

Informationen zum Unternehmen

Über Apeel Sciences

- » Apeel Sciences bekämpft die globale Lebensmittelverschwendungskrise, indem es die Werkzeuge aus der Natur einsetzt, um Verschwendung zu vermeiden – ein nachhaltiger Ansatz zur Bewältigung des weltweit wachsenden Lebensmittelbedarfs. Die aus Pflanzen gewonnene Technologie des Unternehmens hilft Frischlebensmittelproduzenten, -lieferanten und -einzelhändlern, die Produktqualität zu erhalten und die Haltbarkeit zu verlängern, wodurch die Lebensmittelverschwendung vom Anbaubetrieb über das Verkaufsregal bis zum Küchentisch minimiert wird.
- » Apeel Sciences wurde 2012 mit einer Grant-Zuwendung der Bill & Melinda Gates Foundation gegründet, um den Verlust von Nahrungsmitteln nach der Ernte in Entwicklungsländern zu verringern, die keinen Zugang zu Kühlgeräten haben.
- » Heute haben sich die Technologien von Apeel in Bezug auf die Reduzierung der Verderbsrate für Dutzende von Produktkategorien als wirksam erwiesen. Das Unternehmen arbeitet mit Partnern zusammen, die von Kleinbauern bis zu den weltweit größten Lebensmittelmarken und Einzelhändlern reichen.
- » Apeel Sciences wurde von James Rogers zusammen mit den Mitbegründern Jenny Du und Louis Perez gegründet und im Jahr 2018 und 2019 als CNBC Disruptor 50 sowie im Jahr 2018 auf dem Weltwirtschaftsforum als Technology Pioneer und Friend of Champions 12.3 ausgezeichnet. Das Unternehmen gewann im Jahr 2018 auch einen AgFunder-Innovationspreis für seine aus Pflanzen gewonnene Technologie.
- » Zu den Investoren zählen Andreessen Horowitz, Viking Global Investors, Upfront Ventures, S2G Ventures, Powerplant Ventures, DBL Partners, die Bill & Melinda Gates Foundation, das britische Ministerium für internationale Entwicklung und die Rockefeller Foundation.

Erzeugnisse, die mit Apeel behandelt werden können

- » Von Erdbeeren bis Paprika hat jedes Obst und Gemüse eine schützende Schale oder Haut, die die Natur verwendet, um es frisch zu halten. Apeel wird aus pflanzlichen Materialien hergestellt und fügt der Oberfläche frischer Produkte eine zusätzliche Schutzschicht hinzu, um den Wasserverlust und die Oxidation zu verlangsamen – zwei Hauptfaktoren, die den Verderb verursachen. Apeel verdoppelt und verdreifacht die Haltbarkeit vieler Arten von frischem Obst und Gemüse. Dies fördert nachhaltigere Anbaupraktiken, Lebensmittel von besserer Qualität und weniger Lebensmittelverschwendung vom Anbaubetrieb über den Einzelhandel bis in die eigenen vier Wände. Für Lieferanten und Einzelhändler schafft Apeel ein optimales Mikroklima in jedem Obst oder Gemüse, das die Qualität aufrechterhält sowie die Haltbarkeit und die Transportfähigkeit verlängert – bei geringerer Abhängigkeit von Kühlung und kontrollierter Atmosphäre.

Möchten Sie mehr erfahren?

Sehen Sie sich unser Infovideo an und besuchen Sie apeel.com, um weitere Informationen zu erhalten.

- » Erfahren Sie mehr über die [Technologie der Natur](#)
- » Lesen Sie unsere [Gründungsgeschichte](#)



[Klicken Sie hier um das Video zu schauen.](#)