

PRESSEMITTEILUNG

Hamburg, März 2026

J.J. Darboven verbessert Recyclingfähigkeit: COCAYA wechselt auf zertifizierte Monoverbundfolie

J.J. Darboven stellt die COCAYA Premium Green Range schrittweise auf eine recyclingfähige PEmet-Mono Folie um. Die neue Verpackung kann dem Recyclingkreislauf zugeführt werden und ist Teil der Nachhaltigkeitsstrategie des Hamburger Heißgetränke-Experten. Den Anfang machen im März die 1-kg-Folienbeutel von COCAYA Premium Bio und COCAYA Classic Organic, COCAYA Premium Vegan folgt voraussichtlich ab Juli 2026 und COCAYA Super Fine ab Herbst 2026.

Kakao ist als Naturprodukt und Lebensmittel auf eine schützende Verpackung angewiesen. J.J. Darboven hat daher den Anspruch, nachhaltige Verpackungslösungen mit höchsten Qualitätsstandards zu verbinden. Das Unternehmen setzt dabei auf Materialien, die sich nach ihrer Nutzung weitestgehend in den Wertstoffkreislauf zurückführen lassen – so wie die neue Verpackung für COCAYA aus metallisiertem Polyethylen. Diese setzt sich aus mehreren Lagen derselben Kunststoffgruppe (Polyethylen/PE) zusammen, während herkömmliche Verbundfolien aus verschiedenen, nicht trennbaren Materialien bestehen. Damit bleibt die Folie sortenrein und recyclingfähig. Zudem bietet sie den notwendigen Barrierschutz für Lebensmittelverpackungen und sichert somit die Qualität und Frische des Kakaos.

„Die Verpackung wurde mit dem Zertifikat 'Made for Recycling' durch die Interzero Recycling Alliance ausgezeichnet und erreicht die Bewertung 'Sehr gut*“, sagt Karina Marques, Marketing-Managerin COCAYA. „Mit der Umstellung der COCAYA Range auf recyclingfähige Monoverbundfolie haben wir nun eine Verpackungslösung, die zu 98 Prozent recyclingfähig ist, bei komplett erhaltener Produktqualität. Der Wechsel zum neuen Material erfolgt schrittweise: Bevor wir die Green Range gänzlich auf die neue Monoverbundfolie umstellen, werden wir die vorhandenen Bestände im Sinne eines ressourcenverantwortlichen Vorgehens bewusst zu Ende nutzen.“



COCAYA – Premium-Kakao für den Außer-Haus-Markt

Mit COCAYA präsentiert J.J. Darboven eine Premium-Marke, die sich mit hochwertigen Kakao- und Schokoladenspezialitäten exklusiv an den Außer-Haus-Markt richtet. Im Fokus stehen dabei erstklassiger Geschmack, hohe Qualität und eine einfache Zubereitung.

Das Sortiment umfasst zehn verschiedene Sorten, darunter die COCAYA Premium Green Range, die die Nachfrage nach Bio- und Fairtrade-zertifizierten Artikeln bedient. Zu dieser Produktlinie gehören: COCAYA Premium Bio (Bio- und Fairtrade-zertifiziert), COCAYA Premium White (Rainforest Alliance-zertifiziert), COCAYA Classic Organic (Bio- und Fairtrade-zertifiziert), COCAYA Super Fine (Fairtrade-zertifiziert), der über eine gute Löslichkeit in heißer und kalter Milch sowie in Milchalternativen verfügt, und COCAYA Premium Vegan (Fairtrade-zertifiziert) mit rein pflanzlichen Zutaten.

*Die Recyclingfähigkeit der COCAYA-Verpackung wurde nach der Kriterien- und Bewertungsmethodik der bifa Umweltinstitut GmbH geprüft und durch das Fraunhofer IVV bestätigt. Das Zertifikat gilt europaweit in 14 Ländern und ist bis Juli 2027 gültig.

Zum Unternehmen J.J. Darboven:

Seit 1866 steht J.J. Darboven für exzellente Kaffeekultur und hanseatische Tradition. Das Hamburger Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation von Albert Darboven geführt und feiert 2026 sein 160-jähriges Bestehen.

Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (u. a. J.J. Darboven Classics, Alfredo), Tee (EILLES TEE) und Kakao (COYAYA) ist der Heißgetränkeexperte Marktführer im Außer-Haus-Markt. Im Lebensmitteleinzelhandel überzeugt J.J. Darboven mit einem erstklassigen Kaffeesortiment, wie IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención und Mövenpick.

Die international agierende Firmengruppe mit Präsenz in neun europäischen Ländern verbindet Tradition mit Innovation und höchster Qualität.

Für weitere Informationen:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG.

Ute Lund
Telefon: 040 - 73335-408
Fax: 040 - 73335-77408
Email: ulund@darboven.com
Web: www.darboven.com

ORCA van Loon Communications GmbH

Felix Hübner
Telefon: 040 - 6963855-24
Email: felix.huebner@orcavanloon.de
Web: www.orcavanloon.de

