

# KALE AND ME

## Fruchtige Neuigkeiten aus dem Norden!

Hamburg, 18. Juli 2018 – Das Traditionsunternehmen Elbe-Obst Fruchtverarbeitung GmbH und das Hamburger Startup Kale&Me haben ein Joint Venture gegründet und schlagen ab sofort gemeinsame Wege ein. In der neu erbauten Produktionshalle im Alten Land werden ab sofort die kaltgepressten Säfte von Kale&Me produziert und die Kompetenzen beider beteiligten Unternehmen vereint.

### Traditionsunternehmen und Startup gründen Joint Venture

Die Nordsaft GmbH ist das Joint Venture, welches aus der Partnerschaft der Elbe-Obst Fruchtverarbeitung GmbH und Kale&Me GmbH hervorgeht. Mit der Neugründung des Joint Ventures geht ebenfalls der Bau einer Produktionshalle auf dem Gelände der Elbe-Obst Fruchtverarbeitung in Horneburg einher. In dieser werden seit Anfang Juli 2018 die kaltgepressten Säfte von Kale&Me unter dem Dach der Nordsaft GmbH



hergestellt, welche das Startup künftig von dem Joint Venture abkauft. Die Elbe-Obst Fruchtverarbeitung und Kale&Me beteiligen sich zu jeweils 50 Prozent an der Nordsaft GmbH. Daher übernehmen sowohl Annemarie Heyl, Mitgründerin und Geschäftsführerin von Kale&Me, als auch Ulf Wittlich, Geschäftsführer der Elbe-Obst Fruchtverarbeitung, gleichermaßen die Geschäftsleitung des Joint Ventures. Während die Nordsaft GmbH die bisherigen Produktionsmitarbeiter der Kale&Me GmbH übernimmt, erfolgen die strategischen und operativen Aufgaben weiterhin durch die Mitarbeiter der Kale&Me GmbH.

### Innovationen gemeinsam voranbringen

Das Vorhaben der Elbe-Obst und Kale&Me beruht sowohl auf der Verschmelzung von Synergien als auch der gegenseitigen Ergänzung von Kompetenzen. Elbe-Obst verfügt über jahrzehntelange Erfahrungen im Bereich des Anbaus und der Verarbeitung von Obst sowie ein großes Vertriebsnetz im Groß- und Einzelhandel. „Wir haben unseren primären Fokus auf den Online-Vertrieb gelegt. Daher können wir viel aus den Strukturen des Offline-Handels von Elbe-Obst

# KALE AND ME

lernen,“ sagt Annemarie Heyl, Mitgründerin von Kale&Me. Das Hamburger Startup produziert seit 2015 kaltgepresste Obst- und Gemüsesäfte, welche mit dem innovativen High-Pressure-Processing haltbar gemacht werden.

„Unsere Kooperation mit Elbe-Obst basiert auf den guten Erfahrungen, die wir in der Vergangenheit gemacht haben. Wir beziehen einen unserer wichtigsten Rohstoffe von Elbe-Obst: den Apfel,“ so Heyl. Daher bringt das Unternehmen passend zur Eröffnung der neuen Produktionsstätte gleich drei Produktneuheiten mit Apfel und in Bio-Qualität auf den Markt: Ob Apfel-Zitrone, Apfel-Erdbeere-Basilikum oder Apfel-Brombeere-Minze - die neuen Geschmacksvariationen sind in praktischen 500-Milliliter-Flaschen ab sofort in den Kühlregalen ausgewählter Lebensmitteleinzelhändler erhältlich. Zudem wird in der Produktionsstätte das bisherige Produktsortiment von Kale&Me hergestellt, welches über den Online-Shop des Startups verkauft wird. „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und neue, spannende Projekte. Ein wesentlicher Gedanke ist dabei voneinander zu lernen, Innovationen voranzubringen,“ so Ulf Wittlich, Geschäftsführer der Elbe-Obst Fruchtverarbeitung. Zukünftig ist daher neben der Herstellung der bestehenden Produkte eine Erweiterung des bestehenden Sortiments geplant, welches nicht nur Frucht- und Gemüsesäfte umfassen wird.

## Pressekontakt



Annemarie Heyl  
Vorsetzen 53  
20459 Hamburg  
Tel: 0162 2523001  
Mail: [annemarie@kaleandme.de](mailto:annemarie@kaleandme.de)



Janina König  
Vorsetzen 53  
20459 Hamburg  
Tel: 040 63911770  
Mail: [janina@kaleandme.de](mailto:janina@kaleandme.de)

# KALE AND ME

## Über Elbe-Obst Fruchtverarbeitung GmbH

Die Geschichte der Elbe-Obst Fruchtverarbeitung GmbH geht in das Jahr 1974 zurück: Das unter dem Namen Schilling Fruchthandel gegründete Unternehmen spezialisierte sich zunächst auf das Schälen von Äpfeln. Nach der Namensänderung in Fruchtverarbeitung & Handelsgesellschaften Niederelbe GmbH (FHN) im Jahr 1992, wurde das Unternehmen 2009 von der Elbe-Obst Erzeugerorganisation r.V. übernommen und in die Elbe-Obst Fruchtverarbeitung GmbH umbenannt. Seither nutzt das Unternehmen innovative Verfahren, um mit den neuesten Technologien verschiedene Apfelprodukte - wie Apfelwürfel und Apfelchips - für lebensmittelverarbeitende Betriebe zu fertigen. Heute ist die Elbe-Obst Fruchtverarbeitung GmbH der deutsche Marktführer im Bereich der Herstellung von frischen und tiefgekühlten Apfelwürfeln. Weitere Informationen erhalten Sie unter <http://www.fruchtverarbeitung.de/>

## Über Kale&Me

Kale&Me wurde im Mai 2015 von den drei Freunden Annemarie Heyl, Konstantin Timm und David Vinnitski gegründet. Das Hamburger Start-Up will mit seinen ganz besonderen Säften den Getränkemarkt in Deutschland, Österreich und der Schweiz revolutionieren. Die Säfte von Kale&Me werden aufwändig kaltgepresst, damit wichtige Inhaltsstoffe erhalten bleiben, die bei anderen Herstellungsverfahren häufig verloren gehen. Auch in der Produktion, in dem Haltbarkeitsverfahren und in der Vermarktung geht das Unternehmen innovative Wege. Das Ziel: Unsere Welt ein Stück gesünder zu gestalten. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.kaleandme.de](http://www.kaleandme.de)