

Schokolade 2025: Vegan, nachhaltig und voller Genuss!

Erfahren Sie, wie Ritter Sport 2025 mit veganen Kreationen und nachhaltigen Ansätzen den Schokoladenmarkt prägt.

Waldenbuch, Deutschland - Das Jahr 2025 wird ein Meilenstein für die Schokoladenindustrie, insbesondere für die traditionsreiche Marke **Ritter Sport**, die sich verstärkt der Verbindung von Geschmack und Nachhaltigkeit verschrieben hat. Trotz der Herausforderungen durch steigende Rohstoffpreise und die Auswirkungen des Klimawandels, behält die Nachfrage nach Schokolade ihren Reiz. Das vegane Sortiment, allen voran der Bestseller „Vegan Double Crunch“, hat sich als absolutes Schlüsselement etabliert und verzeichnet ein enormes Wachstum – mit einer jährlichen Wachstumsrate von 12,8 Prozent. Besonders auffällig ist, dass Konsumenten zunehmend ethische und gesundheitsbewusste Entscheidungen treffen und bei ihren Kaufentscheidungen auf pflanzliche Produkte setzen.

Verantwortungsbewusste Schokoladenproduktion

Die Nachhaltigkeitsstrategie von Ritter Sport umfasst vier zentrale Bereiche: Kakao, Palmöl, Haselnüsse und Verpackungsmaterialien. Das Unternehmen verfolgt direkte Partnerschaften mit Kakaobauern in Ghana, Peru und Nicaragua, um nachhaltige Anbaumethoden sicherzustellen. Dazu arbeitet Ritter Sport mit dem Beratungsunternehmen SAN zusammen, das vor Ort die Einhaltung der Standards überprüft. Auch eine eigene nachhaltige Kakaofarm in Nicaragua sorgt dafür, dass 60

Prozent des Kakaos aus direkter Erzeugung stammen. Diese Transparenz in der Produktion hebt Ritter Sport von vielen Wettbewerbern ab, wie auch der **Klimacheck von BASIC thinking** betont.

Darüber hinaus steht die Entwicklung umweltfreundlicher Verpackungen im Fokus. Statt Propylenfolien testet Ritter Sport Altpapierverpackungen, die sich als sehr positiv bei den Verbraucher:innen erwiesen haben. Auch die Produktionsmethoden stellen einen essenziellen Aspekt dar, da das Unternehmen auf Elektromobilität setzt und seine E-Mobilitätsstrategien kontinuierlich verbessert. Das Ziel ist es, bis 2025 die gesamte Kakaoproduktion klimaneutral zu gestalten, was einen bedeutenden Schritt in Richtung einer umweltfreundlicheren Schokoladenproduktion darstellt. Es bleibt abzuwarten, wie sich die Branche auf diese Dynamiken einstellen wird, während gleichzeitig der Genuss von Schokolade in einer neuen Dimension erlebt wird.

Details	
Ort	Waldenbuch, Deutschland
Quellen	• www.oe24.at • www.basicthinking.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at