



## ***Pressemitteilung***

# **Von SmartFresh<sup>SM</sup> profitieren Handel und Verbraucher**

## **Unabhängige Tests belegen Vorteile durch SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem**

**Paris, April 2007** – Mit SmartFresh<sup>SM</sup> behandelte Äpfel bleiben länger frisch und knackig. Verbraucher schätzen das und der Handel profitiert davon, wie jetzt zwei unabhängige Tests in Deutschland und den Niederlanden ergeben haben. Der Geschmackstest durch das Forschungsinstitut Hortkinetix in Deutschland zeigte, dass Verbraucher mit SmartFresh<sup>SM</sup> behandelte Äpfel anderen Äpfeln vorzogen. Ein von ACNielsen durchgeführter Test mit Einzelhändlern in den Niederlanden zeigte einen deutlichen Absatzanstieg mithilfe von SmartFresh<sup>SM</sup>.

### ***Verbraucher bevorzugen Äpfel in SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualität***

Ein Verbrauchertest des unabhängigen deutschen Forschungsinstituts Hortkinetix hat ergeben, dass Kunden Äpfel aus dem SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem anderen Äpfeln vorziehen. Im Rahmen einer Verkostung wurden Kunden einer der größten deutschen Einzelhandelsketten in mehreren deutschen Städten befragt. Sie wurden gebeten, Elstar-Äpfel nach den Kriterien Geschmack, Knackigkeit und Saftigkeit zu bewerten. Drei Viertel der Befragten bevorzugten Elstar-Äpfel aus dem SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem. Eine Umfrage mit Jonagold-Äpfeln führte zu vergleichbaren Ergebnissen. Über 70 Prozent der Verbraucher fanden, dass die Äpfel aus dem SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem knackiger waren. Über 60 Prozent gaben an, dass die Äpfel im Vergleich zu anderen Äpfeln derselben Sorte auch saftiger waren.

„Die Verbrauchertests haben noch einmal deutlich die positiven Eigenschaften der Äpfel aus dem SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem bestätigt“, sagt Marc Tielens, der für den europäischen Einzelhandel zuständige Retailmanager von AgroFresh. Das Unternehmen AgroFresh hat das SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem 2002 eingeführt und vertreibt es mittlerweile in 26 Ländern weltweit. „Die SmartFresh<sup>SM</sup> Äpfel sind knackiger, saftiger und geschmackvoller als andere Äpfel. Sie werden deshalb von den Verbrauchern lieber gekauft und gegessen.“

Dr. phil. Felix Lippert, Geschäftsführer des Hortkinetix Instituts sagte: „Die Ergebnisse des Verbrauchertests machen die großen Unterschiede bei Geschmack, Knackigkeit und Saftigkeit zwischen SmartFresh<sup>SM</sup> und anderen Äpfeln deutlich. Und das, obwohl alle während des Tests verkosteten Äpfel direkt aus dem Kühllager kamen. Wir können davon ausgehen, dass die Ergebnisse sogar noch deutlicher ausgefallen wären, wenn die Äpfel nach mehrtägiger Aufbewahrung getestet worden wären. Denn in der Regel liegen zwischen Kauf und Verzehr mehrere Tage Lagerung bei einer Raumtemperatur von 20-30°C zum Beispiel in der heimischen Obstschale.“

### ***ACNielsen-Studie bestätigt Umsatzsteigerung bei Äpfel durch SmartFresh<sup>SM</sup>***

Eine weitere Studie des Forschungsinstituts ACNielsen belegt die Vorteile des SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystems für die Einzelhändler. Diese können mit dem Verkauf von Äpfeln aus dem SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem ihre Absätze merklich steigern. In einer dreimonatigen Testphase in den Niederlanden hat das Marktforschungsinstitut ACNielsen die Absatzentwicklung beim Verkauf der Apfelsorte Elstar untersucht. Dabei wurde der Absatz von zwölf Einzelhändlern, die keine Äpfel aus dem SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem im Angebot haben, mit dem von zwölf Händlern verglichen, die SmartFresh<sup>SM</sup> Äpfel verkauften. Bereits nach fünf Wochen wurde in den Geschäften, die SmartFresh<sup>SM</sup> Elstar-Äpfel verkauften, gegenüber den anderen Händlern ein leichter Anstieg des Absatzes um zwei Prozent festgestellt. In den darauf folgenden Wochen wurde dieser Absatzanstieg noch deutlicher. Nach drei Monaten konnten diese Einzelhändler einen Anstieg des Absatzes der SmartFresh<sup>SM</sup> -Elstar um zwölf Prozent gegenüber den anderen Geschäften vermelden.

Die Händler berichteten zudem, dass während der dreimonatigen Testphase weniger Äpfel verdorben sind. Die Verluste durch Überreife und Verderb seien um 25 Prozent gesunken. Sie bestätigten, dass die Elstar-Äpfel aus dem SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem „ein gutes Aussehen“ aufwiesen und länger „frischer und schmackhafter“ waren. Der Studie zufolge ist die Verringerung der Inventurverluste auf eine bessere Lagerfähigkeit der Elstar-Äpfel mit SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualität zurückzuführen.

„Die Tests belegen, dass Händler und Verbraucher gleichermaßen vom SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem profitieren“, so Marc Tielens. „SmartFresh<sup>SM</sup> unterstützt den Händler, die Nachfrage seiner Kunden nach frischen, knackigen, geschmackvollen und gut aussehenden Äpfeln zu befriedigen. Gleichzeitig kann er seine Absätze, bei zurückgehenden Verlusten durch Überreife, langfristig steigern.“

Das SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem ist ein Verfahren, mit dessen Hilfe ethylenempfindliches Obst während Lagerung und Transport vor Qualitäts- und Geschmacksverlust bewahrt wird. Es sorgt dafür, dass das Obst seine Frische bewahrt – von der Ernte bis zum Verzehr. Bis heute ist das SmartFresh<sup>SM</sup>-Qualitätssystem zur Behandlung von Obst und Gemüse in 26 Ländern weltweit von den zuständigen staatlichen Aufsichtsbehörden offiziell zugelassen. In Deutschland ist die Behandlung von Äpfeln seit 2005 offiziell erlaubt. Seit Februar 2006 ist der in SmartFresh enthaltene Wirkstoff 1-Methylcyclopropen. (1-MCP) nach Prüfung durch die Europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) für alle EU-Mitgliedstaaten zugelassen. Das Ziel von AgroFresh ist es, die Verbraucher das ganze Jahr über mit frischen, knackigen und vitaminreichen Äpfeln zu versorgen.

###

***Ihre Ansprechpartner:***

Yvonne Harz-Pitre, AgroFresh Inc.

Tel.: 0033 140025302

Email: [yharz-pitre@agrofresh.com](mailto:yharz-pitre@agrofresh.com)

Tanja Schüle, Kohl PR & Partner

Tel.: 0049 30 226679- 0

Email: [t.schuele@kohl-pr.de](mailto:t.schuele@kohl-pr.de)