



PRESSEMITTEILUNG

iglo setzt auf Innovationen für eine nachhaltige Zukunft und kooperiert mit einem Hersteller für zellkultivierten Fisch und Meeresfrüchte

- **iglo Mutter Nomad Foods und BlueNalu vereinbaren eine Zusammenarbeit, um zellkultivierten Fisch und Meeresfrüchte in Europa (1) einzuführen**
- **Neue Kooperation beschleunigt Marktentwicklungsstrategie für zellkultiviertes Seafood in der Region**

14. September 2021 - Nomad Foods, Europas führendes Tiefkühlkostunternehmen und Mutterkonzern von iglo, und BlueNalu, ein führendes innovatives Lebensmittelunternehmen mit Sitz in San Diego (Kalifornien/USA), das eine Vielzahl von Fisch und Meeresfrüchten direkt aus Fischzellen entwickelt, haben eine Zusammenarbeit vereinbart, um zellkultivierte Fische und Meeresfrüchte in Europa einzuführen. In Europa wächst die Nachfrage nach nachhaltig produzierten, gesunden Fisch weiter und derzeit ist die Region aufgrund der hohen Verbrauchsdaten der größte Importeur von Seafood weltweit. EU-Bürger konsumieren derzeit mehr als dreimal so viel, wie sie produzieren. (2)

Die Vereinbarung ist die erste ihrer Art in Europa und unterstreicht das Engagement von Nomad Foods für nachhaltiges Wachstum durch die Entwicklung und Skalierung aufkommender Lebensmitteltechnologien. Die Vereinbarung bedeutet auch ein gemeinsames Interesse an der Kommerzialisierung von zellkultivierten Fisch und Meeresfrüchten in Europa, um die langfristige Nachfrage und Verfügbarkeit von qualitativ hochwertigen, erschwinglichen Produkten zu gewährleisten, die für die Menschen gesund und nachhaltig für den Planeten sind.

Die Zusammenarbeit umfasst die Durchführung von Marktforschungen, die Analyse und Bewertung regulatorischer Anforderungen sowie die Entwicklung von Business Plänen für neue Geschäfts- und Produktmöglichkeiten.

Stéfan Descheemaeker, Chief Executive Officer von Nomad Foods, sagte: „Die Lebensmittelindustrie befindet sich in einem Umbruch, da die Verbrauchernachfrage nach nahrhaften, hochwertigen Lebensmitteln wächst, die Bedeutung von Nachhaltigkeit noch nie so offensichtlich war und die Rolle der Technologie für die Erfüllung dieser Bedürfnisse beschleunigt sich. „Wir stehen an der Spitze eines Generationswechsels hin zu einer gesünderen, nachhaltigeren Ernährung und freuen uns, unsere Zusammenarbeit mit BlueNalu bekannt zu geben. Ihre bahnbrechende Technologie bei zellkultiviertem Seafood passt perfekt zu unserem Ziel und wird es uns ermöglichen, weiterhin innovative und gut schmeckende Meeresfrüchteprodukte auf den Markt zu bringen, die gut für die Menschen, gut für den Planeten und für alle zugänglich sind.“

(1) Europa inkl. Großbritannien

(2) Quelle: EU Blue Economy Report 2021, Seite 35-40

https://blueindicators.ec.europa.eu/sites/default/files/2021_06_BlueEconomy_Report-2021.pdf

Über Nomad Foods:

Nomad Foods (NYSE: NOMD) ist Europas führendes Unternehmen für Tiefkühlkost. Das Portfolio der ikonischen Marken des Unternehmens, zu dem Birds Eye, Findus, iglo, Aunt Bessie's und Goodfella's gehören, ist seit Generationen Teil der Mahlzeiten der Verbraucher und steht für gut schmeckende Lebensmittel, die praktisch, hochwertig und nahrhaft sind. Nomad Foods hat seinen Hauptsitz im Vereinigten Königreich. Weitere Informationen finden Sie unter www.nomadfoods.com.

Über BlueNalu:

Die Mission von BlueNalu ist es, schmackhafte, gesunde, sichere und vertrauenswürdige zellkultivierten Fisch- und Meeresfrüchteprodukte zu entwickeln, die die Nachhaltigkeit und Vielfalt unserer Ozeane unterstützen. BlueNalu orientiert sich an den Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen, einem Plan, um eine bessere und nachhaltigere Zukunft für unseren Planeten zu erreichen. Das Unternehmen nahm seine Geschäftstätigkeit im Jahr 2018 auf und hat seinen Sitz in San Diego, Kalifornien. Um mehr über BlueNalu zu erfahren, besuchen Sie bitte www.BlueNalu.com

Vollständige Pressemitteilung von Nomad Foods in englischer Sprache ist erhältlich unter:
<https://www.nomadfoods.com/news/nomad-foods-and-bluenalu-collaborate-to-introduce-cell-cultured-seafood-in-europe/>



Foto – zur Veröffentlichung freigegeben:

Zellkultivierter Ganzmuskel-Gelbschwanz von BlueNalu, zubereitet in angesäuerter Form nach einem Kimchi-Rezept - © BlueNalu

Pressekontakt:

iglo Deutschland:

Alfred Jansen, Leiter Unternehmens- & Nachhaltigkeitskommunikation

alfred.jansen@iglo.com

040 180 249 202

Nomad Foods Media Contacts:

Sam Fulton, Group Director of Corporate Affairs

sam.fulton@nomadfoods.com

+44 7936 924691