

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Pressemitteilung

VIVANI BIOSCHOKOLADE

25 Jahre VIVANI Schokoladenkunst Biomarke feiert Jubiläum mit vielen Neuprodukten und Überraschungen

[Bochum, Januar 2025] Am Anfang war die Idee, Bio mit ästhetischen Designs ein moderneres Image zu geben. Heute sind die künstlerischen Verpackungen das Aushängeschild der Bochumer Schokoladenmarke VIVANI, die in diesem Jahr ihr 25-jähriges Bestehen feiert – mit einer großen Kampagne und einer Vielzahl an Jubiläumsprodukten. Auch in der Unternehmensführung gibt es Grund zur Freude. Im Jubiläumsjahr wird Firmennachfolger Noel Meyer die Geschäftsführung von seinem Vater Andreas Meyer übernehmen, der dem Unternehmen fortan als Gesellschafter und Berater zur Seite stehen wird.

Begleitet wird das Jubiläum mit einer großen Kampagne auf der VIVANI Homepage unter <https://vivani.de/jubilaem>, mit Gewinnspielen, Jubiläumsrezepten und vielen spannenden Fakten und Stimmen zur VIVANI Geschichte. Auch am POS sind einige Aktionen geplant. Neben einer Jubiläumstafel – die exklusiv für den deutschen Fachhandel bestimmt ist – wird es ein besonderes Display in Form einer hochwertigen Holz-Staffelei geben. Zudem hat der Fachhandel die Möglichkeit, ein kostenloses Promo-Paket zu bestellen, um das Jubiläum am Regal ansprechend zu begleiten. Auf der **BioFach**, der Weltleitmesse des Biohandels in Nürnberg, wird es zudem am VIVANI Messestand (Halle 7-122) eine besondere Feierlichkeit geben – mit Jubiläumstorte, VIVANI Quiz und Kakaosaft-Cocktails.

25
Jahre

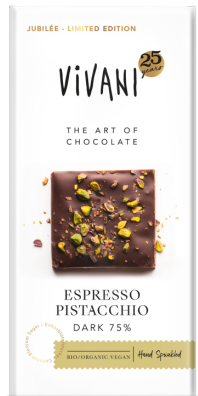
Drei neue Tafelschokoladen



Jubiläumstafel »Espresso Pistacchio Dark 75%« | 80 g | UVP 3,99 €
Feine Bitter Schokolade mit 75% mildem Panama Cacao und Kokosblütenzucker, handbestreut mit gesalzenen Pistazienstückchen und Espessopulver. Limitierte Jubiläumsedition. Nur im Jubiläumsjahr und ausschließlich im deutschen Fachhandel erhältlich.

»Whole Cocoa Fruit« (vegan, ohne zugesetzten Zucker) | 80 g | UVP 3,99 €
Eine Schokolade mit Zutaten rein aus der Kakaofrucht, ganz ohne zugesetzten Zucker. Charaktervoll herb und doch fruchtig-süß, dank getrockneter Flakes aus dem getrockneten Fruchtfleisch der Kakaofrucht (Pulpe), das zumeist als Abfallprodukt entsorgt wird. Mit dieser Sorte reagiert VIVANI auf die weiterhin hohe Nachfrage nach zuckerfreien Schokoladenprodukten.
LIEFERBAR AB SEPTEMBER

»Espresso Milch 38% Cacao« | 80 g | UVP 3,69 €
Zarte demeter Vollmilchschokolade, handbestreut mit charaktervollem Espessopulver. Mit Kakao aus eigenem biodynamischen VIVANI Anbauprojekt in der Dominikanischen Republik.



Zwei neue Schokoriegel

»**Pistacchio**« (Dubai-Style) | 40 g | UVP 1,69 €

Feine Pistazien-Crème und zart-knusprige Gebäckstückchen umhüllt von feiner Vollmilchschokolade. Durch den Dubai-Trend haben Pistazien deutlich an Beliebtheit gewonnen. Dieser Riegel nimmt das Thema genussvoll auf, ohne Bestehendes zu kopieren.

»**Lemon Cheesecake**« | 40 g | UVP 1,39 €

Vollmilchschokolade gefüllt mit einer zitronig-fruchtigen Joghurt-Crème, die geschmacklich an köstlichen Cheesecake erinnert. Nach dem „Crème Brûlée“-Riegel erweitert „Lemon Cheesecake“ die Linie an VIVANI Dessert-Schokoriegeln.



Kleine feine Genussmomente - Choco Dragées

»**Choco Dragées**« in dreierlei Variation | 75 g | UVP je 3,99 €

Choco Dragées Cranberry

Fruchtige (gezuckerte) Cranberries, umhüllt von feiner Zartbitter Schokolade.

Choco Dragées Cashew

Geröstete Cashewkerne, umhüllt von feiner Zartbitter Schokolade.

Choco Dragées Espresso

Frisch geröstete Perlbohnen (Peaberries), dick ummantelt von feiner Zartbitter Schokolade. Perlbohnen sind besonders seltene Kaffeebohnen. Sie wachsen einzeln in der Kaffeekirsche und entwickeln so ein besonders intensives Aroma. Die Perlbohnen stammen aus Mexiko, sind handgepflückt und handverlesen und werden in einem speziellen Röstverfahren veredelt.



Noel Meyer übernimmt Geschäftsführung

Im Jahr 1999 reift in Andreas Meyer, einem gelernten Bäckergehilfen und diplomierten Ernährungswissenschaftler aus dem westfälischen Sauerland, die Idee einer Genussmarke für den Biohandel, die geschmacklich und optisch etwas Neuartiges bieten soll. Genuss für alle Sinne, so die Vision. Zuvor hatte er bereits für verschiedene renommierte Bio- und Fair-Handelsunternehmen gearbeitet und durch die Gründung der EcoFinia GmbH den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. VIVANI war geboren.

In dem Herforder Traditionshaus Weinrich – einer familiengeführten Schokoladenfabrik mit langer Tradition – fand er die perfekte Produktionsstätte. Und in Cord Budde jr., dem Geschäftsführer des Werks, einen fortschrittlich denkenden Partner, der sich früh vom Sinn der ökologischen Herstellung begeistern ließ.

Auf der BioFach 2000 wurde das damals noch sehr schmale VIVANI Sortiment erstmals einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt und verzeichnete im Bio- und Reformhandel schnelle Erfolge.

Ein Vierteljahrhundert später tritt nun Noel Meyer in die Fußstapfen seines Vaters und übernimmt ab Januar 2025 die operative Geschäftsführung, in einer Doppelspitze mit Gerrit Wiezoreck, der bereits seit 2021 mit Andreas Meyer das Unternehmen leitet. Andreas Meyer bleibt der EcoFinia GmbH allerdings als kreativer Kopf und Branchenkenner in einer Beraterrolle erhalten.



Abb. Andreas Meyer (l.) und Sohn Noel zeigen die VIVANI Schokoladenkunst

O-Ton Noel Meyer:

„Schon als kleines Kind war ich täglich von Schokolade umgeben, durfte neue Sorten probieren und bewerten und bei der Entstehung der Kunstwerke zuschauen. Diese Marke nun hauptverantwortlich zu führen und zukunftsfähig zu machen, ist nicht nur ein langer Herzenswunsch, sondern eine Lebensaufgabe.“ Noel Meyer



Schokolade, Kunst, Verantwortung

Ein Blick in die VIVANI Geschichte...

EIN KUNSTWERK ENTSTEHT

2000 – Gründer Andreas Meyer lässt die ersten VIVANI Produkte bei Weinrich produzieren und präsentiert sie dem Fachhandel auf der Biofach.

2004 – Die erste Miniserie mit Kunstmotiven (Edizione d'Arte) kommt auf den Markt.

2009 – Ab jetzt zieren sämtliche Tafelschokoladen Malereien der Künstlerin Annette Wessel.

2012 – Der Einsatz gegen ausbeuterische Kinderarbeit wird zum wichtigen Pfeiler der Unternehmensverantwortung. Über eine Charity-Schokolade mit einem von Kindern gestalteten Motiv („Kids for Kids“) werden Spenden für Partnerprojekte in Haiti gesammelt.



INNOVATIONSKRAFT BRINGT WELTWEITEN ERFOLG

2013 – Die Tafelsorte „Weiße Vanille“ wird von renommierten Schokoladenexperten als weltweit beste weiße Schokolade geadelt.

2013 – VIVANI entwickelt innovative vegane Rezepturen. Der Schokoriegel „White Nougat Crisp“ setzt neue Standards und revolutioniert den veganen Schokoladenmarkt.

2014 – Mittlerweile wird VIVANI in über 60 Länder weltweit exportiert. Kurioserweise öffnet der erste (und bislang einzige) VIVANI-Store in der Mongolei.

2018 – Großer Relaunch des VIVANI Sortiments. Die Themen Kunst und Design werden ein noch zentraleres Element im „Look and Feel“ der VIVANI Markenwelt.



ÖKOLOGISCHES ENGAGEMENT WIRD HONORIERT

2021 – Das erste eigene Kakaoprojekt startet in der Dominikanischen Republik. Das „Sustainable Organic Cocoa Projekt“ legt den Grundstein für weitere Direct Trade-Beziehungen und eine partnerschaftlichere Zusammenarbeit mit den Kakao-Farmer*innen.

2022 – Nach zweijähriger Arbeit sind drei Projektfincas in der Dominikanischen Republik bereit, den ersten VIVANI-Kakao nach Demeter-Standards zu liefern.

2023 – VIVANI wird mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 ausgezeichnet.



PRESSEMATERIAL-DOWNLOAD: <https://vivani.de/presse/> (© EcoFinia GmbH, VIVANI)

Presse-Kontakt

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

Websites

<https://vivani.de>
www.bioschokolade.de (Webshop)
facebook.com/Vivani.finestchocolate
www.instagram.com/vivani_chocolate/