



**Verwenden statt verschwenden:**

## **EDEKA baut Apeel-Sortiment mit Grapefruits und Zitronen aus**

- **Innovativer Frischemantel jetzt auch für Grapefruits und Zitronen verfügbar**
- **EDEKA-Verbund setzt damit weiteres Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung**
- **Apeel-Angebot umfasst bereits Avocados, Orangen, Clementinen und Mandarinen**

**Hamburg, Deutschland und Kalifornien, USA: 27.01.2021 – Jetzt macht sauer noch länger lustig: Passend zur Zitrusfrüchte-Saison erweitert EDEKA sein Apeel-Sortiment um zwei weitere Früchte. Zum Start ins Jahr erhalten auch Grapefruits und Zitronen den pflanzenbasierten Apeel-Schutzmantel. Die so länger haltbaren Vitamin C-Wunder sind ab sofort deutschlandweit bei EDEKA, Marktkauf und Netto Marken-Discount erhältlich. Sie sind nach Avocados, Orangen, Clementinen und Mandarinen die neuesten Mitglieder im Apeel-Sortiment. Der EDEKA-Verbund weitet damit sein Engagement für immer nachhaltigere Sortimente aus und setzt erneut ein Zeichen im Kampf gegen Foodwaste. Laut Ernährungsreport 2020 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) werden in Deutschland Jahr für Jahr zwölf Millionen Tonnen insgesamt oder rund 75 Kilogramm Lebensmittel pro Person entsorgt<sup>1</sup>.**

### **So funktioniert Apeel**

Ob Erdbeeren, Pfirsiche oder Tomaten – jedes Obst oder Gemüse verfügt über eine Haut oder eine Schale, die es schützt und frisch hält. Die Apeel-Rezeptur pflanzlichen Ursprungs verleiht der Oberfläche frischer Produkte eine Art zweite Haut, die wie ein zusätzlicher Schutzmantel wirkt. Die Apeel-Schutzschicht sorgt dafür, dass weniger Wasser aus dem Inneren durch die eigentliche Schale verdunsten und zugleich weniger Sauerstoff von außen eindringen kann. Unter der zweiten Haut entsteht ein optimales Mikroklima: Die Frucht kann weiter atmen, während sich der Reifungsprozess stark verlangsamt. So bleiben Apeel-Produkte länger frisch – bei unverändertem Genusserlebnis, da weder Geschmack noch

<sup>1</sup> <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2020.html>



Geruch der Lebensmittel beeinträchtigt werden. Die Haltbarkeit der Produkte wird durch Apeel deutlich verlängert – bei gleichbleibend hoher Qualität. Bereits Anfang 2020 hat ein Pilotversuch in 2.900 EDEKA-Märkten und Netto-Filialen über zwölf Wochen gezeigt: Die Menge der Avocados, die im Markt aussortiert werden mussten, konnte dank Apeel um 50 Prozent reduziert werden, gleichzeitig stieg die Kundennachfrage in den beteiligten Märkten deutlich an.

## **Daraus besteht Apeel**

Apeel ist ein innovatives Verfahren, das von dem US-amerikanischen Unternehmen Apeel entwickelt wurde. Zum Einsatz kommen dabei pflanzliche Fette – Lipide und Glycerolipide – die in den Schalen, Samen sowie im Fruchtfleisch sämtlicher Früchte- und Gemüsesorten enthalten sind. Dementsprechend besteht die Apeel-Schutzschicht aus Komponenten, die auch im Rahmen einer normalen Ernährung regelmäßig verzehrt werden. Damit unterscheidet sich Apeel grundsätzlich von Ansätzen, bei denen ein synthetisch hergestelltes Zuckerderivat aufgetragen wird.

## **So hilft Apeel der Umwelt**

Durch die Verlängerung der Haltbarkeit von frischem Obst und Gemüse trägt die essbare Apeel-Schutzhülle dazu bei, Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Lieferkette bis hinein in die Haushalte zu reduzieren. Darüber hinaus werden auch Plastikverpackungen beim Transport und im Handel eingespart. Gemeinsam arbeiten der EDEKA-Verbund und Apeel daran, weitere Obst und Gemüse-Sorten mit Apeel in Deutschland auf den Markt zu bringen und damit einen Beitrag zur Wertschätzung von Lebensmitteln und zur Schonung natürlicher Ressourcen zu leisten.



## Über Apeel

Apeel hat es sich zur Aufgabe gemacht, ein nachhaltigeres weltweites Lebensmittelsystem zu schaffen, indem es die Kraft der Natur nutzt, um Produkte länger haltbar zu machen und die Lebensmittelverschwendung damit von den Erzeugern über die Lieferanten bis hin zum Einzelhändler zu bekämpfen. Apeel-Produkte halten zweimal länger dank des pflanzlichen Schutzes aus Substanzen, die in den Schalen und Samen aller Obst- und Gemüsesorten vorkommen. Die schützende zusätzliche „Schale“ von Apeel verlangsamt den Wasserverlust und die Oxidation, die generell dazu führen, dass Produkte verderben. Apeel ist für biologisch und konventionell angebaute Produkte erhältlich und das Unternehmen expandiert in eine ständig zunehmende Anzahl von Kategorien und Märkten. Apeel reduziert die Umweltbelastung und gewährt jedem in der gesamten Lieferkette – vom Erzeuger über den Einzelhändler bis hin zum Verbraucher – mehr Zeit, frische Produkte zu vertreiben bzw. zu genießen. Apeel optimiert die Frischedauer von Lebensmitteln. Apeel ist ein(e) Warenzeichen/ eingetragene Handelsmarke von Apeel Technology, Inc. in den Vereinigten Staaten, der Europäischen Union sowie in anderen Ländern. Weitere Informationen erhalten Sie bei [apeel.com](http://apeel.com).

## EDEKA – Deutschlands erfolgreichste Unternehmer-Initiative

Das Profil des mittelständisch und genossenschaftlich geprägten EDEKA-Verbunds basiert auf dem erfolgreichen Zusammenspiel dreier Stufen: Bundesweit verleihen rund 3.700 selbstständige Kaufleute EDEKA ein Gesicht. Sie übernehmen auf Einzelhandelsebene die Rolle des Nahversorgers, der für Lebensmittelqualität und Genuss steht. Unterstützt werden sie von sieben regionalen Großhandelsbetrieben, die täglich frische Ware in die EDEKA-Märkte liefern und darüber hinaus von Vertriebs- bis zu Expansionsthemen an ihrer Seite stehen. Die Koordination der EDEKA-Strategie erfolgt in der Hamburger EDEKA-Zentrale. Sie steuert das nationale Warengeschäft ebenso wie die erfolgreiche Kampagne „Wir ♥ Lebensmittel“. Von hier erfolgen die Impulse zur Realisierung verbundübergreifender Ziele wie beispielsweise dem Schaffen durchgängiger IT-Strukturen oder zur Entwicklung zeitgemäßer Personalentwicklungs- und Qualifizierungskonzepte für den Einzelhandel. Mit dem Tochterunternehmen Netto Marken-Discount setzt sie darüber hinaus erfolgreiche Akzente im Discountgeschäft und rundet so das breite Leistungsspektrum des Unternehmensverbunds ab. EDEKA erzielte 2019 mit rund 11.200 Märkten und 381.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 55,7 Mrd. Euro. Mit rund 18.300 Auszubildenden ist EDEKA einer der führenden Ausbilder in Deutschland.

### EDEKA Zentrale Stiftung & Co. KG

Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6  
22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182  
Fax: +49 40 6377-2971

E-Mail: [presse@edeka.de](mailto:presse@edeka.de)  
[verbund.edeka.de](http://verbund.edeka.de)

