

PRESSEMITTEILUNG

Planet A Foods doppelt ausgezeichnet: Finalist beim Deutschen Gründerpreis 2025 und „Rising Star“ beim Game Changer Award

Berlin/München, 27. Juni 2025 – Zwei bedeutende Auszeichnungen innerhalb einer Woche unterstreichen die Rolle von Planet A Foods als eine der vielversprechendsten jungen Firmen im europäischen Food-Tech-Sektor.

Das Münchener Start-up, das mit ChoViva – einer kakaofreien Schokoladenalternative – den Schokoladenmarkt revolutioniert, wurde als einer der **Top 3 Finalisten beim Deutschen Gründerpreis 2025** in der Kategorie „Aufsteiger“ nominiert. Die Jury, bestehend aus Vertreter:innen von der *FAZ*, *Sparkassen*, *ZDF* und *Porsche*, würdigt damit das außergewöhnliche Wachstum, den Innovationsgrad und die unternehmerische Relevanz des Unternehmens. Der Deutsche Gründerpreis gilt als wichtigste Auszeichnung für unternehmerische Exzellenz in Deutschland – unter den früheren Preisträgern finden sich Unternehmen wie BioNTech, Flix, Enpal oder Personio. Die Preisverleihung findet am 9. September 2025 im ZDF-Hauptstadtstudio in Berlin statt.

Zusätzlich erhielt Planet A Foods am Donnerstagabend den renommierten **Game Changer Award 2025** in der Sonderkategorie „**Rising Star**“, verliehen von Bain & Company und dem manager magazin. Der Award würdigt Unternehmen, die mit disruptiven Innovationen wirtschaftliche und gesellschaftliche Maßstäbe setzen. Neben Planet A Foods wurden in diesem Jahr auch Trade Republic (Customer Experience), TRUMPF (Product & Service Innovation) und die Nemetschek Group (Operations of the Future) ausgezeichnet.

Planet A Foods wurde 2021 gegründet und verfolgt die Mission, resiliente und nachhaltige Zutatenalternativen zu schaffen – unabhängig von globalen Lieferketten. Mit ChoViva, der weltweit ersten kakaofreien Schokoladenalternative auf Basis von Sonnenblumenkernen, adressiert das Unternehmen eine der drängendsten Herausforderungen der Lebensmittelindustrie: die sinkende Verfügbarkeit von Kakao und die ökologischen Kosten konventioneller Schokoladenproduktion.

Bereits heute ist ChoViva in über 60 Produkten in 9 Ländern weltweit erhältlich – von Cerealien über Süßwaren bis hin zu Backwaren, etwa mit Partnern wie Riegelein, De Beukelaer oder Piasten (Treet's). Der nächste Schritt: die internationale Expansion über Europa hinaus, mit Fokus auf die USA und Asien, wo erste Produkteinführungen und Partnerkooperationen in Vorbereitung sind.

„Beide Auszeichnungen bedeuten uns enorm viel. Sie machen deutlich, wie dringend wir neue, innovative Wege brauchen, um bedrohte Zutaten wie Kakao nachhaltig zu ersetzen. Unsere kakaofreie Schokoladenalternative schließt die Lücke zwischen steigender Nachfrage und schrumpfendem Angebot im Markt“, sagt Dr. Sara Marquart, Co-Founder und CTO von Planet A Foods.

Für weitere Informationen, Interviewanfragen oder Pressematerial wenden Sie sich bitte an:

Jessica Karch
Marketing & PR Manager
press@forplaneta.com

Bildmaterial [hier](#)

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 neun 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.