



WIN-WIN KAKAO-FREIE SCHOKOLADENALTERNATIVE SAMMELT 3 MILLIONEN PFUND IN SERIE-A-FINANZIERUNGS RUNDE

Win-Win hat die erste kakaofreie Schokoladenalternative Großbritanniens aus reichlich vorhandenen und nachhaltigen Zutaten entwickelt

Die von der Oetker Collection getätigte Investition wird die Expansion in Europa und das weitere Wachstum in Großbritannien vorantreiben.

Mittwoch, 23. Juli 2025, London, Großbritannien: Das Foodtech-Unternehmen Win-Win, Hersteller der ersten kakaofreien Schokoladenalternative Großbritanniens, gibt heute den Abschluss seiner Serie-A-Finanzierungsrunde bekannt. Mit 3 Millionen Pfund von Investoren wie der Oetker Collection, Foodlabs, Mustard Seed Maze, Gota Ventures, Paulig und Kapital steigt das bisherige Finanzierungsvolumen auf insgesamt 8 Millionen Pfund.

Mit Oetker Collection und FoodLabs als Hauptinvestoren ermöglicht die jüngste Finanzierungsrunde Win-Win, das Wachstum in Großbritannien gezielt auszubauen – durch Investitionen in Personal, neue Produktlinien sowie die Expansion in zentrale europäische Märkte wie Deutschland, die Benelux-Staaten, Skandinavien, Frankreich und die Schweiz.

Win-Win produziert eine Reihe preisgekrönter kakaofreier Alternativen zu Schokolade – darunter weiße, Milch-, vegane M.lk- und dunkle Kuvertüren und Mischungen, die aus reichlich vorhandenen, erschwinglichen und nachhaltigen Zutaten wie Reis und Johannisbrot hergestellt werden. Win-Win hat den herkömmlichen Fermentationsprozess neu konzipiert, um ohne Kakao die gleichen Ergebnisse zu erzielen. Dabei kommen traditionelle Techniken der Schokoladenherstellung wie Rösten, Mahlen, Verfeinern und Temperieren zum Einsatz, um eine köstliche Schokoladenalternative zu schaffen. Die Produkte von Win-Win verbrauchen bis zu 80 % weniger Wasser, verursachen 82 % weniger CO₂-Emissionen* und werden in Großbritannien in großem Maßstab hergestellt.

Die Produkte sehen aus, schmelzen, schmecken und brechen genau wie Schokolade. Sie können als direkter Ersatz für Schokolade verwendet werden, um die süßen Leckereien herzustellen, die wir alle

lieben: Gebäck, Kuchen, Kekse, Überzüge, Donuts, Desserts und vieles mehr! Das ist besser für die Menschen und den Planeten – ein „Win-Win“ für Unternehmen und Verbraucher.

Win-Win hat kürzlich eine wichtige Vertriebspartnerschaft für die DACH-Region mit Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Teil der Martin Braun-Gruppe, bekannt gegeben. Win-Win ist die erste kakaofreie Alternative zu Schokolade im Portfolio der Martin Braun-Gruppe und bietet Kunden zwei der preisgekrönten Produkte von Win-Win: Win-Win vegan „M.lk“ und Win-Win dunkle kakaofreie Schokoladenalternativen.

Mark Golder, CEO von Win-Win, kommentiert: „Wir freuen uns sehr über den Abschluss dieser Finanzierungsrunde, die uns zusätzliche Ressourcen für die Fortsetzung unserer Mission verschafft, eine nachhaltige und erschwingliche Alternative zu Schokolade anzubieten. Wir sind dankbar, dass Branchenexperten wie die Oetker Collection den Bedarf und die Chance erkennen und sich für eine Investition in Win-Win entschieden haben.“

„Wir alle lieben Schokolade, aber die Art und Weise, wie sie derzeit hergestellt wird, ist nicht nachhaltig. Der Klimawandel führt zu Ernteeinbußen, was zu steigenden Preisen und Unsicherheiten in der Lieferkette führt. Als Verbraucher spüren wir die Auswirkungen bereits in Form von steigenden Preisen und Schrumpfungsinflation. Und die Kakaoindustrie ist weiterhin mit Problemen wie Abholzung und Kinder-/Sklavenarbeit konfrontiert. Die Branche befindet sich an einem Wendepunkt und braucht alternative Lösungen, die stabil, ökologisch und sozial nachhaltiger sind.“

Golder fährt fort: „Das Team von Win-Win hat eine patentierte, bahnbrechende Technologie entwickelt, um eine kakaofreie Alternative zu Schokolade anzubieten, die keine Kompromisse in Bezug auf Aussehen, Geschmack oder Nutzen eingeht. Wir verfügen nun über ein unglaubliches Portfolio an Schokoladenersatzprodukten, und diese Investition wird uns dabei helfen, Herstellern, Lebensmitteldienstleistern und anderen Unternehmen, die Schokolade verwenden, eine köstliche Alternative anzubieten, die sowohl für den Planeten als auch für die Menschen besser ist.“

Sven Wiszniewski, Oetker Collection KG: „Wir glauben fest an das transformative Potenzial von Win-Win. Ihr Ansatz, Zutaten wie Schokolade neu zu erfinden, ist nicht nur aus wissenschaftlicher Sicht bahnbrechend, sondern angesichts der ökologischen und ethischen Herausforderungen, vor denen die Branche steht, auch unglaublich zeitgemäß. Wir sind stolz darauf, ein Team zu unterstützen, das Weltklasse-Innovation mit realer Wirkung verbindet, und freuen uns darauf, sein Wachstum in Großbritannien und Europa zu begleiten.“

Weitere Informationen zu den preisgekrönten kakaofreien Schokoladenalternativen von Win-Win finden Sie unter: www.eatwinwin.com

Ende

Hinweise für die Redaktion:

*eine aktuelle Analyse von MyEmissions

Über Win-Win

Win-Win ist ein führender Anbieter nachhaltiger Lebensmittelsysteme, der Unternehmen und Verbraucher anspricht, die Wert auf Geschmack, Ethik und Umweltverantwortung legen. Das preisgekrönte Food-Tech-Unternehmen wurde 2021 mit dem Ziel gegründet, eine Zukunft mit nachhaltigeren Lebensmittelsystemen zu schaffen – angefangen bei Schokolade. Ein System, das besser für den Planeten und seine Bewohner ist.

Mit innovativer Technologie stellt Win-Win köstliche Schokoladenalternativen aus nachhaltigen Zutaten aus reichhaltigen, natürlichen Quellen her. Die kakaofreien Schokoladen bieten einen köstlichen Geschmack und unbegrenzte Möglichkeiten, wobei Menschen, der Planet und die Produkte an erster Stelle stehen.