

Medienmitteilung

Barry Callebaut und Planet A Foods schliessen zukunftsweisende Partnerschaft für nachhaltige Schokoladenalternativen ohne Kakao

Zürich, Schweiz, 5. November, 2025 - Barry Callebaut, der weltweit führende Anbieter von hochwertigen Schokoladen- und Kakaolösungen, und Planet A Foods haben heute den Start einer langfristigen, kommerziellen Partnerschaft bekannt gegeben. Planet A Foods ist das deutsche Food-Tech-Unternehmen hinter ChoViva – der weltweit führenden Schokoladenalternative ohne Kakao.

Die beiden Unternehmen vereint eine grosse Leidenschaft für Innovationen, bei denen die Bedürfnisse der Konsumenten im Zentrum stehen. Die Partnerschaft bedient dabei die steigende Nachfrage nach nachhaltigen Schokoladenlösungen ohne Kakao. Gleichzeitig bleibt traditioneller Kakao weiterhin das Herzstück des Geschäfts von Barry Callebaut und spielt auch künftig eine zentrale Rolle in der Strategie des Unternehmens. Als weltweit geschätzter Anbieter von Schokoladenlösungen begegnet Barry Callebaut der aktuellen Volatilität des Kakaomarktes mit einem proaktiven, diversifizierten Ansatz. Grundlage dafür ist eine Innovationsstrategie, die auf erstklassiger F&E-Expertise aufbaut und mit der Barry Callebaut leidenschaftlich nach neuen Geschmackserlebnissen sucht.

ChoViva ist eine bahnbrechende auf Sonnenblumenkernen basierte Innovation. Die Lösung bietet ein schokoladiges Genusserlebnis – ganz ohne Kompromisse in Sachen Qualität oder Geschmack. Durch die Verwendung nachhaltiger, regional bezogener Rohstoffe und Zutaten ohne Kakao trägt diese Alternative zur Verkürzung von Lieferketten und zur Reduzierung des ökologischen Fussabdrucks entlang der gesamten Wertschöpfungskette bei. Damit zählt sie optimal auf die umfassenden Nachhaltigkeitsziele von Barry Callebaut ein.

Für Planet A Foods schafft die Partnerschaft eine starke Grundlage für verantwortungsvolles, globales Wachstum. Zugleich ermöglicht sie es dem Unternehmen, Innovationen mit der eigenen Plattformtechnologie voranzutreiben. So will sich Planet A Foods als Vorreiter im Bereich Lebensmittelzutaten in bestehenden und neuen Segmenten etablieren. Gemeinsam mit Barry Callebaut wird das Unternehmen seine Präsenz in Europa stärken und die Expansion in internationale Märkte vorantreiben. Dies entspricht auch der Vision von Planet A Food, den Kunden und Konsumenten weltweit widerstandsfähige, nachhaltige Lebensmittelzutaten verfügbar zu machen.

„Durch die Partnerschaft mit Planet A Foods nutzen wir eine innovative Technologie, mit der wir neue Wachstumsmöglichkeiten erschliessen und gleichzeitig unsere Widerstandsfähigkeit gegenüber der aktuellen Volatilität des Kakaomarktes stärken können“, sagte Christian Hansen, Head of Global Strategy bei Barry Callebaut. „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Planet A Foods, um gemeinsam mit unseren Kunden die Schokoladenlösungen der Zukunft zu gestalten.“

„Diese Partnerschaft ist ein wichtiger Meilenstein für uns. Wir wollen damit unser Portfolio diversifizieren und die spannenden Chancen im Bereich der kakaofreien Schokoladenalternativen nutzen“, sagte Dries Roekaerts, President Customer Experience bei Barry Callebaut. „Kakaofreie Innovationen sollen traditionelle Schokolade nicht ersetzen, sondern ergänzen – und unser Portfolio erweitern, um der wachsenden Nachfrage von Kunden und Konsumenten gerecht zu werden. Gemeinsam mit Planet A Foods können wir so die Produktion unwiderstehlicher neuer Schokoladenerlebnisse skalieren und damit mehr Auswahl anbieten. Und das ganz ohne Kompromisse beim Geschmack, bei der Qualität oder bei unserem Engagement für unseren Planeten.“

„Es war schon immer unser Ziel, ChoViva zu einer globalen Lebensmittel-Zutatenplattform auszubauen. Diese Partnerschaft auf Augenhöhe hilft uns genau dabei“, sagte Dr. Maximilian Marquart, CEO und Mitgründer von Planet A Foods. „Indem wir Barry Callebauts globale Reichweite und Kompetenzen mit unserer Innovationskraft kombinieren, können wir verantwortungsvoll skalieren und schneller als je zuvor neue Produkte weltweit auf den Markt bringen.“

Dr. Sara Marquart, CTO und Mitgründerin von Planet A Foods, ergänzte: „ChoViva bietet ein echtes schokoladiges Geschmackserlebnis, hergestellt aus 100 % natürlichen Zutaten und vollständig ohne Kakao. Mit dieser innovativen Alternative können die Konsumenten bewusstere und nachhaltigere Entscheidungen treffen – ohne auf den Genuss zu verzichten.“

Über die Barry Callebaut Gruppe (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Umsatz von rund CHF 14,8 Milliarden für das Geschäftsjahr 2024/25 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut Gruppe der weltweit führende Lösungsanbieter für hochwertige Schokoladenerlebnisse über das gesamte Spektrum von Schokolade, Kakao, Kakaoverpackungen und kakaofreien Alternativen – von der Beschaffung und Verarbeitung von Kakaobohnen bis hin zur Herstellung von Premium-Schokoladen, Füllungen und Dekorationen. Die Gruppe unterhält weltweit mehr als 60 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von mehr als 13.000 Mitarbeitenden. Die Barry Callebaut Gruppe mit der weltweiten Gourmet-Marke Callebaut® steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie, von industriellen Nahrungsmittelherstellern bis zu gewerblichen und professionellen Anwendern wie Chocolatiers, Confisereuren, Bäckern, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Die Barry Callebaut Gruppe setzt sich dafür ein, nachhaltige Schokolade zur Norm zu machen, um die künftige Versorgung mit Kakao sicherzustellen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern. Sie unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

Über Planet A Foods (www.planet-a-foods.com):

Die Food Solution Company Planet A Foods GmbH entwickelt innovative Zutaten, die die Lebensmittelproduktion unabhängiger und widerstandsfähiger machen. Mithilfe einer skalierbaren Fermentationsplattform produziert das Unternehmen zukunftsfähige Alternativen zu stark bedrohten Rohstoffen - unabhängig von etablierten Lieferketten. Denn die Lebensmittelwelt, wie wir sie kennen, steht unter Druck: Klimawandel, Ressourcenknappheit und geopolitische Spannungen gefährden die Verfügbarkeit zentraler Zutaten. Mit technologischer Pionierarbeit bietet Planet A Foods echte Alternativen – für eine sichere, nachhaltige und genussvolle Zukunft.

Zum Portfolio des Unternehmens gehört ChoViva, die weltweit führende kakaofreie Schokoladenalternative. ChoViva wird in Europa aus Sonnenblumenkernen hergestellt und in großem Maßstab produziert, mit über 70 Produkten in mehr als acht Ländern. Dank der Zutaten-Plattform von Planet A Foods kann die Formulierung von ChoViva an eine Vielzahl lokal verfügbarer Rohstoffe angepasst werden, sodass eine nachhaltige Produktion überall auf der Welt möglich ist – von Europa bis nach Asien und darüber hinaus. Planet A Foods wurde 2021 gegründet und beschäftigt rund 70 Mitarbeiter. Das Unternehmen hat seinen Hauptsitz in Planegg bei München und produziert in Pilsen, Tschechien. Geführt wird das Unternehmen von der Co-Gründerin Dr. Sara Marquart als CTO, dem Co-Gründer Dr. Maximilian Marquart als CEO und Stefan Rost als CFO. Mehr Informationen unter www.planet-a-foods.com.

Über ChoViva (www.choviva.com):

Medienmitteilung

ChoViva ist eine Alternative zu Schokolade – mit dem vertrauten, köstlichen Geschmacks-erlebnis, das jeder von Schokolade kennt und liebt. Entwickelt wurde ChoViva 2021 von Sara und Maximilian Marquart.

Anstelle von Kakaobohnen werden gemahlene Sonnenblumenkerne in einem innovativen Produktionsprozess verarbeitet. Das klassische Verfahren der Kakaoverarbeitung – Fermentation und Röstung – wird dabei auf die neuen Zutaten angepasst. So entwickelt sich das vollmundige Schokoladenaroma. In Kombination mit Zucker und Pflanzenfett ergibt sich die charakteristische zartschmelzende Textur.

ChoViva ist bereits in über 60.000 Supermärkten in mehr als acht Ländern erhältlich – darunter Deutschland, Frankreich, das Vereinigte Königreich und die Schweiz. Erkennen können Konsumenten die Produkte mit ChoViva an dem ChoViva Logo, das sich auf der Verpackungsvorderseite von Partnerprodukten befindet. ChoViva® ist eine registrierte Marke.

Folgen Sie der Barry Callebaut Gruppe:

LinkedIn



YouTube



Facebook

Folgen Sie Planet A Foods

LinkedIn

Instagram

YouTube

Kontakt für die Medien:

Kai Hummel

Global Head of Corporate Communications

Phone: + 41 43 204 15 22

media@barry-callebaut.com

Für Investoren und Finanzanalysten:

Sophie Lang

Head of Investor Relations

Phone: +41 79 275 83 95

investorrelations@barry-callebaut.com

Für Planet A Foods:

Ute Schellenberg

Head of Marketing & PR

Planet A Foods GmbH

Press@forplaneta.com

Für Planet A Foods:

Jessica Karch

Marketing & PR Manager

Planet A Foods GmbH

press@forplaneta.com