

צעד נוסף לטובת דריסת רגל בינלאומית של סבוריט:

החברה ממנה את יו"ר Sodexo ארה"ב ליועץ בכיר בדירקטוריון

חברת SavorEat, המפתחת טכנולוגיה ייחודית לייצור של תחליפי בשר, שהכריזה לאחרונה על שיתוף ופעולה בינלאומי ראשון של החברה עם חתימת ההסכם עם ענקית שירותי המזון הצרפתית Sodexo, ממשיכה לנוע לכיוון הכרה בינלאומית ומסחור בארה"ב ומדווחת על הצטרפותו של יועץ בכיר חדש לדירקטוריון: סרוש מיסטי, יו"ר סודקסו צפון אמריקה ומנכ"ל Homecare worldwide של סודקסו העולמית.

כחלק משיתוף הפעולה הייחודי עם סודקסו ארה"ב, השתיים צפויות לצאת לפיילוט במוסדות להשכלה גבוהה בארה"ב עוד השנה, בעקבותיו צפוי הפתרון של סבוריט לזכות להכרה ומסחור בצפון אמריקה. בנוסף לפיילוט הנוכחי ופיילוטים נוספים הצפויים להגיע בהמשך הדרך, השתיים סיכמו על הצטרפותו של מר מיסטי כיועץ בכיר במטרה לייעץ ולהוביל את החברה להכרה ולשיווק בארה"ב.

סרוש מיסטי, המביא לבורד של סבוריט ניסיון ניהולי רב שנים מביא בתחומי אסטרטגיה, טרנספורמציה, צמיחה, M&A ויצירת מודלים ופתרונות המייצרים ערך לטווח ארוך ללקוחות, מצטרף לשורה של יועצים בכירים בתחומם.

סבוריט הוקמה ב-2018 ע"י רחלי ויזמן, פרופ' עודד שוסיוב, המכהן כמדען הראשי של החברה ופרופ' עידו ברסלבסקי. בנובמבר 2020, סבוריט הונפקה בבורסת ת"א וגייסה כ-40 מיליון שקל ממשקיעי עוגן מוסדיים. הטכנולוגיה ייחודית לייצור של תחליפי בשר שפיתחה סבוריט, המשלבת חומרים בפורמולציה חדשנית ממקורות צמחיים, רובוט המשלב ייצור דיגטלי הכולל שיטות בישול מתקדמות של כמה קציצות בו זמנית – תונגש לראשונה לציבור הישראלי בפיילוט הצפוי עם רשת BBB, למענו השלימה החברה את שלב הפיתוח של ה"רובוט שף" הייחוד המתבטא ביכולת לייצר ולצלול מוצרים מותאמים אישית לצרכנים המתחקים אחר הטעם והמרקם הייחודי של בשר, ליכולות אלה אופק יצרני למזונות נוספים. חומר הגלם הייחודי מגיע ממקור צמחי ומוגן בפטנט. המוצר הראשון שהחברה סיימה את פיתוחו הוא המבורגר מהצומח.

