



#### 4 חודשים אחרי ההנפקה המוצלחת - SavorEat משלימה אבן דרך חשובה

#### בתהליכי הפיתוח של הטכנולוגיה הייחודית שלה

## SavorEat מתקרבת אל עבר ייצור של מערכת - ה"רובוט שף"

החברה השלימה את שלב התכן ההנדסי הפיתוח של גרסה מתקדמת למערכת ה"רובוט שף" לייצור המבורגר צמחוני, והחלה לייצר מערכות ראשונות שהחברה מתכננת להטמיע במסעדות של השותף העסקי, רשת ההמבורגרים BBB, כבר במחצית השנייה של השנה

**3 שנים לאחר שהוקמה ופחות מחצי שנה לאחר שהפכה לציבורית, SavorEat, מסיימת את שלב הפיתוח העיקרי של גרסה מתקדמת למערכת שלה לייצור דיגיטלי מתקדם של תחליפי בשר, והחלה בייצור סדרה ראשונה של המערכת, אותה היא מתכוונת תטמיע בחלק ממסעדות רשת BBB, וזאת במסגרת פיילוט שתוכנן עוד בשלבי הפיתוח הראשונים של המערכת. הגרסה המתקדמת של המערכת כוללת שיפור בתפוקת המכונה, קרי עד 3 מוצרים במקביל לצד שיפור נוחות התפעול שלה. להערכת החברה, הפיילוט מתוכנן להתחיל במחצית השנייה של 2021.**

SavorEat, חברת הפורטפוליו הראשונה של שותפות המו"פ מילניום פוד-טק, הונפקה לראשונה בבורסה בתל אביב בנובמבר האחרון, וגייסה לקופתה 42.6 מיליון שקל. מאז ההנפקה, רשמה הצליחה לשמור על תשואה חיובית של המניה והחברה נסחרת כרגע לפי שווי של 232 מיליון שקל.

BBB, שנבחרה על ידי SavorEat כשותפתה לתהליך, הוקמה לפני כ- 15 שנים והינה רשת מסעדות בר בסגנון דיינר אמריקאי ובאווירה משפחתית, המציעה המבורגרים ומנות נוספות. הרשת נחשבת לאחת הרשתות המובילות בתחומה בישראל. מסעדות הרשת פרוסות בכל הארץ.

רחלי ויזמן, מנכ"לית ומייסדת-שותפה של SavorEat, ציינה: "מדובר באחד היעדים המשמעותיים של החברה שהחברה תכננה והשגתו מקדמת את SavorEat צעד נוסף לפיילוט עם BBB שצפוי להתקיים במחצית השנייה של השנה, ויהווה בפני עצמו צעד משמעותי למסחור המוצר, אותו אנחנו צופים להתחיל בשנת 2023". עוד הוסיפה ויזמן: "אנחנו מאמינים שאנחנו בדרך להביא את הבשורה הבאה לשוק ההסעדה ולציבור הרחב."

SavorEat הוקמה ב-2018 על ידי רחלי ויזמן שמכנהנת כמנכ"לית, פרופ' עודד שוסיוב המשמש מדען ראשי, ופרופ' עידו ברסלבסקי. החברה מונה 12 עובדים ומפעילה צוות של יועצים בכירים ושותפים מובילים. הטכנולוגיה של החברה, שפותחה בפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית, קיבלה רישיון בלעדי למסחור מיישום, חברת המסחור של האוניברסיטה.

SavorEat פיתחה טכנולוגיה ייחודית לייצור של תחליפי בשר, המשלבת חומרים בפורמולציה חדשנית ממקורות צמחיים, רובוט הפועל לייצור דיגיטלי מתקדם של תחליפי בשר (לרבות באמצעות הדפסה בתלת ממד ושיטות בישול מתקדמות). להערכתה, הייחוד של SavorEat מתבטא ביכולת לייצר ולבשל מוצרים המתחקים אחר הטעם והמרקם הייחודי של בשר עם אפק יצרני למזונות נוספים. חומר הגלם הייחודי מגיע ממקור צמחי ומוגן בפטנט. המוצר הראשון שהחברה מתמקדת בפיתוחו הוא המבורגר מחלבונים צמחיים.

יצור כל מנה נעשה, כפי שצוין לעיל, בתוך "שף רובוטי", המשלב שיטות ייצור דיגיטלי מתקדם אוטומטי ואוטונומי, ושיטת חימום המאפשרת בישול מלא של המנות. הרובוט נועד לאפשר פרסונליזציה של המנה בממדים רבים, וללא מגע יד אדם.

החברה פועלת בשיתוף פעולה עם רשת BBB בנוגע לפיתוח המוצרים והתקנת המערכות במטבחי הרשת כחלק מהליך הפיתוח והייצור. התקנת המערכות הצפויה בהמשך השנה תהווה פיילוט בישראל שיאפשר לחברה לבחון שיווק שלהן מחוץ לישראל. כעת, כאמור, עומדת החברה בפני שלב ההתקנה ובחינת הפורמולציה.