



ÜBER Planet A Foods

Die Food Solution Company Planet A Foods GmbH entwickelt innovative Zutaten, welche 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 aus gemahlenden Sonnenblumenkernen hergestellt und in großem Maßstab produziert, mit über 120 Produkten in mehr als zehn 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

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

Mehr Informationen unter www.choviva.com.