Amsterdam krijgt de meest duurzame chocoladefabriek van de wereld.

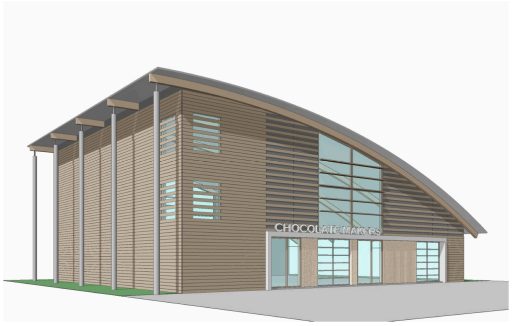
Amsterdam, april 2018

Chocolatemakers, het bedrijf dat als enige chocoladeproducent van Nederland zijn cacaobonen op windkracht naar Amsterdam laat komen en bekend is van de Tres Hombres en Gorilla bar, bouwt een nieuwe bezoekbare chocoladefabriek in Amsterdam. Het bijzondere aan deze fabriek is dat het geheel in zijn eigen energiebehoefte zal gaan voorzien door middel van een volledig transparant zonnedak.

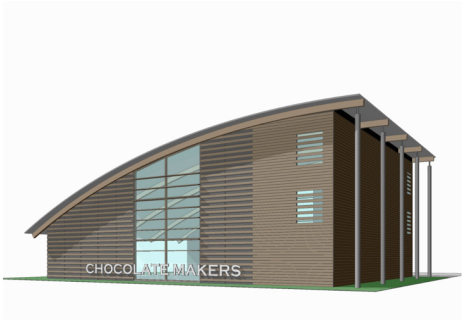
De opening staat gepland voor maart 2019. 'Hiermee realiseren we een lang gekoesterde droom. Vanaf ons allereerste begin in 2011 wilden we mensen graag laten zien hoe chocolade gemaakt wordt. En dan niet het massaproduct chocolade uit megafabrieken, maar het ambachtelijke proces waar het draait om kwaliteit in plaats van efficiency. Daar waar de boon, zijn herkomst en haar fantastische smaken, centraal staat.

Als Chocolatemakers willen we laten zien dat de gehele cacaoketen, van boer tot consument transparant, eerlijk en duurzaam kan zijn. Dat betekent dat we op alle fronten innoveren. Hierbij gaan we dus veel verder dan fair trade of bio alleen; milieuvriendelijk vervoer en natuurbescherming horen daar ook bij. Wij geloven in een holistische aanpak. In 2014 zijn wij al uitgeroepen tot meest duurzame MKB-er van Amsterdam en dat vullen wij nu verder in door te laten zien dat je verder moet innoveren willen we de gehele cacaoketen verduurzamen.

Het is dus tijd voor de volgende stap: een volledig 'off the grid' fabriek. Het dak is volledig gemaakt van transparante zonnepanelen en voorziet in onze totale elektrische behoefte. We gebruiken zoveel mogelijk circulair bouwmateriaal. De volgende stap is dat we ook het branden van de bonen duurzaam willen gaan doen. Maar eerst maar eens dit gebouw realiseren.



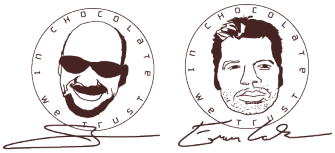
Voorgevel



Achtergevel

De fabriek komt natuurlijk in Amsterdam, de grootse cacaohaven van de wereld en onze thuisbasis. In samenwerking met het Havenbedrijf Amsterdam hebben

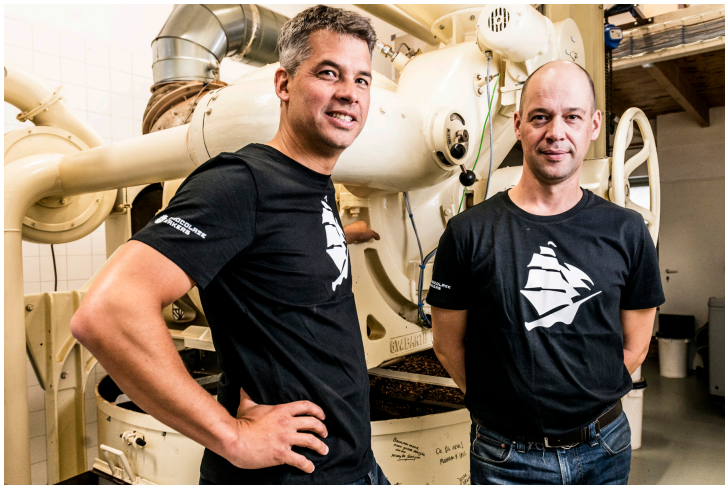
Voor meer informatie, neem contact op met: M. marije@chocolatemakers.nl
Marije Guillaumond | Marketing & Communicatie T. 06-28565200 / 020-7372659



we naar een geschikte locatie gekeken waar het zeilschip de Tres Hombres direct kan aanleggen. We hebben gekozen voor de Radarweg, tien minuten lopen vanaf station Sloterdijk en met een mooie kade.
Met het zeilschip en onze eigen stroomvoorziening kunnen we volledig op kracht van de natuur chocolade maken, is dat niet fantastisch?'

Tres Hombres

Chocolatemakers
Chocolatemakers is een ambachtelijke 'bean to bar' chocoladefabriek in Amsterdam. Sinds 2011 maken Rodney & Enver èchte chocolade waarbij ze van boon tot reep alles zelf doen. Het is het enige Nederlandse chocoladebedrijf dat elke schakel in de keten zelf in de hand heeft. Ze kopen hoge kwaliteit biologisch cacao in direct bij de boeren voor een goede, eerlijke prijs, branden zelf én nemen de tijd. Chocolatemakers laat door bijzondere repen en projecten zien hoe chocolade anders en duurzaam gemaakt kan worden. Eerlijk, stoer, biologisch, Nederlands en ècht lekker.
www.chocolatemakers.nl



Enver & Rodney

Voor meer informatie, neem contact op met: M. marije@chocolatemakers.nl
Marije Guillaumond | Marketing & Communicatie T. 06-28565200 / 020-7372659

Rodney Nikkels Enver Loke