

סבוריט, שפיתחה טכנולוגיה ייחודית לייצור בשר מתחליפי בשר בהתאם לדרישת הצרכן, חושפת אותה לראשונה לציבור הרחב

חשיפה ראשונה וייחודית מסוגה: ה'רובוט שף' של סבוריט יכין באופן דיגיטלי המבורגרים מתחליפי בשר המותאמים אישית לכל לקוח<<< סועדים בלוקיישנים ייעודיים ברשת מסעדות המבורגר BBB יוכלו להזמין את המוצר של סבוריט <<< החשיפה הפומבית הראשונה מסמנת יעד אסטרטגי נוסף בדרך למסחור הטכנולוגיה של סבוריט בשוק הגלובלי <<< רחלי ויזמן, מנכ"לית ומייסדת סבוריט: "לראשונה, הציבור הרחב 'יטעם' מהבשורה הייחודית שלנו בתחום הפוד-טק"

בשורה גדולה בשוק תחליפי הבשר: חברת הפוד-טק SavorEat (סבוריט) חושפת היום (יום שלישי, ה-28 בדצמבר 2021) לראשונה בעולם, את הפתרון הטכנולוגי שלה לייצור והכנה דיגיטלית (לרבות בהדפסת תלת מימד) של בשר אלטרנטיבי מחלבונים צמחיים. ההמבורגר מתחליפי הבשר של החברה יוגש ברשת מסעדות BBB במסגרת שיתוף הפעולה ביניהם. במסגרת החשיפה יוכל הציבור להתרשם מהפתרון המהפכני, שמשנה את כללי המשחק בתחום המסעדות והמזון, המאפשר הכנה וצלייה של המבורגרים מותאמים להעדפותיו האישיות של הלקוח בנקודת ההסעדה עצמה. המוצר הראשון שיוצא לשוק הוא המבורגר מתחליפי בשר. מתוך כוונה להרחיב את היצע המוצרים לכלל קטגוריות וקהלי היעד, החברה עובדת על פיתוח מוצרים נוספים.

הטכנולוגיה שמפתחת סבוריט מאפשרת לראשונה לשנות את יחסיי הכוחות הקיימים בין תעשיית המזון לבין הצרכנים ומאפשרת לצרכן לשלוט בתהליך ייצור המזון ובמנה המוגשת לו - הפתרון שפיתחה, המבוסס על רובוט שף, מאפשר ייצור תחליפי בשר באופן דיגיטלי הכולל הדפסת תלת מימד בנקודות ההסעדה (on-site), לפי דרישותיו ורצונותיו של הלקוח מבלי להתפשר על טעם ואיכות. תחליפי הבשר שמייצר הרובוט שף בתוך מספר דקות בודדות מיוצרים במערכת סגורה (ללא מגע יד אדם) והם תוכננו שלא לכלול אלרגנים, תוצרים של הנדסה גנטית או גלוטן, תוך שימור ערכים תזונתיים גבוהים ומבלי לפגוע בחוויית האכילה המוכרת מאכילת בשר מהחי (הן בטעם והן במרקם). לצד המענה לצרכי לקוחות הקצה, התקשורת בין הלקוח לרשת ההסעדה והרובוט מבוצעת על ידי אפליקציות שמאחסנות את המידע באופן מאובטח בענן - תכונה המאפשרת גמישות רבה בעדכון מתכונים ובקרה מרחוק על הרובוט מחד, ואיסוף מידע צרכני ועסקי רלוונטי כגון הבנת דפוסי צריכה וניהול מלאי, מאידך.

במסגרת מבחני טעימה שקיימה השנה החברה, קיבלה סבוריט ציון גבוה מהרף המאפיין את התעשייה. היכולת לאפשר ללקוח להתאים לעצמו את המנה אותה הוא מזמין בנקודת ההסעדה מקדמת למעשה מהפכה בתעשיית המזון, דהיינו פתרון של Personalized nutrition (תזונה מותאמת אישית), שמאפשר בשלב זה לבחור ערכי שומן וחלבון, גודל ומידת עשייה.

קבוצת BBB תשווק את ההמבורגר של סבוריט לאורך מספר שבועות בלוקיישנים ייעודיים של הרשת ברחבי הארץ. הקבוצה, שנחשבת למובילה בישראל בתחומה, הוקמה לפני כ-20 שנים ומנהלת בשיטת הזכינות את מותגי המבורגרים הפרושים בכ-100 מסעדות וסניפים ברחבי הארץ, ביניהם: BBB, Moses, Burgerim, Moses Shop ומעדניות הבשר Mat Delil.

רחלי ויזמן, מנכ"לית ומייסדת שותפה של סבוריט, מסרה: "מתחילת דרכנו האמנו כי תעשיית המזון נדרשת לשינויים משמעותיים בכדי להישאר רלוונטית. אנחנו בוחרים להסתכל באומץ על שינוי העתיד שלנו ולאתגר את הסטאטוס קוו של תעשיית המזון. באמצעות הטכנולוגיה שפיתחנו נוכל להכיר את הלקוחות שלנו טוב יותר, לכבד אותם ולתת ביטוי לצרכים המשתנים שלהם. עכשיו הזמן לשינוי והוא נכון יותר מתמיד. ובעזרת השותפים הייחודיים



שבחרנו, אנחנו מאמינים שנשיג את היעדים האלו ונגיע למסחור בינלאומי. וזו הבמה להודות לצוות של BBB שהפגין אמון בחזון שלנו ובטכנולוגיה שלנו, וצעד איתנו לאורך הדרך. אנחנו מצפים בקוצר רוח לכך שהציבור הישראלי יהיה הראשון לטעום את הבשורה שלנו לשוק ושמחים לעשות את הצעד הראשון עם BBB".

אהובה תורג'מן, מנכ"לית ומבעלי קבוצת BBB: "ערכי קבוצת BBB נוגעים בין היתר בחדשנות, במצינות ובחשיבה עסקית. ערכים אלה באים לידי ביטוי בשיתוף הפעולה עם SavorEat. הרעיון שבפעם הראשונה בעולם, לקוח יכול להגיע למסעדת המבורגרים בשרית, ובלחיצת כפתור באפליקציה להזמין המבורגר טבעוני, עסיסי בהכנה דיגיטלית, הוא לא פחות ממהפכני, חדשני המייצר חוויה יוצאת דופן ובלתי נשכחת.

אנחנו מאמינים שארגון שנח על זרי הדפנה, יישאר בסופו של דבר מאחור. זו הסיבה שאנחנו עוסקים תדיר בזיהוי ופיתוח מוצרים ברי קיימא, איכותיים ומזינים, שיעניקו מענה מגוון לכל האורחים המתארחים אצלנו. אנחנו מודים לרחלי ויזמן ולכל הצוות, על שיתוף הפעולה הפורה."

סבוריט הוקמה ב-2018, על ידי רחלי ויזמן, מנכ"לית; פרופ' עודד שוסיוב, מדען ראשי, ופרופ' עידו ברסלבסקי, והיא חברת הפוד-טק הראשונה שהונפקה בהנפקה ראשונית בבורסת תל אביב. הטכנולוגיה של החברה מקורה במחקר שנעשה בפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית, ולפי רישיון בלעדי למסחור מיישום, חברת המסחור של האוניברסיטה. לצד הבסיס האקדמי החזק שיש לחברה, בשנה האחרונה סבוריט עובדת על מיתוג החברה בזירה העסקית וחתמה מספר שיתופי פעולה אסטרטגיים, טכנולוגיים ועסקיים בינלאומיים, ביניהם עם Sodexo העולמית שבמסגרתו השתיים צפויות להשיק את הפתרון של החברה במוסדות להשכלה גבוהה בארה"ב במהלך השנה הקרובה.

