

01 | 2024



NEWS

News von der Trikno AG

Trikno AG und Barry Callebaut vereinen ihre Kräfte und bieten eine One-Shot-Schulungsmöglichkeit an





TRIKNO AG UND BARRY CALLEBAUT VEREINEN IHRE KRÄFTE UND BIETEN EINE ONE-SHOT-SCHULUNGSMÖGLICHKEIT AN

Einführung unserer neuen Schulungs- und Informationsplattform
«Triagno Depositing Experts – Transforming Chocolate»

Sehr geehrte Kunden der Schokoladen- und Süßwarenindustrie

In Zusammenarbeit mit unserem geschätzten Partner Barry Callebaut, dem weltweit grössten Produzenten hochwertigster Schokolade und Füllungen, können wir Ihnen ab diesem Jahr eine einzigartige Ausbildungsgelegenheit bieten: Das One-Shot* Basic Training bietet Ihrem Team eine exklusive Möglichkeit, ihr Know-how, ihre praktischen Fertigkeiten und Fähigkeiten bei der Herstellung von qualitativ hochwertigen One-Shot-Schokoladenspezialitäten auf ein neues Level zu bringen.



Die neue Schulungs- und Wissensplattform Triagno Depositing Experts TDE startet

Die neue Plattform «Triagno Depositing Experts» TDE markiert den Beginn von etwas grossartigem Neuen: Diese Plattform

ist unser Engagement und unser Bekenntnis zur Förderung von Spitzenleistungen in der Kunst der Schokoladenherstellung durch Bildung und Ausbildung. Von praktischen Schulungen bis hin zu relevanten, leicht zugänglichen Informationen in den sozialen Medien – die Inhalte und Angebote der TDE zielen darauf ab, Fachleute ihrer Branche mit mehr Wissen auszustatten und Schulungsmöglichkeiten zu bieten, um die Grenzen ihrer Schokoladeninnovationen zu erweitern. Das Motto der Plattform «Transforming Chocolate» beschreibt unser Ziel: Gemeinsam mit Ihnen, den besten Schokoladenexperten der Welt, möchten wir als schokoladenbegeisterte Technikprofis Ihre Branche inspirieren und dazu beitragen, die Welt der Schokoladenherstellung präziser, reibungsloser und effizienter zu gestalten.



«Barry Callebaut hat ein breites Angebot für Ihre One-Shot-Spezialitäten: Wir bringen hochwertige Schokolade, Mischungen, Füllungen und Inklusionen auf den Tisch. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Triagno diese wertvolle Ausbildungsmöglichkeit anzubieten.»

Frédéric Depypere, R&D Technical Services Lead
EMEA, Barry Callebaut





Unser One-Shot-Grundlagentraining, in Zusammenarbeit mit Barry Callebaut, ist unser erstes Angebot für den Start unserer Plattform Trikno Depositing Experts.

Darüber hinaus arbeiten die Kollegen der TDE-Plattform derzeit auch an einem One-Shot-Fortgeschrittenenkurs! Mehr dazu demnächst.

Lassen Sie uns gemeinsam auf diese transformative Reise gehen, wo Expertise auf Leidenschaft trifft und Ihre kreativsten Schokoladenträume wahr werden. ◇

*One-Shot ist ein Giessverfahren, bei dem z. B. eine Praline hergestellt wird, bei der die Schokoladenhülle und eine Füllung gleichzeitig durch eine innere und äussere Düse gegossen werden. Die Füllung ist am Ende zu 100 Prozent mit Schokolade überzogen. Dies erspart das zeitaufwendige Herstellen einer Schale oder Hülle, das Füllen und anschliessende Versiegeln mit Schokolade.

«Die Kombination von Barry Callebauts weltbekannter Exzellenz in der Herstellung feinsten Schokolade und Füllungen – mit der wegweisenden Technologie von Trikno – ermöglicht es Ihnen, die Fähigkeiten Ihrer Anlagen vollumfänglich auszuschöpfen, um die von Ihnen gewünschten Schokoladenspezialitäten in feinsten Qualität effektiv herzustellen.»

Marc Fuchs, CEO Trikno AG





ONE-SHOT BASIC TRAINING

Konditionen



Chocolate Academy™:
Barry Callebaut Belgium N.V.
Aalstersestraat 122
9280 Lebbeke-Wieze
Belgien



Kursprache: Englisch



6 Teilnehmer



inklusive Kursunterlagen
und Zertifikat



Angebot zweimal pro Jahr
(23./24. April 2024 und möglicherweise
im September 2024)



Preis: 750 € pro Person
(Hotel und Logistik nicht inbegriffen,
vom Kunden zu zahlen)



One-Shot Basic Training – laden Sie unser Kursprogramm herunter

Um die Details des One-Shot Basic Training zu entdecken, laden wir Sie ein, unser detailliertes PDF-Dokument zu lesen. Dieses informative Dokument ist dazu bestimmt, von Ihren geschätzten Mitarbeitern und allen, die unsere – und Ihre – Leidenschaft für Schokolade teilen, gelesen zu werden.

hier klicken: Kursprogramm



Chocolate Academy™: Barry Callebaut Belgium N.V., Aalstersestraat 122
9280 Lebbeke-Wieze, Belgien



NEWS

Trikno AG
Marksteinstr. 5,
8552 Felben b. Frauenfeld
Schweiz
www.trikno.ch

Photos:

Barry Callebaut (page 4)
Dennis Beyer (page 1,3)