

סבוריט ומילניום פוד-טק מסתערות על עולם החלבון האלטרנטיבי - ומסמנות את שוק תחליפי הביצים העולמי הצומח: ייפתחו תחליף ביצה צמחוני תחת חברת בת נפרדת

סבוריט הקימה את חברת הבת EGG'N'UP, שתרכז את הפעילות בשוק תחליפי הביצים; מילניום פוד-טק רוצה לשכפל את הצלחתה בתחום תחליפי הבשר עם סבוריט ותהיה המשקיעה העיקרית בסבב הגיוס עם היקף כולל של כ-2.5 מיליון דולר; שוק תחליפי הביצים העולמי צפוי לצמוח בשיעור שנתי ממוצע של 5% עד 2026 ולעמוד על 2.1 מיליארד דולר

סבוריט (SavorEat) ומילניום פוד-טק נכנסות לשוק תחליפי הביצים העולמי: סבוריט, בשיתוף מילניום פודטק, הקימה חברת בת חדשה שתהיה נפרדת מיתר פעילויותיה, EGG'N'UP. החברה החדשה תפתח מוצרי מזון המבוססים על תחליפי ביצה מהטבע, מבלי לפגוע בטעם המקורי של הביצה ובערכיה התזונתיים, ללא כולסטרול ועם ערך קלורי נמוך - כלומר מוצר בריא יותר. מוצרים אלו יתאימו לצרכי בישול, אפיה וטיגון שמצריכים ביצה כמרכיב נוסף או עיקרי. החברה החדשה היא בשליטת סבוריט.

סבוריט הראתה הוכחת היתכנות והשלימה הגשת בקשה לרישום של פטנט עבור תחליף ביצה, המבוסס על מקורות צמחיים ומתבסס על סיבי הצלולוז הייחודיים של החברה. הצלולוז (תאית) הוא למעשה סיב תזונתי המורכבת משרשראות ארוכות של מולקולות של גלוקוז. התאית היא אחת משתי התרכובות האורגניות הכי נפוצות בטבע. כרגע המוצר נמצא בשלבי פיתוח המיועד להסתיים ברבעון הרביעי של 2022. פיתוח תחליפי הביצים מבוססים על פיתוח של פרופ' עודד שוסיוב, המדען הראשי ומייסד-שותף בסבוריט.

שוק הביצים העולמי מוערך ב-200 מיליארד דולר בשנה, והוא צפוי להגיע ל-244 מיליארד דולר עד שנת 2023 - דהיינו צמיחה שנתי ממוצעת חד ספרתית נאה, שעשויה להוות בסיס לצמיחת שוק תחליפי הביצים. נכון להיום, מקסיקו היא הצרכנית המובילה בנפש של ביצים רגילות ואחריה יפן, סין, ארה"ב ואירופה.

בשלב ראשון, ולאחר שהפיתוח יסתיים, מתכננת EGG'N'UP, בשליטת סבוריט, לשווק את המוצר דרך חברות שירותי מזון ויצרני מזון בארה"ב ובאירופה (B2B) ובשלב שני, דרך רשתות קמעונאות ישירות לצרכן הסופי (B2C). לצורך תמיכה בשלבי הפיתוח של המוצר, כמתואר לעיל, סבוריט החלה בסבב גיוס ל-EGG'N'UP שצפוי להיות בהיקף של 2.5 מיליון דולר ויספק את צרכיה הפיננסיים למשך 24 חודשים, כלומר לפחות עד השלמת שלב הפיתוח. את עיקר ההשקעה צפויה EGG'N'UP לגייס משותפות המו"פ מילניום פוד-טק. מילניום פוד-טק מעוניינת לשכפל את הצלחתה בהשקעה בסבוריט, והיא תשקיע בחברת הבת החדשה של סבוריט היקף כולל של כ-2.5 מיליון דולר, כאשר אחזקותיה בסבוריט מוערכים כיום ביותר מ-31 מיליון ש"ח. שווי לחברה החדשה, המבוסס על הטכנולוגיה המוכחת שפותחה והאבטיפוס הפעיל: כ-8 מיליון דולר לפני הגיוס.

שוק תחליפי הביצים - בעיקר מחלבונים אלטרנטיביים - מסתמן כשוק מבטיח הנמצא בראשית דרכו, כשהמגמה העולמית הדוגלת בצריכת מוצרי מזון מהטבע ולא מהחי, דוחפת לצמיחה משמעותית של שוק זה. נכון לשנת 2018, שוק תחליפי הביצים בעולם עמד על 1.4 מיליארד דולר, והצפי הוא כי בשנת 2026 הוא יעמוד על 2.1

מיליארד דולר, דהיינו צמיחה שנתית ממוצעת של 5%. בארה"ב לבדה, לדוגמה, מדובר בצמיחה משמעותית בהרבה: שוק תחליפי הביצים בשוק האמריקאי בשנת 2019 צמח ב 192% לעומת 2018 - נתון המוכיח את הביקוש הגדל לתחליפי ביצים.. רק באחרונה, עמותת GFI ישראל (Good Food Institute) פרסמה מחקר מקיף על שוק החלבונים האלטרנטיביים בארץ ובעולם והדגישה כי מדובר בשוק בעל צמיחה חסרת תקדים. GFI, שמקדמת מחקר ויזמות של חלבון אלטרנטיבי בישראל, ציינה במחקר כי סך ההשקעות בשוק החלבונים האלטרנטיביים בישראל גדל פי 8 (!) בין השנים 2018-2020 - מ-14 מיליון דולר ל-114 מיליון דולר, וכי הגידול השנתי לבדו ב-2020 עמד על 154% (!) וזאת למרות משבר הקורונה. הסיגמנט הצומח ביותר בשוק זה הוא חברות שמפתחות חלבון אלטרנטיבי מבוסס צמח דוגמת סבוריט.

בשוק תחליפי הביצים, הנמצא בהתהוות, פועלות מספר חברות, ביניהן: Just Egg האמריקאית (שגייסה באחרונה 200 מיליון דולר, והשלימה עד כה גיוס של 650 מיליון דולר, המוערכת לפי שווי של 1.2 מיליארד דולר); Zero Egg הישראלית (שגייסה עד כה 6.5 מיליון דולר) ו-Terra Vegane הגרמנית.

סבוריט, חברת הפורטפוליו הראשונה של שותפות המו"פ מילניום פוד-טק, הונפקה לראשונה בבורסה בתל אביב בנובמבר האחרון, וגייסה לקופתה 42.6 מיליון שקל. החברה בימים אלו נערכת לקראת השקת מוצר הדגל של החברה, המבורגר על בסיס מוקורת צמחיים המיוצר ע"י המערכת היחודית שלה "הרובוט שף" - בפייולט שיערך ברשת ההמבורגרים BBB. הפייולט צפוי להתחיל במחצית השנייה של השנה.

רחלי ויזמן, מנכ"לית ומייסדת שותפה של סבוריט, ציינה: "אני שמחה על שיתוף הפעולה המוצלח עם מילניום פוד-טק. המטרה המשותפת שלנו היא לספק לקהל הצרכנים מוצרים איכותיים, בריאים וטעימים המבוססים על הצומח. אנחנו מוצאים פוטנציאל גדול בסיבי הצלולוז הייחודיים של החברה, אותם אנחנו מתרגמים לפיתוח מוצרים נוספים, שיאפשרו לנו חשיפה רחבה יותר לקהלים מגוונים ובהם צמחונים טבעונים ומפחיתנים (Flexitarian). יעד והגשמתו מהווה התקדמות עסקית וטכנולוגית חשובה של החברה אל עבר הצלחתה. אנו מאמינים שטביעת רגל בתחום נוסף, מלבד תחליפי בשר, יפתח בפנינו הזדמנויות עסקיות חדשות ויאפשר לנו להמשיך לעשות את מה שאנחנו מאמינים בו מראשית דרכנו".

חנן שניידר, מנכ"ל מילניום פוד-טק: "שוק החלבון האלטרנטיבי העולמי נמצא בצמיחה מתמדת. הנתונים מלמדים כי קיים צורך וביקוש גדול לתחליף ביצה בשוק המאפים ובשוקים נוספים. החברה החדשה שהוקמה מביאה פתרון אחר ועדיף מהמתחרים, אשר ביכולתו להפוך אותה לשחקנית עולמית משמעותית בתחום".

סבוריט הוקמה ב-2018 על ידי רחלי ויזמן שמכהנת כמנכ"לית, פרופ' עודד שוסיוב המשמש מדען ראשי, ופרופ' עידו ברסלבסקי. החברה מפתחת מערכת לייצור סוגים שונים של תחליפי בשר מבוססי רכיבים צמחיים, שתכליתה להעניק לצרכן חווית אכילה שדומה (בטעם ובמרקם) ככל שניתן לאכילת בשר שמקורו מן החי. בנוסף, מפתחת סבוריט פתרונות למזון מותאם אישית. המוצר הראשון שהחברה מתמקדת בפיתוחות הוא המבורגר מהצומח. החברה מונה 12 עובדים ומפעילה צוות של יועצים בכירים ושותפים מובילים. כמו-כן, הטכנולוגיה של החברה, שפותחה בפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית, קיבלה רישיון בלעדי למסחר מיישום, חברת המסחר של האוניברסיטה.

מילניום פוד-טק, שמנהלת על ידי חנן שניידר המנכ"ל וגיא רוזן היו"ר, מתמקדת בחברות שפועלות בתחומים הבאים: תזונה מותאמת אישית, תחליפי חלבון, הפחתת פסולת מזון ושאריות, אריזות חכמות, בינה מלאכותית ורכיבי מזון חדשים. החברה גייסה עד כה לקופתה 94 מיליון ש"ח. הפורטפוליו של השותפות כולל כרגע 4 חברות: סבוריט (SavorEat) שפיתחה מערכת לייצור תחליפי בשר מבוססי רכיבים צמחוניים ונסחרת בבורסה בתל אביב; פיתולון (Phytolon) שעוסקת במחקר ופיתוח של צבעי מאכל טבעיים עבור תעשיית המזון; טיפה (Tifa) שעוסקת בפיתוח, ייצור ושיווק של פתרונות אריזה מתכלים המיועדים לשוק האריזות הגמישות; וחברת TripleW שפיתחה תהליך תעשייתי לייצור חומצה לקטית מפסולת מזון.



לפרטים נוספים: לי שיין, 052-7512226 / שרי גולקו 052-5006461