

**Pressemitteilung**

Pressekontakt:

Christina Heinickel

Kaltwasser Kommunikation

E-Mail:

[aeg@kaltwasser.de](mailto:aeg@kaltwasser.de)

Phone:

+49 911 530 630

## Küchenkonzept der Zukunft von Electrolux zeigt neue Ansätze für nachhaltigere Ernährung

Stockholm, 2. Juni 2022

**Auf seinem heutigen digitalen Launchevent präsentierte Electrolux GRO\* – ein visionäres und innovatives Konzept, das die Küche der Zukunft neu denkt. Dabei steht ein ressourcenschonender und zugleich gesünderer Genuss von Lebensmitteln im Mittelpunkt. Electrolux hat mit GRO modulare Lösungen entwickelt, die mit smarten Sensoren und selbstlernender KI-Software ausgestattet sind und auf wissenschaftlichen Erkenntnissen aus der Verhaltensforschung basieren.**

Im Rahmen des von Electrolux organisierten Launchevents rückten namhafte Expert:innen die Küche der Zukunft und die damit verbundenen Herausforderungen in den Fokus. Brent Loken, Global Food Lead Scientist beim WWF, die Verhaltensforscherin Ida Lemoine, Sternekoch Sebastian Gibrand sowie Tove Chevalley, Director Consumer Experience Innovation Hub bei Electrolux, diskutierten gemeinsam über die Auswirkungen der heutigen Ernährungs- und Kochgewohnheiten. Fazit: Die Ernährung sei der wichtigste Faktor für ein gesundes Leben, die derzeitige Ernährungsweise schädige jedoch massiv das Klima und die Ökosysteme. Die Art und Weise, wie wir essen, kochen und einkaufen müsse sich deswegen ändern, um den Planeten zu schützen.

Um Verbraucher zu nachhaltigen Entscheidungen zu inspirieren, hat Electrolux GRO entwickelt und sich damit zum Ziel gesetzt, bis 2030 eine nachhaltige Ernährung als erste Wahl in den Köpfen der Menschen zu verankern. „Wir haben das konventionelle Konzept der Küche in Frage gestellt und alles von Grund auf neu durchdacht. Durch bahnbrechendes Design soll nachhaltiges Kochen und Essen zukünftig ganz einfach sein und eine Verhaltensänderung bewirken“, erläuterte Tove Chevalley, Leiterin des Electrolux Innovation Hub.

**Electrolux Hausgeräte GmbH**

Fürther Straße 246

90429 Nürnberg

Tel.: +49 911 323 0

[www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com)[www.newsroom.electrolux.com/de](http://www.newsroom.electrolux.com/de)[www.aeg.de](http://www.aeg.de)Sitz der Gesellschaft: Nürnberg  
Geschäftsführung: Michael Geisler

Aufsichtsratsvorsitzender: Dr. Peter Greiner

Registergericht: HRB 20603

USt-IdNr: DE 811117185

**Wissenschaftliche Daten als Basis für innovatives Konzept**

Ausgangspunkt für sämtliche Designentscheidungen und Produktmerkmale von GRO sind wissenschaftliche Daten aus der Verhaltensforschung. Das Konzept gibt unter anderem Antworten auf die Frage, wie Küchengeräte zu einer nachhaltigeren Ernährung beitragen können. GRO ist inspiriert von führenden Experten, Köchen sowie Tausenden von Verbrauchern. Es ermöglicht, die wichtigsten Erkenntnisse des 2019 erschienenen EAT-Lancet-Reports\*\* in die Tat umzusetzen. Der Bericht beinhaltet grundlegende strategische Ansätze zur Umstellung des weltweiten Ernährungssektors und wurde von Expert:innen der Bereiche Gesundheit, Landwirtschaft, Politikwissenschaft und Umweltverträglichkeit aus 16 Ländern verfasst, die gemeinsam evidenzbasierte, globale Ziele entwickelt haben.

Einer der Hauptautoren der EAT-Lancet-Studie mahnte als Referent beim heutigen GRO-Event, dass die Art und Weise, wie wir aktuell Lebensmittel für die weltweite Ernährung produzieren auf Kosten unseres Planeten gehe. „Die Forschung zeigt, dass der Verbraucher Nahrungsmittel tierischen Ursprungs drastisch reduzieren sollte“, betonte Brent Loken, Global Food Lead Scientist beim WWF. „Durch pflanzenbasierte Kost können genügend gesunde Lebensmittel für alle Menschen auf dieser Erde produziert werden und unser Planet wird vor Zerstörung bewahrt. Wer es ernst meint mit der Bekämpfung des Klimawandels und der Wiederherstellung der Natur, muss der Ernährung eine Schlüsselrolle einräumen“, so Loken weiter.

### **Electrolux Lösungen für die Küche der Zukunft**

Auf Basis umfassender Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis hat Electrolux das GRO-Küchensystem entwickelt, das aus mehreren smarten und modularen Aufbewahrungslösungen besteht. Es soll Menschen dazu anregen, insgesamt weniger und qualitativ hochwertigeres Fleisch zu essen sowie neue, vielfältige Proteinquellen zu entdecken. Küchengeräte können so noch effektiver zu einem nachhaltigen Leben beitragen.

„GRO ist unsere Vision davon, wie die Küche der Zukunft aussehen könnte. Eine Vision, die auch die Innovationskraft unseres Unternehmens widerspiegelt, während wir gleichzeitig unsere Nachhaltigkeitsziele weiter vorantreiben“, ergänzte Chevalley.

So macht beispielsweise der "Nordic Smoker" von GRO das Räuchern auch von pflanzlichen Lebensmitteln in den eigenen vier Wänden ganz einfach möglich. Er inspiriert dazu, dass bestimmte Zubereitungsarten, die früher nur für Fleischgerichte angewendet wurden, nun auch Eingang in die pflanzliche Küche finden. Damit zahlt er auf den aktuellen globalen Trend in der veganen Küche ein, das Geschmackserlebnis durch Kombination von verschiedenen Zubereitungsweisen und Geschmacksrichtungen zu verbessern.

Begleitet wird das GRO-Konzept durch eine digitale Plattform, die die Ernährungsgewohnheiten und die dadurch verursachten Auswirkungen auf den Planeten visualisiert. Sie unterstützt Nutzer:innen dabei, sich persönliche Ziele zu setzen und zu erreichen. Zudem gibt GRO Tipps zu Rezepten, lokalen Produkten und nachhaltigen Zutaten, die auf den persönlichen Geschmack und die individuelle Ernährungsweise abgestimmt sind und diese kontinuierlich verbessern. Die digitale Plattform berücksichtigt dabei auch die im Kühlschrank vorrätigen Lebensmittel.

**Erfahren Sie hier mehr über GRO:** [betterlivingelectrolux.com/gro](https://betterlivingelectrolux.com/gro)

Besuchen Sie Electrolux auf der **EuroCucina** (7.-12. Juni 2022/Mailand) und erleben Sie das GRO-Konzept live vor Ort. Sie finden uns in **Halle 13, Stand H7/L14**.

\*GRO ist Schwedisch für "sprießen".

\*\*Der EAT-Lancet-Report ist die erste umfassende wissenschaftliche Untersuchung darüber, was eine gesunde Ernährung und ein nachhaltiges Lebensmittelsystem ausmachen und welche Maßnahmen die Umstellung der Ernährungsweise unterstützen und beschleunigen können. Der Bericht wurde von EAT erstellt und ist eine angepasste Zusammenfassung der Kommission Lebensmittel im Anthropozän: die EAT-Lancet-Kommission für gesunde Ernährung aus nachhaltigen Lebensmittelsystemen. Die gesamte Kommission kann online unter <https://www.thelancet.com/commissions/EAT> eingesehen werden.

Electrolux ist ein weltweit führender Hausgerätehersteller, der das Leben seiner Kunden seit mehr als 100 Jahren besser macht. Wir erfinden Geschmacks-, Pflege- und Wohlfühlerlebnisse für Millionen von Menschen neu – immer in dem Bestreben, mit unseren Innovationen und Lösungen Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit zu sein. Unter unseren Marken, insbesondere Electrolux und AEG, verkaufen wir in rund 120 Märkten jedes Jahr etwa 60 Millionen Haushaltsgeräte. 2021 beschäftigten wir 52.000 Mitarbeiter weltweit und erwirtschafteten einen Umsatz von circa 126 Mrd. SEK (ca. 12 Mrd. Euro). Weitere Informationen unter [www.aeg.de](http://www.aeg.de)