

## **COCAYA Premium Vegan: Die genussvolle und automatenfähige Innovation für den Außer-Haus-Markt**

**Hamburg, März 2024** – Über 1,52 Millionen Menschen haben sich 2023 in Deutschland weitestgehend vegan ernährt, vier Jahre zuvor lag die Anzahl noch unter einer Million<sup>1</sup>. COCAYA Premium Vegan ist die innovative Produktneuheit, mit der J.J. Darboven auf diese Entwicklung reagiert und sein Premium-Sortiment im Außer-Haus-Markt für alle Schokolierhaber erweitert. Damit bringt der Heißgetränke-Experte eines der ersten veganen Kakaoprodukte auf den Markt, das automatenfähig ist und sich nur durch die Zugabe von Heißwasser zubereiten lässt. Die Spezialität kann einfach im Automaten oder Dispenser zubereitet werden und ergänzt die nachhaltige Range COCAYA Premium Green.

Mit Kakao und Rohrzucker in Fairtrade-Qualität sowie einem Kakaoanteil von 26 Prozent überzeugt COCAYA Premium Vegan alle, die Trinkschokolade lieben. Für einen vollmundigen und cremigen Geschmack ohne Kompromisse sorgt u. a. der enthaltene Hafersirup, der als Milchalternative eingesetzt wird.

Der große Vorteil für Gastronomen: Sie können die Wünsche der Gäste nach einem ausgewiesenen pflanzlichen Produkt erfüllen, das zudem die Aspekte Transparenz, Nachhaltigkeit, erstklassiger Geschmack und hohe Qualität vereint. Ein Garant für weiteren Umsatz.

### **Innovativ und zeitgemäß**

„Unserer Meinung nach entwickelt sich die bewusst nachhaltige und pflanzenbasierte Ernährungsweise weg vom Trend hin zu einem Wertewandel“, sagt Simone Müggenburg, Leiterin zentrales Marketing bei J.J. Darboven. Das spiegelt die hohe Anzahl der Menschen wider, die sich vegan oder flexitarisch ernähren. Ein Wandel, auf den natürlich auch Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung reagieren müssen. „Neue Entwicklungen sind oft eine Herausforderung für die Gastronomie. Als Heißgetränke-Experte reagieren wir flexibel auf Marktwünsche und bieten mit entsprechenden Produktinnovationen ein größtmögliches Serviceangebot.“



Das gesamte COCAYA-Sortiment richtet sich exklusiv an alle Partner im Außer-Haus Bereich, wobei Premium Vegan insbesondere Studierendenwerke, Bäckereien, Cafés, System- und Verkehrsgastronomie anspricht.

## **Geschmack ohne Kompromisse: Vollmundig, vegan – und fair!**

Mit nun fünf Sorten bedient die COCAYA Green Range die Nachfrage nach Bio- und Fairtrade-zertifizierten Artikeln, die auch im Segment Kakao ungebrochen hoch ist. Dabei vereint COCAYA Premium Vegan den intensiven Geschmack von hochwertiger Schokolade in Fairtrade-Qualität mit rein pflanzlichen Zutaten. Das Fairtrade-Siegel bestätigt die fairen Handelsbedingungen in den Anbauländern, was dazu beiträgt, den Menschen vor Ort ein besseres Leben zu ermöglichen.

COCAYA Premium Vegan – ein Geschmackserlebnis ohne Kompromisse, das die Herzen aller Schokoladenfans höherschlagen lässt. Erhältlich ab Mai 2024.

<sup>1</sup>Quelle Statista 2024

### Zum Unternehmen J.J. Darboven:

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt von Albert Darboven. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z.B. J.J. Darboven Classics, Alfredo), Tee (EILLES TEE) und Kakao (COCAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt im Lebensmitteleinzelhandel mit Kaffee (z.B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, und Mövenpick). J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in zehn europäischen Ländern aktiv.

### **Für weitere Informationen:**

J.J. Darboven GmbH & Co. KG.  
Ute Lund  
Telefon: 040 - 73335-408  
Fax: 040 - 73335-77408  
Email: [ulund@darboven.com](mailto:ulund@darboven.com)  
Web: [www.darboven.com](http://www.darboven.com)

ORCA van Loon Communications GmbH  
Felix Hübner  
Telefon: 040 - 6963855-24  
Email: [felix.huebner@orcavanloon.de](mailto:felix.huebner@orcavanloon.de)  
Web: [www.orcavanloon.de](http://www.orcavanloon.de)

