

## Dank pflanzlicher Zusatzschale: Die Migros reduziert weiter Food Waste und arbeitet neu mit «Apeel» zusammen

Das US-Unternehmen «Apeel Sciences» macht Gemüse und Früchte mittels innovativer Technologie länger haltbar. Dies geschieht dank einer pflanzlichen Zusatzschicht für die Produkte. Als erste Schweizer Partnerin von «Apeel» führt die Migros in der Genossenschaft Ostschweiz Avocados mit der pflanzlichen Zusatzschicht von «Apeel» ein, um diese länger frisch zu halten. Die Migros bekräftigt damit ihr jahrelanges Engagement zur Bekämpfung von Food Waste.

Die Zusatzschicht von «Apeel» wird aus pflanzlichen Materialien hergestellt. Die meisten Früchte und Gemüse verfügen über eine Schale oder Haut, die sie schützt. Diese Aufgabe übernehmen pflanzliche Fette – sogenannte Lipide und Glycerolipide – die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch aller Früchte und Gemüsesorten enthalten sind. Genau aus diesen Lipiden besteht die innovative zusätzliche Schutzhülle von Apeel. Sie hält die eigene Feuchtigkeit der Lebensmittel drinnen und den Sauerstoff draussen, was das Verderben der Produkte markant verlangsamt.

So bleiben die Produkte nicht nur in den Migros-Filialen, sondern auch bei den Kundinnen und Kunden zuhause länger frisch. Dadurch verlängert sich die Zeit, in der das Produkt konsumiert werden kann, was wiederum Food Waste verringert.

Für die Konsumentinnen und Konsumenten ändert sich beim Verzehr von Lebensmitteln mit einer Apeel-Schutzschicht nichts. Die pflanzliche Schutzschicht ist geschmacklos und kann problemlos mit konsumiert werden.

Zuerst wird die pflanzliche «Zusatzschale» auf den Avocados in den Filialen der Genossenschaften Ostschweiz per sofort angeboten. Anschliessend wird bei erfolgreichem Verlauf eine Ausweitung auf weitere Genossenschaften und weitere Früchte oder Gemüse geprüft. Gleichzeitig nimmt auch das Migros-Tochterunternehmen Denner die Avocados von Apeel testweise in ihr Sortiment auf.

### ÜBER APEEL

Apeel ist ein Unternehmen, das die globale Krise der Nahrungsmittelverschwendung bekämpft, indem es die Werkzeuge der Natur nutzt, um Abfall grundsätzlich zu vermeiden – ein nachhaltiger Ansatz für den wachsenden Nahrungsmittelbedarf der Welt. Die aus Pflanzen entwickelte Technologie des Unternehmens hilft Produzenten, Lieferanten und Einzelhändlern von frischen Lebensmitteln, die Qualität der Produkte zu erhalten und die Haltbarkeit zu verlängern, wodurch der Abfall von Lebensmitteln vom Bauernhof über das Detailhandelsregal bis zum Küchentisch minimiert wird.

Apeel wurde 2012 mit Subventionen der Bill & Melinda Gates Foundation gegründet, um den Verlust von Lebensmitteln nach der Ernte in Entwicklungsländern, die keinen Zugang zu Kühlung haben, zu verringern. Bis heute haben sich Apeel-Formulierungen in Dutzenden von USDA-zertifizierten und konventionellen Produktkategorien als wirksam zur Reduzierung der Verderbsrate erwiesen und das Unternehmen arbeitet mit Partnern zusammen, die von Kleinbauern und lokalen Bio-Bauern bis hin zu den weltweit grössten Lebensmittelmarken und Detailhändlern reichen.

Zu den Investoren des von CEO Dr. James Rogers gegründeten Unternehmens Apeel gehören GIC, Andreessen Horowitz, Viking Global Investors, Upfront Ventures, S2G Ventures, Powerplant Ventures, DBL Partners, die Bill & Melinda Gates Foundation, das UK Department for International Development und die Rockefeller Foundation. Das Unternehmen wurde als Technologiepionier des Weltwirtschaftsforums, als «Friend of Champions 12.3» und als «CNBC Disruptor 50» des Jahres 2020 anerkannt.

Ein druckfähiges Foto kann [hier](#) heruntergeladen werden.

Zürich, 4. August 2020

**Weitere Informationen für Kunden:**

M-Infoline: Tel. 0800 84 08 48

**Weitere Informationen für Journalisten:**

Medienstelle: Tel. 058 570 38 38

media@migros.ch