



Kampf gegen Foodwaste:

EDEKA und Apeel machen jetzt auch Zitrusfrüchte länger haltbar

- **Apeel verlängert Haltbarkeit von Obst und Gemüse – Innovativer Schutzmantel aus pflanzlichen Inhaltsstoffen für mehr Frische und gegen Lebensmittelverderb**
- **Nach erfolgreichem Start mit Avocados bringen EDEKA und Netto nun auch Apeel-Orangen und -Mandarinen auf den Markt**

Hamburg, 27. Januar 2020: Der EDEKA-Verbund baut sein Engagement gegen Lebensmittelverschwendung weiter aus und schützt neben Avocados jetzt auch Orangen und Mandarinen mit der innovativen „Apeel“-Technologie. Apeel-Produkte verfügen über einen aus pflanzlichen Materialien hergestellten Schutzmantel, um den Wasserverlust und die Oxidation zu verlangsamen – zwei Hauptfaktoren, die den üblichen Verderb von frischem Obst- und Gemüseprodukten verursachen. Apeel verringert somit nicht nur die Menge der Lebensmittelverluste, sondern verbessert auch die Transportfähigkeit und macht in vielen Fällen Plastikfolien überflüssig. Als deutsche Partnerunternehmen von ‚Apeel Sciences‘ haben EDEKA und Netto Marken-Discount bereits Ende 2019 Avocados mit einer „zweiten Haut“ in ausgewählte Märkte gebracht. Jetzt folgen die ersten Zitrusfrüchte im Pilotprojekt – Orangen und Mandarinen.

Der Apeel-Schutzmantel wird aus rein pflanzlichen Materialien hergestellt, die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch verschiedener Obst- und Gemüsesorten vorkommen. Ab sofort sorgt Apeel auch bei den EDEKA WWF-Orangen (1,5-kg-Netz und lose Ware), den EDEKA SELECTION Orangen „NavelGold“ (1-kg-Netz) sowie den EDEKA Selection Mandarinen „ClemenGold“ (750-g-Netz) für längere Frische und Haltbarkeit. Verbraucher finden die mit dem Apeel-Logo gekennzeichneten Orangen und Mandarinen in ausgewählten EDEKA-Märkten in Teilen von Norddeutschland und Nordrhein-Westfalen sowie in Netto-Filialen zusätzlich in Teilen von Bayern, Baden-Württemberg und Niedersachsen. Eine bundesweite Einführung der länger haltbaren Produkte ist im Jahresverlauf 2020 geplant.



Das Apeel-Verfahren

Von Erdbeeren bis Paprika verfügt jedes Obst und Gemüse über eine Schale oder Haut, die sie frisch hält. Hergestellt aus Stoffen, die in Obst vorkommen, fügt Apeel der Oberfläche von frischen Produkten eine Art „zweite Haut“ hinzu, um den Wasserverlust und die Oxidation, also die Reaktion mit Sauerstoff, zu verlangsamen. Apeel-Produkte bleiben deutlich länger frisch, sodass sie zum optimalen Genusszeitpunkt zur Verfügung stehen. Die Qualität der Produkte bleibt dabei aufrechterhalten und die Haltbarkeit und Transportfähigkeit wird verbessert – unter reduziertem Einsatz von Kühlung und Klimatisierung. Mehr Informationen unter www.edeka.de/apeel

Über ‚Apeel Sciences‘

Apeel Sciences ist ein Unternehmen, das die weltweite Lebensmittelverschwendungskrise bekämpft, indem es die von der Natur zur Verfügung gestellten Werkzeuge zur Vermeidung von Verschwendung überhaupt nutzt — ein nachhaltiger Ansatz zur Erfüllung der steigenden Lebensmittelnachfrage der Welt. Apeel Sciences wurde im Jahr 2012 im Rahmen einer Schenkung von der Bill & Melinda Gates Foundation gegründet, um dazu beizutragen, den Lebensmittelverlust nach der Ernte in Entwicklungsländern ohne Zugang zu Kühlanlagen zu reduzieren. Gegründet wurde Apeel Sciences von CEO James Rogers, PhD; zu den Investoren gehören Andreessen Horowitz, Viking Global Investors, Upfront Ventures, S2G Ventures, Powerplant Ventures, DBL Partners, The Bill & Melinda Gates Foundation, UK Department for International Development, und The Rockefeller Foundation. Das Unternehmen ist anerkannt als World Economic Forum Technology Pioneer, als ein Friend of Champions 12.3, und ein 2019 CNBC Disruptor 50.

EDEKA – Deutschlands erfolgreichste Unternehmer-Initiative

Das Profil des mittelständisch und genossenschaftlich geprägten EDEKA-Verbands 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 Personalentwicklung- 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 Unternehmensverbands ab. EDEKA erzielte 2018 mit rund 11.300 Märkten und 376.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 53,6 Mrd. Euro. Mit rund 18.000 Auszubildenden ist EDEKA einer der führenden Ausbilder in Deutschland.

EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6
22297 Hamburg

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

E-Mail: presse@edeka.de
verbund.edeka.de

