

VIVANI gewinnt Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024

[Bochum, November 2023] 23 Jahre Pionierarbeit. Bio bevor Bio Mainstream war. Vegan bevor Vegan ein Trendthema war. Und alles, ohne darüber laut und viel zu sprechen. Für den ökologischen Einsatz aus Überzeugung erhält die Bochumer EcoFinia GmbH mit ihrer Schokoladenmarke VIVANI nun den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024.

In Zusammenarbeit mit der DIHK, dem Bundesumweltministerium und weiteren Partnern zeichnet das Gremium des Deutschen Nachhaltigkeitspreises in diesem Jahr erneut die nachhaltigsten Unternehmen Deutschlands aus. Die EcoFinia GmbH aus Bochum – bekannt für ihre international erfolgreichen Bioschokoladenmarken VIVANI und iChoc – hat es in der Kategorie "Back- & Süßwaren" bis ins Finale geschafft und konnte sich auf der Zielgeraden gegen gestandene Biopioniere und Branchenpartner wie die Allos Hof-Manufaktur und die Bohlener Mühle durchsetzen.



„Unser Fokus auf Nachhaltigkeit und Qualität treibt uns an und dieser Preis ist eine wertvolle Anerkennung unseres Engagements. Wir danken von Herzen allen, die uns auf diesem Weg unterstützt haben und unseren Einsatz für eine intakte, zukunftsfähige Umwelt mit dieser Preisverleihung würdigen,“ zeigt sich Andreas Meyer, Gründer und Gesellschafter der EcoFinia GmbH dankbar. „Ganz besonders danke ich meinem Mitgesellschafter Cord Budde und dem Team der Weinrich Schokoladenfabrik, ohne die das nachhaltige Sourcing der Rohstoffe gar nicht möglich wäre. Die starke Sustainability-Abteilung hat uns mit großem Engagement maßgeblich bei unseren Aktivitäten unterstützt.“

Andreas Meyer krönt damit gegen Ende seiner aktiven Karriere sein Lebenswerk, das er zukünftig in die Hände seines Sohnes Noel geben wird. Noel Meyer wird den Preis symbolisch bei der Preisverleihung am 23. November in Düsseldorf entgegennehmen.

Das Team um Andreas und Noel Meyer sowie Geschäftsführer Gerrit Wiezoreck setzt sich seit Jahren für ökologische Bedingungen in den Kakao-Ursprüngen ein, engagiert sich gegen Kinderarbeit und betreibt mit dem „Sustainable Organic Cocoa Project“ ein eigenes Kakaoprojekt für besonders fairen Kakao und gesunde Ökosysteme in der Dominikanischen Republik. Aktuell bringt VIVANI eine erste Demeter-Schokoladenserie in den Handel. Die erste hochqualitative Demeter-Schokolade unter 3 €. „Das Ziel ist es, Premium-Produkte mit dem bestmöglichen Öko-Standard einer breiten Masse zugänglich zu machen,“ so Andreas Meyer. "Bio für alle, für eine gesündere und gerechtere Welt."

Weitere Infos zum Gewinn finden sich auf der Website des DNP. www.nachhaltigkeitspreis.de

Wo wird VIVANI produziert?

Produktionspartner und Muttergesellschaft der EcoFinia GmbH ist die renommierte Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG, ein Familienunternehmen in vierter Generation und eine der ältesten Schokoladenfabriken Deutschlands. Hier wird die VIVANI-Schokoladenkunst mit viel Know-how und Liebe zum Detail hergestellt. Weinrich Geschäftsführer Cord Budde ist Mitgesellschafter der EcoFinia GmbH und zu 50 % am Unternehmen beteiligt.

Presse-Kontakt

EcoFinia-Pressestelle: Alexander Kuhlmann
Universitätsstr. 60 | 44789 Bochum
Tel.: 0234-544493-54 | Fax: 0234-544493-61
Email: kuhlmann@ecofinia.de

Websites

<https://vivani.de>
www.weinrich-schokolade.de
facebook.com/Vivani.finestchocolate
www.instagram.com/vivani_chocolate/