS%20Initiative%20of%20the%20Year%20award%202019%20Frontier%20Awards>