



BAKER & BAKER



PRESSEMITTEILUNG

Zukunftsweisende Partnerschaft: BAKER & BAKER, BÄKO und Planet A Foods revolutionieren den Backwarenmarkt mit drei neuen kakaofreien ChoViva Produkt-Innovationen

8. Mai 2025 — Deutschland — Baker & Baker, BÄKO und Planet A Foods geben heute ihre strategische Partnerschaft bekannt, die das Bäckerhandwerk mit einer bahnbrechenden Innovation bereichert: ChoViva®, die weltweit erste kakaofreie Schokoladenalternative mit gemahlenden Sonnenblumenkernen. Im Rahmen dieser Kooperation werden drei exklusive Produktneuheiten vorgestellt, die das Potenzial dieser nachhaltigen Innovation demonstrieren.

Drei exklusive Produktneuheiten

Im Rahmen der Partnerschaft präsentieren die drei Unternehmen folgende Gebäckhighlights mit ChoViva®:

Franzbrötchen mit ChoViva®: Gefüllt mit ChoViva® als backfertige Teiglinge für ofenfrischen Genuss. Diese Neuinterpretation des beliebten Klassikers kombiniert die traditionelle Hefeteigspezialität mit der innovativen Schokoladenalternative für ein intensives, leicht nussiges Schokoladenaroma.

Donuts mit ChoViva® in zwei Varianten:

- **White Donut mit ChoViva®:** Mit heller ChoViva®-Glasur und dekorativen ChoViva®-Dekor-Stückchen
- **Dark Donut mit ChoViva®:** Mit dunkler ChoViva®-Glasur und ChoViva®-Dekor-Stückchen für intensivere Schokoladennoten

Alle Produktneuheiten werden in bester BAKER & BAKER Qualität für Premium-Genuss hergestellt. Der Dark Donut ChoViva® sowie das Franzbrötchen ChoViva® überzeugen darüber hinaus durch eine vegane Rezeptur.

ChoViva®: Revolution für das Bäckerhandwerk

Basierend auf schonend gerösteten Sonnenblumenkernen, die durch einen innovativen Veredelungsprozess ein authentisches Schokoladenaroma erhalten, reduziert ChoViva® die CO₂-Emissionen um bis zu 80% im Vergleich zu Schokolade.

„Mit ChoViva bringen wir eine echte Innovation ins Bäckerhandwerk: eine Schokoladenalternative, die geschmacklich überzeugt. Frisch gebackene Produkte wie



BAKER & BAKER



Franzbrötchen gehören zu den schönsten Genussmomenten – und mit ChoViva lassen sie sich jetzt neu erleben. Die Partnerschaft mit der BÄKO und BAKER & BAKER zeigt, wie vielseitig unsere Schokoladenalternative einsetzbar ist – ohne Kompromisse beim Geschmack," erklärt Dr. Maximilian Marquart, CEO & Co-Founder Planet A Foods.

Starke Partner für eine nachhaltige Zukunft

Die BÄKO erkennt das Potential dieser Innovation und macht sie exklusiv für das Bäckerhandwerk zugänglich. „Niemand soll auf klassische Schokolade verzichten – ChoViva® ist eine Schokoladenalternative, keine Kopie. Es ist eine spannende Ergänzung, die neue Möglichkeiten in ihrem Sortiment schaffen möchte", ordnet Bernd Erning, Produkt Marketing Manager der BÄKO-ZENTRALE eG, die Produktinnovation ein.

„Unsere Kunden erwarten nachhaltige Alternativen, und wir wollen ihnen Lösungen bieten, die sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich Sinn ergeben. Mit ChoViva schaffen wir eine neue Option für das Bäcker- und Konditorenhandwerk – eine Alternative, die geschmacklich überzeugt und deklarationsfreundlich ist", sagt Jürgen Spilger, Abteilungsleiter Rohstoffe der BÄKO-ZENTRALE eG.

BAKER & BAKER bringt als führender europäischer Backwarenanbieter seine Marktexpertise und technologisches Know-how in die Partnerschaft ein. „Die Zusammenarbeit mit Planet A Foods und BÄKO ermöglicht es uns, unseren Kunden innovative, nachhaltige Produkte anzubieten, die den sich wandelnden Verbraucheransprüchen gerecht werden. Die neuen ChoViva-Produktkreationen erweitern unser Premium-Sortiment um eine zukunftsweisende Option, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen", erklärt Jürgen Rosar, Geschäftsführer & Senior Sales Director Germany & Austria der BAKER & BAKER Germany GmbH.

Markteinführung und Verfügbarkeit

Das Produktkonzept wird erstmals am BÄKO-Stand in Halle 14 auf der Fachmesse iba in Düsseldorf (18. - 22. Mai) präsentiert. Ab Anfang Juni werden die Produkte exklusiv über die BÄKO erhältlich sein.

Die BÄKO als Verbundgruppe

Mit großer fachlicher Expertise und durch jahrzehntelange Erfahrung stellt die BÄKO dem backenden Handwerk beste Rohstoffe, Technikgüter, Verpackungen und vieles mehr bedarfsgerecht zur Verfügung. Gleichzeitig stellt sich die BÄKO der Aufgabe, neue Produkte, Sortimentsbereiche, Dienstleistungen und erweiterte Services bereitzustellen.

Die genossenschaftlich strukturierte Organisation bündelt mit 25 Regionalgenossenschaften und der BÄKO-ZENTRALE eG als Sekundärgenossenschaft innerhalb des deutschen und österreichischen Backwarenmarktes die Interessen von rund 13.000 Handwerksbetrieben, Bäckereien und Konditoreien. Als tief in den Regionen verwurzelter und weltweit agierender



BAKER & BAKER



Unternehmensverbund leistet die BÄKO im Rahmen ihres genossenschaftlichen Förderauftrags gemeinsam mit Verbänden und Innungen einen wesentlichen Beitrag zur Weiterentwicklung des backenden Handwerks.

ÜBER BAKER & BAKER:

BAKER & BAKER ist ein in Europa führender Backwarenanbieter mit Marktführerposition in den Kategorien Donuts, Muffins, Brownies, Cookies, Kuchen, Spezialbrot und feine Backwaren. BAKER & BAKER hat sich zum Ziel gesetzt, seine Kunden und den Verbraucher mit außergewöhnlicher Fachkompetenz, innovativen Produkten und erstklassigem Service zu begeistern. Das Unternehmen beliefert Kunden im Einzelhandel, in der Gastronomie und im Bäckerei-Fachhandel mit einem Produktportfolio an bekannten Marken wie BAKER & BAKER American Bakery, Goldfrost, Concadoro und Molco. Außerdem bestehen Marken-Lizenzvereinbarungen mit Mondelez und Disney und Partnerschaften mit Eigenmarken-Großkunden.

ÜBER Planet A Foods:

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 gehört unter anderem ChoViva, die weltweit führende Schokoladenalternative, die mit gemahlenden Sonnenblumenkernen anstelle von Kakao hergestellt und bereits im industriellen Maßstab produziert wird. 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 Geschmackserlebnis, 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 fünf Ländern erhältlich – darunter Deutschland, Frankreich, das Vereinigte Königreich und die Schweiz. Erkennen können Konsumenten die Produkte mit ChoViva an dem ChoViva Siegel, das sich auf der Verpackungsvorderseite von Partnerprodukten befindet. ChoViva® ist eine registrierte Marke.

Mehr Informationen unter www.choviva.com.



BAKER & BAKER



Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Vanessa Krümel
Pressekontakt BAKER & BAKER
+49 173 297 5955
vanessa@chapmanpoole.co.uk

Jessica Karch
Pressekontakt Planet A Foods/ ChoViva
+49 160 5 11 22 66
jessica@forplaneta.com