

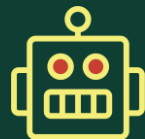
savor Eat



TRULY
DELICIOUS



ENTIRELY
PLANT-BASED



TOTALLY
AUTOMATED



COMPLETELY
PERSONALIZED



יותר מעוד תחליף בשר
פלטפורמה חדשנית שמשנה את כללי המשחק

גילוי נאות ואזהרת מידע צופה פני עתיד

המידע הנכלל במצגת איננו מהווה הצעה או הזמנה להציע הצעות לרכישת ניירות ערך של החברה. מצגת זו הוכנה על-ידי סבוריט בע"מ ("החברה") לצרכי הצגה כללית של פרטים מסוימים אודות החברה, ומשכך, המידע הכלול בה הינו תמציתי בלבד, ואינו ממצה את מלוא הנתונים העיקריים אודות החברה ופעילותה. אשר על כן, אין במצגת זו כדי לתאר את פעילות החברה באופן מלא ומפורט, והיא אינה מיועדת להחליף את הצורך לעיין בדיווחים הרשמיים של החברה לציבור באמצעות מערכות הפצת המידע של רשות ניירות ערך ו/או של הבורסה, לרבות בתשקיף השלמה של החברה (ו/או כל טיוטה של התשקיף) ("התשקיף"), ויש לקרוא אותה יחד עם הדיווחים אותם מפרסמת החברה מכוח הוראות חוק ניירות ערך, תשכ"ח-1968 והתקנות על פיו. המידע הנכלל במצגת זו איננו מתיימר להקיף או להכיל את כל המידע העשוי להיות רלוונטי לצורך קבלת החלטה כלשהי בנוגע להשקעה בניירות ערך של החברה. המידע, לרבות הערכות ותחזיות במצגת זו, מתבססות על נתונים המצויים בידי החברה במועד פרסום מצגת זו, והחברה אינה מתחייבת לעדכן, לשנות, לערוך, לעבד או לפלח את המידע האמור במצגת על מנת שישקפו אירועים או נסיבות שיחולו לאחר מועד המצגת.

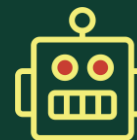
המידע המפורט במצגת זו, לרבות בדרך של איורים, גרפים וסקירות, בין היתר, בקשר עם תיאור המוצרים המפותחים על ידי החברה, יתרונותיהם, לרבות הערכות ותחזיות אומדנים ומידע אחר, בנוגע לאירועים ועניינים שיתרחשו או עשויים להתרחש בעתיד, לרבות בקשר עם המשך תהליכי המחקר והפיתוח שלהם, התאמתם, שיווקם ומכירתם, לוחות הזמנים הכרוכים בהמשך המחקר והפיתוח שלהם, תנאי השוק, תחרות ומתחרים, יעדיה של החברה, תוכנית העבודה של החברה, תוצאות החברה (לרבות תחזית הכנסות ורווחיות), תחזיות וצפי התפתחות לשנים הקרובות והאסטרטגיה העסקית של החברה, מבוסס, בין היתר, על מידע תחזיות והערכות הקיימות בידי החברה נכון למועד מצגת זו, ועל כן מכיל "מידע צופה פני עתיד", כהגדרת המונח בחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968, שהתממשותו אינה ודאית ותלויה בגורמים חיצוניים ומשתנים רבים, שאינם בשליטת החברה, אלא בצדדים שלישיים נוספים, שלחברה אין שליטה לגביהם. קוראי ומשתמשי מצגת זו מוזהרים בזאת, כי מידע צופה פני עתיד כאמור עשוי שלא להתממש, כולו או חלקו, או להתממש באופן חלקי בלבד או באופן השונה מהותית מכפי שנצפה על ידי החברה, בין היתר בשל הגורמים העיקריים שלהלן: אי ודאות בשוק העולמי; המשך התפשטות נגיף הקורונה; תנודות שער חליפין; תנודות במחירי חומרי גלם ומגבלות בשימושם; שינויים ברגולציה; תחרות עזה; היעדר יכולות לגיוס הון ומקורות מימון; התפתחויות ושינויים טכנולוגיים; האטה בהליך מחקר ופיתוח; תלות בכח אדם מקצועי ומימון; אי הצלחה לכרות הסכמי שיתוף פעולה; הגנה על קניין רוחני; חוסר ודאות בנוגע לקבלת פטנטים; אי הצלחה בהליכי מחקר ופתוח; הסתמכות על טכנולוגיה אחת; היעדר מקורות מימון להמשך פעילות; צפי להיעדר רווחיות משמעותית בשנים הקרובות; מגבלות הרשות לחדשנות בקשר עם העברת זכויות הייצור ו/או הוצאת ידע ממדינת ישראל. המצגת כוללת נתונים ופרסומים סטטיסטיים שפורסמו על-ידי צדדים שלישיים, אשר תוכנם לא נבדק על-ידי החברה באופן עצמאי, והחברה אינה אחראית.

הקדמה

סבוריט מפתחת מערכת לייצור תחליפי בשר מבוססי רכיבים צמחיים (**Plant-based meat**) עם טעם וחוויה אכילה הדומה לאכילת בשר שמקורו מן החי.

תהליך יצירת תחליפי הבשר נעשה באמצעות רובוט חכם, המכונה "רובוט-שף", המשלב בתוכו מערכת בישול אינטגרלית שמאפשרת צלייה של תחליפי הבשר, והכנת המנה לפי העדפות הסועד.

חזון החברה הוא לתת מענה מותאם אישית, טעים ובריא ולפתור מספר אתגרים משמעותיים אשר החברה זיהתה בשוק תחליפי הבשר המתפתח במהירות רבה בשנים האחרונות.



הצמיחה של שוק תחליפי הבשר מונעת על-ידי 3 גורמים עיקריים:



< M100

- יותר מ 100 מיליון אמריקאים מחפשים באופן אקטיבי חלופות למוצרים מהחי. 57% מכלל משקי הבית בארה"ב רכשו מזון ממקורות צמחיים (מעל 71 מיליון משקי בית).
- חלבונים שמקורם מהחי נתפסים כחלק ממזון עתיר שומן רווי בעוד שמקורות חלבון מן הצומח, עשירים בסיבים תזונתיים ושומנים לא רוויים וטובים לבריאות כגון אנטיאוקסידנטים.

מטרה: טוב יותר עבור הלקוח



< 56%

- הצפי הוא שעד שנת 2050 יש להגדיל את תפוקת המזון בכ-56% לפחות.
- הצורך להאכיל 10 מיליארד אנשים ב 2050.
- סוגיות סביבתיות ומוסריות.

מטרה: טוב יותר לכדור הארץ



< טריליון דולר

- עלות ההאטה בכלכלה העולמית הנגרמת כתוצאה מהתפרצות נגיף הקורונה.
- משברי בטיחות הנובעים מזיהום של מזון ממקורות שונים מסוכמות בעלות שנתיית של יותר מ-55 מיליארד דולר.

מטרה: מערכת בטוחה יותר (מבודדת)



פוטנציאל השוק והזדמנויות

43% גידול בשוק תחליפי הבשר



זינוק בהשקעות בחלבונים אלטרנטיביים

- התעשייה העולמית של חלבונים ממקור צמחי גייסה השקעות של 2.1 מיליארד דולר בשנת 2020 - זינוק של פי שלושה לעומת השקעות של 667 מיליון דולר בשנת 2019.



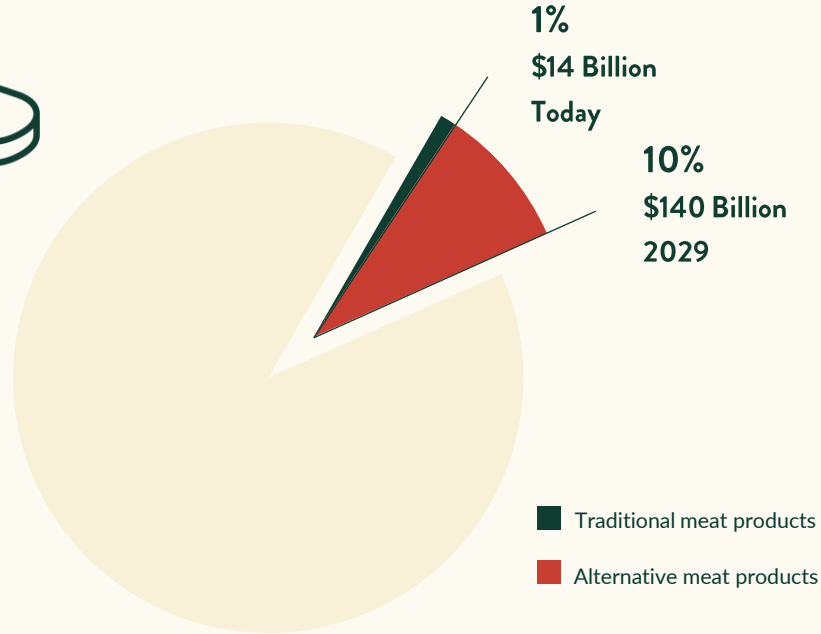
מכירות במגמת עלייה

- שווי שוק תחליפי הבשר ממקור צמחי מוערך בכ-5.6 מיליארד דולר בשנת 2020 עם צפי גידול עד ל-14.9 מיליארד דולר עד שנת 2027, צמיחה שנתית ממוצעת של 15% (כספית)
- מכירות הקמעונאיות בארה"ב של מזון ממקורות צמחיים צמחו בשנתיים האחרונות ב-43% - פי 9 משיעור הגידול של כלל קטגוריית מכירות המזון של חלבונים אלטרנטיביים צמחו פי 2.5 מהר יותר מסך מכירות המזון משנת 2018 עד 2020.



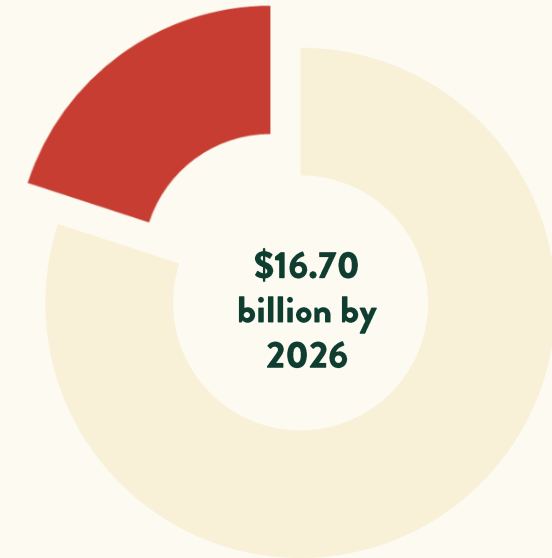
העתיד - מגמות והזדמנויות

ALTERNATIVE MEAT



- 140 מיליארד דולר עד 2029
- כיום, שוק תחליפי הבשר מוערך בכ-14 מיליארד דולר
- עד 2029, השוק יצמח עד 10% מהשוק הבשר הגלובלי – כ-140 מיליארד דולר

PERSONALIZED NUTRITION



- 80% מהצרכנים כיום נוטים יותר לבצע רכישה כאשר מותגים מציעים חוויות אישיות (2).
- גודל שוק של "תזונה מותאמת אישית" יגיע עד 16.70 מיליארד דולר עד 2026, ויגדל ב-CAGR של 16.53% בין השנים 2021-2026 (3).

Sources: (1) [Barclays](#), (2) [Epsilon](#) (3) [Yahoo](#)

הפתרונות של SavorEat מול אתגריי התעשייה



קיימות

הפתרון של החברה מותאם
לדרישות הצרכניות למוצרים
המדגישים קיימות



מרקם וטעם

רוב תחליפי הבשר הם בעלי מרקם אחיד (הומוגני),
דבר המשפיע על החוויה הכוללת של המנה;

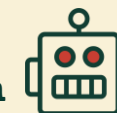
הטכנולוגיה של החברה תאפשר ייצור של מרקם
הטרוגני בדומה לבשר.



אוכל מותאם אישית

מוצרים תעשייתיים מיוצרים במגוון
ספציפי ומצומצם, שנקבע מראש בתוך
אילוץ הייצור;

החברה, מתוך הבנה של המגמה
העולמית מפחת מערכת שתאפשר ייצור
במקום ובהתאמה אישית.



בטיחות מזון

בישול המוצר מתבצע מיד לפני ההגשה
כחלק אינטגרלי מהליך הייצור וללא מגע
יד-אדם. המוצר פחות חשוף לזיהומים ונקי
מאלרגניים.

הפתרון הייחודי שלנו SavorEat



טעים + מותאם אישית

יצירת מוצר טרי, טעים, מותאם אישית על המקום וללא מגע יד אדם!

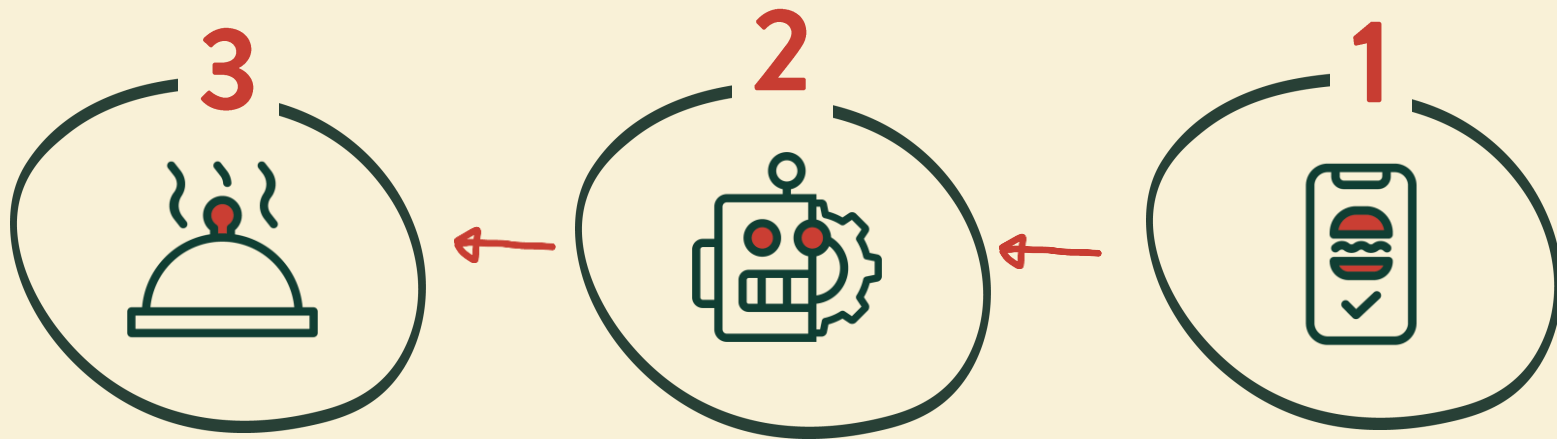
שילוב טכנולוגיית ייצור דיגיטלית בלעדית, יחד עם מערכת בישול אוטומטית.

רובוט שף

המרכיבים מרכיבים צמחיים בלבד בשילוב עם חומר גלם ייחודיים המסיעים למרקם (קניין רוחני של החברה – מבוסס על פטנט של האוניברסיטה העברית).

מחסניות

נוצר תוך מספר דקות באופן אוטומטי, ומותאם אישית!



הפק ובשל בו זמנית תוך
מספר דקות

טען מחסניות עם מרכיבים
ממקור צמחי למערכת

בחרו מנה מהתפריט,
הגדירו את העדפותיכם
(גודל, רמת חלבון ובישול),
ואז לחצו על הכפתור

ההמבורגר שלנו ללא

- כולסטרול
- הורמונים
- אנטיביוטיקה
- חומרים משמרים
- גלוטן
- אלרגנים

אסטרטגיה עסקית

שלב ראשון:

מסחור מוצר הדגל של החברה, המבורגר מחלבון צמחי בהתאמה אישית המיוצר באמצעות מערכת ייצור של החברה, בשוק ההסעדה בארה"ב.

שלב שני:

מסחור מוצריי מזון נוספים (תחליפי חזיר, תחליפי הודו וכו') על בסיס הפלטפורמה שהחברה פיתחה שמשמש כמנוע צמיחה

שלב שלישי:

הרחבה לטריטוריות גאוגרפיות נוספות

שלב רביעי:

המשך פיתוח של מוצריי מזון נוספים כגון תחליפי עוף ופירות ים והתאמת תהליכי הייצור

שלב חמישי:

פיתוח ומסחור של מוצר ורבוט בייתי



מודל עסקי

הכנסות החברה צפויות להגיע:

1. מכירת מכונות
2. מכירת מחסניות לייצור של מגוון מוצרי מזון

רוב הרווחים מקורם ממכירת המחסניות

תחילת מסחור במהלך שנת 2023

מודל הפצה:

מפיצים חיצוניים וחברות לוגיסטיקה.

לקוחות החברה:

שוק ההסעדה וביניהם: מטבח מוסדי, מסעדות, מלונות קפיטריות

טריטוריות:

התחלת מסחור בשוק מקומי ושוק האמריקאי ולאחר מכן שילוב של טריטוריות נוספות



מטרות עסקיות עד סוף שנת 2022

- הקמת אופרציה בשוק האמריקאי
- מזכריי הבנות למכירת מוצריי החברה ללקוחת פוטנציאליים
- חוזה ייצור מחסניות עם קבלן משנה
- חוזה ייצור מכונות עם קבלן משנה
- הסכם הפצה בשוק היעד



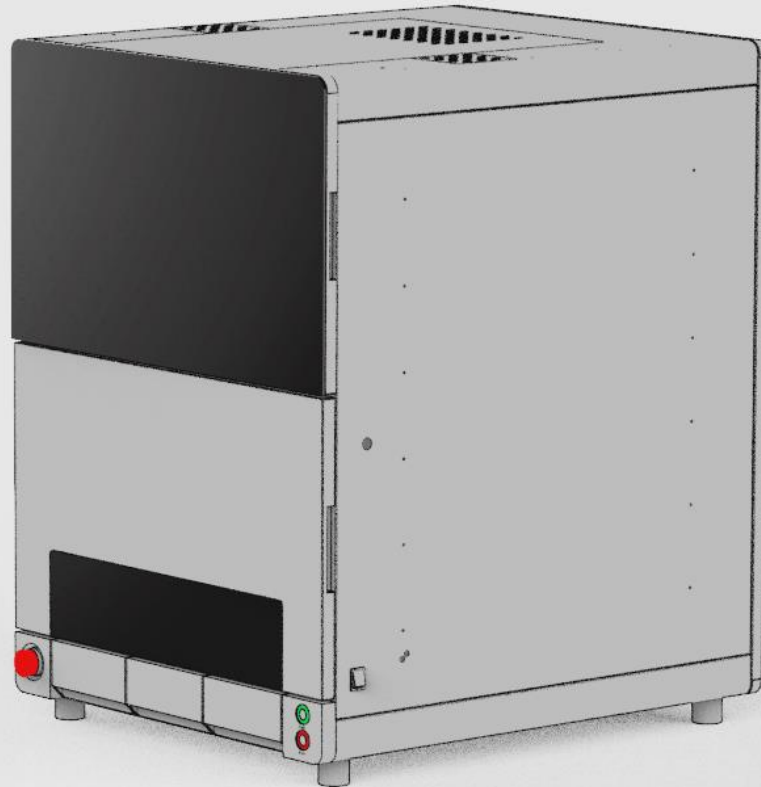
Our First Product: The Burger



מחסניות



מחסניות



ציר זמן: עד עכשיו



2019

ייצור אב טיפוס ראשון למו"פ
הודפס ההמבורגר הראשון
בעולם ללא בשר



2018

- הקמת החברה
- פיתוח מוצר



2020-2021

- תמיכה מהרשות החדשנות הישראלית
- גיוס סבב A, \$ 5.5 מ
- הנפקה בבורסה הישראלית IPO, גיוס של \$ 12.5 מ
- שותפויות אסטרטגיות (רשת BBB ישראל, Sodexo)
- השלמת פיתוח גרסה מתקדמת של רובוט שף ופורמולציית מוצרים
- מבחני טעימה מול צרכן סופי
- הסכם שיתוף פעולה עם תאגיד מוביל מתעשיית המזון לפיתוח משותף של פורמולציות.
- ייצור אבי טיפוס של מערכת הרובוט שף ושל מחסניות חומרי הגלם, שימשו לפיילוט ראשון ב BBB.



2019

- סבב גיוס ראשון SEED
- תחילת פיתוח אב טיפוס שני



2016

- תחילת מחקר באוניברסיטה העברית

ציר זמן: מסתכלים קדימה



2023

- ייצור לקראת מסחור
- מסחור המוצר בשווקים

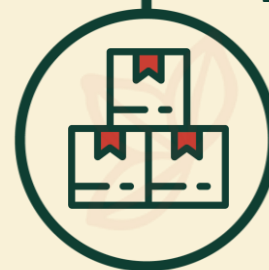


2021

- ביצוע פיילוט ב-BBB

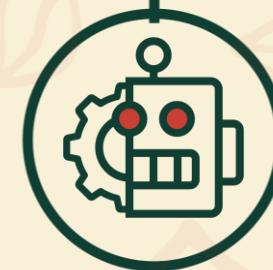
2024

- הצעות B2C במגוון סוגים



2022

- ביצוע פיילוט נוסף (Sodexo)
- הכנות למסחור המוצר
- הסכמים עם לקוחות פוטנציאליים



הטכנולוגיה של היום מתפתחת



מקור	Plant-based	Plant-based	Plant-based	Cultured meat	Plant-based	Plant-based
ללא GMO	✓	✗	✓	✗	✓	✓
הרכב תזונתי	✓	✓	✓	✓	✓	✓
יכולת בישול אוטומטית	✓	✗	✗	✗	✗	✗
התאמה אישית	✓	✗	✗	✗	✓	✓

מוצרים פוטנציאליים

הפתרון ש SavorEat מפתחת צפויה לאפשר לחברה לייצר מגוון אלטרנטיבות איכותיות למוצרים שמקורם מן החי, כגון

- חזה עוף
- חזיר
- הודו
- מאכלים אחרים



המשך חדשנות



חברת בת המפתחת פתרונות לביצים מן הצומח

Egg'n'up מפתחת מוצרי ביצה אלטרנטיביים בני קיימא תוך שימוש במרכיבים צמחיים הייחודים של החברה כדי לקבל את הטעם והמרקם הייחודי, המראה והפונקציונליות של הביצה מבלי להתפשר על הטעם והערכים התזונתיים.

פתרון ייחודי

טעים + בריא

מבוסס על חלבונים צמחיים.

בשילוב רכיב הצלולוז הייחודי של החברה הנותן יתרונות של מרקם טוב יותר

ללא כולסטרול

ללא גלוטן

ללא GMO

דל שומן

דל קלוריות

כשר

מחיר תחרותי

פוטנציאל השוק

244 \$ B

גודל השוק של מוצרים על בסיס ביצים עד שנת 2023

1.4 \$ B

גודל שוק תחליפי הביצים בשנת 2018

2.1 \$ B

תחזיות לגודל השוק של תחליפי ביצים עד שנת 2026



לקוחות פוטנציאליים

- מסעדות, רשתות מסעדות המבורגר

- משאיות אוכל

- מטבחים מוסדיים: מקומות עבודה, מלונות, בתי ספר וכו'.

- סעודות בחברות תעופה

- ספינות תענוגות

- אירועים

- בעתיד מוצרי B2C, בתים, קרוואנים וכו'



קניין רוחני

- פטנט ליבה של האוניברסיטה העברית - הדפסה תלת מימדית של מזון:
 - החברה מחזיקה ברישיון בלעדי מהאוניברסיטה העברית לשימוש מסחרי בהמצאה המכוסה בפטנט הנ"ל.
 - הפטנט בשלב לאומי במספר מדינות בעולם
 - רשות הפטנטים באוסטרליה העניקה פטנט על שיטת ההדפסה. פטנט מספר 2016290223.
- פטנט נוסף על ידע ייחודי לייצור חומר גלם חדשני המשמש את החברה.
- שני פטנטים ברישום על מערכות הרובוט.
- פטנט ברישום על האלגוריתמיקה במערכת.



צוות הנהלה



גב' רחלי ויזמן

מייסדת משותפת ומנכ"ל, B.Sc., MBA



פרופ' עודד שוסויב

מייסד משותף ומנכ"ל מדעים



מר משה אקנין

סמנכ"ל טכנולוגיות, B.Sc., MBA



מר דורון כהן

מנכ"ל מו"פ, M.Sc.



גב' מירה דמגיאן

סמנכ"ל כספים, CPA



דירקטוריון



גב' רחלי ויזמן

מייסדת משותפת ומנכ"ל, B.Sc.,MBA



פרופ' עודד שוסיוב

מייסד משותף וסמנכ"ל מדעים



פרופ' עידו ברסלבסקי

מייסד משותף



מר חנן שניידר



גב' לורי הנובר



דוד גרוסמן



וועדת יועצים



מר אילן פנחס

סמנכ"ל וסף ראשי בקבוצת BBB



מר שרוש מיסטי

יו"ר סודקסו צפון אמריקה ומנכ"ל Homecare



גב' עינב גפן

שפית בכירה



מר סדריק גילמט

מנהל שיווק ומכירות



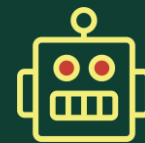
savor Eat



TRULY
DELICIOUS



ENTIRELY
PLANT-BASED



TOTALLY
AUTOMATED



COMPLETELY
PERSONALIZED

תודה ובתיאבון!

רחלי ויזמן מנכ"לית ומייסדת

info@savoreat.com



SavorEat.com