



Münchner Food Start-up startet Crowdfunding-Kampagne: djoon plant 15.000 Euro für Bio-Dattelpralinen einzusammeln

München, 29.04.2021: Die djoon foods GmbH aus München startet am 30. April 2021 eine Crowdfunding-Kampagne auf der Plattform startnext.com/djoon um Vorbestellungen in Höhe von mindestens 15.000 Euro zu generieren. Mit dem Geld möchte das Start-up die erste große Produktion für seine djoon Dattelpralinen finanzieren. djoon, das sind gefüllte und zu Bio-Pralinen veredelte Medjool-Datteln in den vier Geschmacksrichtungen „Raspberry Cream“, „Roasted Almond“, „Espresso Crunch“ und „Salted Peanut“, die eine Alternative zu industriell gefertigten Naschereien sind und aus maximal vier natürlichen und veganen Zutaten in Bio-Qualität bestehen. Die Crowdfunding-Kampagne startet am 30. April und läuft für vier Wochen bis zum 30. Mai 2021.

Naschen und genießen mit gutem Gewissen

Die ersten Dattelpralinen entstanden im Sommer 2020 am Küchentisch von Martin Grellner und seiner Frau Carolin. Beide hatten bereits zu Studentenzeiten einen erfolgreichen Süßwarenhandel aufgebaut und dabei die Schwachstellen der konventionellen Lebensmittelproduktion erkannt. In den Folgejahren beschäftigten sie sich deshalb mit der Frage, wie Naschereien ohne lange Zutatenliste und industriellen Zucker auskommen können.

Als Martin Grellner auf einer Geschäftsreise in Katar zum ersten Mal eine Medjool-Dattel aß, erkannte er sofort das kulinarische Potenzial dieser Frucht. Geschmacklich setzt sie sich von abgepackten Supermarkt Datteln durch weniger Süße und mehr Aromen ab, sie hat hervorragende Nährwerte und die Konsistenz ist besonders cremig. Nach erster Recherche zeigte sich, dass Medjool-Datteln in der kalifornischen Food- & Health-Szene bereits der nächste große Trend sind.

Um ihre Vision von besseren Nasch-Alternativen zu herkömmlichen Süßigkeiten umzusetzen, rekrutierten Carolin & Martin das passende Team. Sowohl Sabine Nöldeke als auch Leon Niederl bringen langjährige Expertise aus der Lebensmittelindustrie mit und den Wunsch etwas zu verändern. Sabine arbeitete zuvor über fünf Jahre als Brand Manager im Konsumgüter-Bereich in London und Leon entwickelte bei Google und Choco digitale Lösungen, um Lebensmittelabfall zu reduzieren.

„Eine handvoll Konzerne beherrscht das weltweite Angebot an Süßigkeiten. Es ist kaum ein richtig schmackhaftes Produkt zu finden, das nicht große Mengen raffinierten Zucker und Zusatzstoffe enthält oder ethisch fragwürdig hergestellt ist.“ erzählt Carolin Grellner und Leon Niederl ergänzt: „Wir möchten mit djoon einen alternativen Weg vorzeichnen. Je mehr Leute auf den djoon Geschmack kommen, desto mehr Menschen können wir die Möglichkeit geben, sich besser und trotzdem genussvoll zu ernähren.“

djoon Bio-Dattelpralinen werden in Handarbeit von einem Patisserie-Team in München hergestellt. Nach Beendigung der Crowdfunding-Kampagne am 30. Mai 2021 ist die Auslieferung im Juli angedacht. Anschließend startet der Verkauf auch über den eigenen Online-Shop, sowie über den stationären Handel und die Gastronomie.



www.startnext.com/djoon

Bildmaterial zum Download: <https://djoon.de/pages/presse>

Über djoon:

Die djoon foods GmbH wurde im April 2021 in München gegründet. Das Sortiment umfasst aktuell Dattelpralinen in den vier Geschmacksrichtungen „Raspberry Cream“, „Roasted Almond“, „Espresso Crunch“ und „Salted Peanut“. Weitere Produkte sind in Planung.

Mit djoon möchten die Gründer eine bessere Alternative zu industriell gefertigten Süßigkeiten auf den Markt bringen, setzen auf ausschließlich biologische Zutaten und verzichten dabei komplett auf tierische Inhaltsstoffe und zugesetzten Zucker. Neben den natürlichen Zutaten wird auch besonderer Wert auf eine sozialverträgliche Produktion und nachhaltige Lieferanten gelegt. Mit dem eingesammelten Kapital aus der Crowdfunding-Kampagne plant das Food Start-up, die erste große Produktion für seine djoon Dattelpralinen zu finanzieren. Mehr Infos unter www.djoon.de, www.startnext.com/djoon sowie www.instagram.com/djoon_foods.

Pressekontakt

Juliane Fischer, Good Hypes PR

Email: juliane@goodhypespr.de

Phone: +49 176 610 13648

Kontakt djoon foods GmbH

Martin Grellner, Co-Founder und Geschäftsführer

Email: martin@djoon.de

Phone: +49 176 2100 0670