

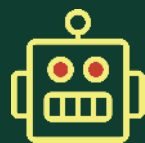
# savor Eat



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.

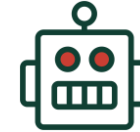


# הקדמה

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 יעשה באמצעות רובוט חכם (בטכנולוגיות ייצור דיגיטלית), 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:



בטיחות מזון

< טריליון דולר

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

מטרה: מערכת בטוחה יותר (מבודדת)



קיימות

< 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



בריאות

< 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 ברכיבים טובים כגון סיבים תזונתיים ושומנים לא רוויים ואנטיאוקסידנטים.

מטרה: טוב יותר עבור הלקוח



# 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.



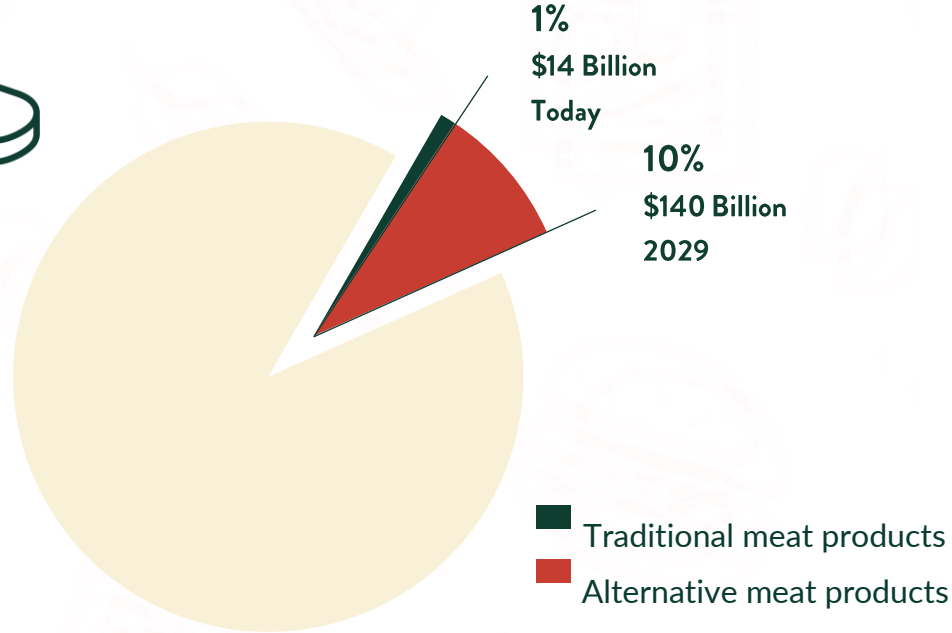
### מכירות במגמת עלייה

- מכירות הקמעונאיות בארה"ב של מזון plant-based צמחו בשנתיים האחרונות ב-43% פי 9 משיעור הגידול של כלל קטגוריית, בעוד שמכירות הבשר עלו ב-19.2%
- מכירות המזון של חלבונים אלטרנטיביים צמחו פי 2.5 מהר יותר מסך מכירות המזון משנת 2018 עד 2020.



# העתיד - מגמות והזדמנויות

## ALTERNATIVE MEAT

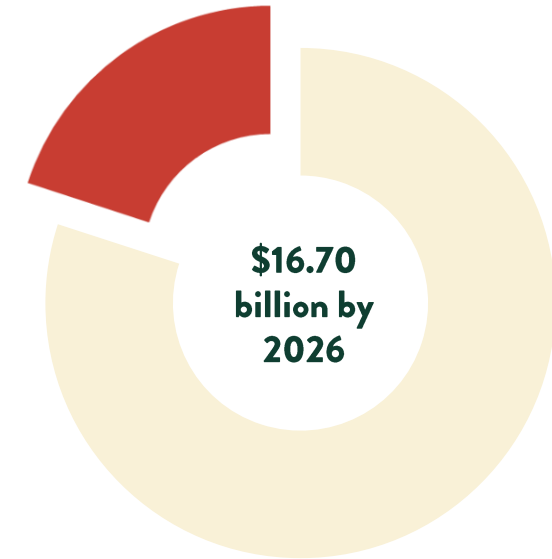
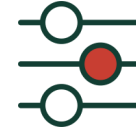


140 מיליארד דולר עד 2029<sup>(1)</sup>

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

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

## PERSONALIZED NUTRITION



- 80% מהצרכנים כיום נוטים יותר לבצע רכישה כאשר מותגים מציעים חוויות אישיות<sup>(2)</sup>.
- גישה זאת מתחילה להיכנס בשנים האחרונות גם לתחום המזון וחברות רבות מפתחות גישות ומוצרים ל-"תזונה מותאמת אישית".
- הערכה כי גודל השוק של "תזונה מותאמת אישית" יגיע עד 16.70 מיליארד דולר עד 2026, ויגדל ב- CAGR של 16.53% בין השנים 2021-2026<sup>(3)</sup>.



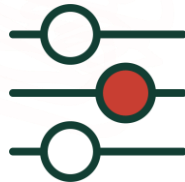
# הפתרונות של SavorEat מול אתגריי התעשייה

## קיימות



הפתרון של החברה מותאם לדרישות הצרכניות למוצרים המדגישים דאגה לאיכות הסביבה

## אוכל מותאם אישית



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

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

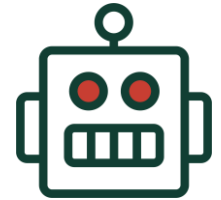
## מרקם וטעם



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

הטכנולוגיה של החברה נועדה לעשות ייצור של מרקם הטרוגני בדומה לבשר על המקום.

## אוטומטי ואוטונומי



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

# הפתרון הייחודי שלנו SavorEat

## טעים + מותאם אישית + אוטומטי

שילוב טכנולוגיית ייצור דיגיטלית קניינית, מייצור ועד צלייה. ללא מגע יד אדם.

כולל חלבונים ורכיבים צמחיים, ובשילוב עם חומרי גלם ייחודיים המסיעים למרקם (קניין רוחני של החברה – מבוסס על פטנט של האוניברסיטה העברית).

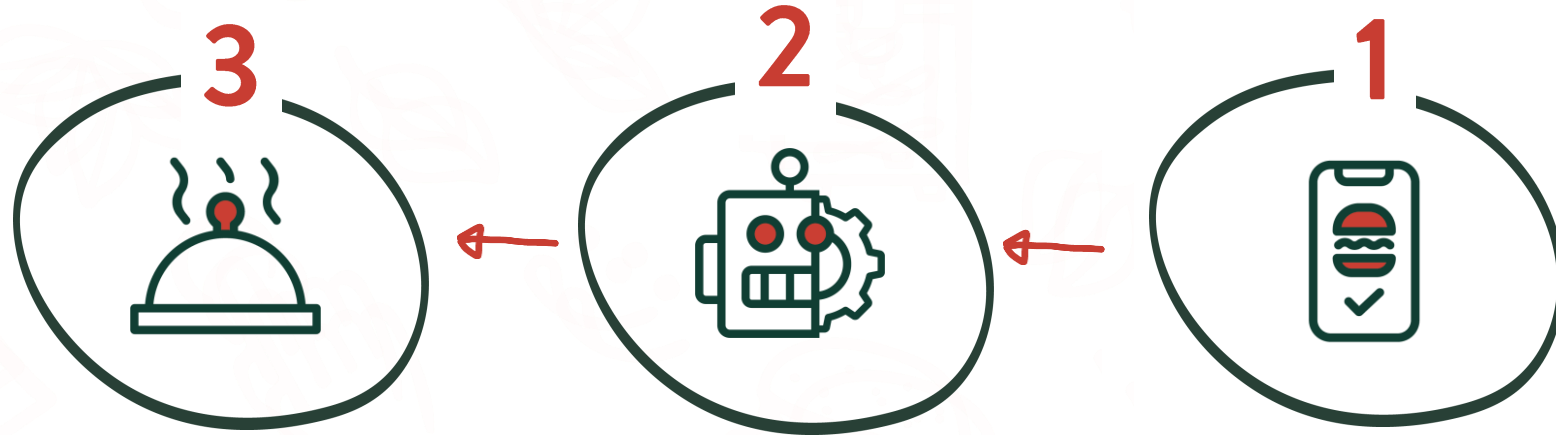
רובוט שף

מחסניות

נוצר תוך מספר דקות באופן אוטומטי, ומותאם אישית!







הכינו ובשלו בו זמנית  
תוך מספר דקות

הטעינו מחסניות עם  
מרכיבים ממקור צמחי  
למערכת

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

## ההמבורגר שלנו ללא

- כולסטרול
- הורמונים
- אנטיביוטיקה
- חומרים משמרים



# אסטרטגיה עסקית

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

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

הרחבה לטריטוריות גאוגרפיות נוספות

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

פיתוח ומסחור של מוצר בייתי

שלב ראשון:

שלב שני:

שלב שלישי:

שלב רביעי:

שלב חמישי:

# מודל עסקי

## לקוחות החברה:



שוק ההסעדה וביניהם:  
מטבח מוסדי, מסעדות,  
מלונות קפיטריות

התחלת מסחור בשוק מקומי  
ושוק האמריקאי  
ובהמשך שילוב של טריטוריות נוספות

## מודל הפצה:



מפיצים חיצוניים  
וחברות לוגיסטיקה

## הכנסות החברה צפויות להגיע:



מכירת מכונות

מכירת מחסניות לייצור של  
מגוון מוצרי מזון

רוב הרווחים מקורם ממכירת המחסניות  
תחילת מסחור במהלך שנת 2023

# מטרות עסקיות עד סוף שנת 2022



# נתונים כספיים

## שימוש בכספיי ההנפקה:

### מחקר ופיתוח:

- השלמות פיתוח ובדיקות היתכנות בשווקי היעד
- המשך פיתוח של מוצרי מזון נוספים, הרחבת האפשרויות של התאמה אישית
- שיפור תמחירי
- חיזוק קניין הרוחני של החברה
- פיתוח של שימושים לאפליקציות מוצר נוספות בתעשיית המזון, עבור חומר הגלם הייחודי של החברה (בדומה לחברת הבת egg'n'up)

### הכנות למסחור:

- הקמת אופרציה נוספת במדינות היעד
- הכנה למסחור בשוק המקומי ובארה"ב
- ניסיונות ייצור וסקייל אפ
- בניית מותג

## משאבים:

- עד היום גויסו כ- 18.5 מ' \$ ומתוכם כ-13 מ' \$ בהנפקה
- החברה קיבלה אישורי רשות החדשנות למענקים בסך כולל של כ- 5.2 מיליון \$ עבור פיתוחי המוצרים של החברה.

## משקיעים עיקריים:

- מילניום פוד טק
- מור השקעות
- אלטשולר שחם (לשעבר פסגות)
- מיטב דש

## כמות המזומן:

- סה"כ מזומן בחברה בהתאם לדוחות 30.6.2021 שפורסמו לציבור: 49.7 מיליון \$
- נכון לתאריך 30.6.2021 משקף קצב שריפת מזומנים ממוצע של כ- 350 אלפי \$

# המוצר הראשון : המבורגר מחלבוניים צמחיים



# 2021

## ציר זמן: עד עכשיו

- שותפות אסטרטגית עם Sodexo ארה"ב
- הסכמי שיתוף פעולה עם קבוצת ההסעדה ירזין-סלע
- מבחני טעימה מוצלחים מול צרכן סופי
- ייצור אבי טיפוס של מערכת הרובוט שף ושל מחסניות חומרי הגלם, שימשו לפיילוט ראשון ברשת BBB.



# 2019

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



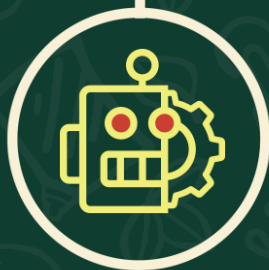
# 2018

- הקמת החברה
- פיתוח מוצר



# 2020

- תמיכה מהרשות החדשנות הישראלית
- גיוס סבב A, \$ 5.5 מ
- הנפקה בבורסה הישראלית IPO,
- שותפות אסטרטגית עם רשת BBB ישראל
- הסכם שיתוף פעולה עם תאגיד מוביל מתעשיית המזון לפיתוח משותף של פורמולציות.



# 2019

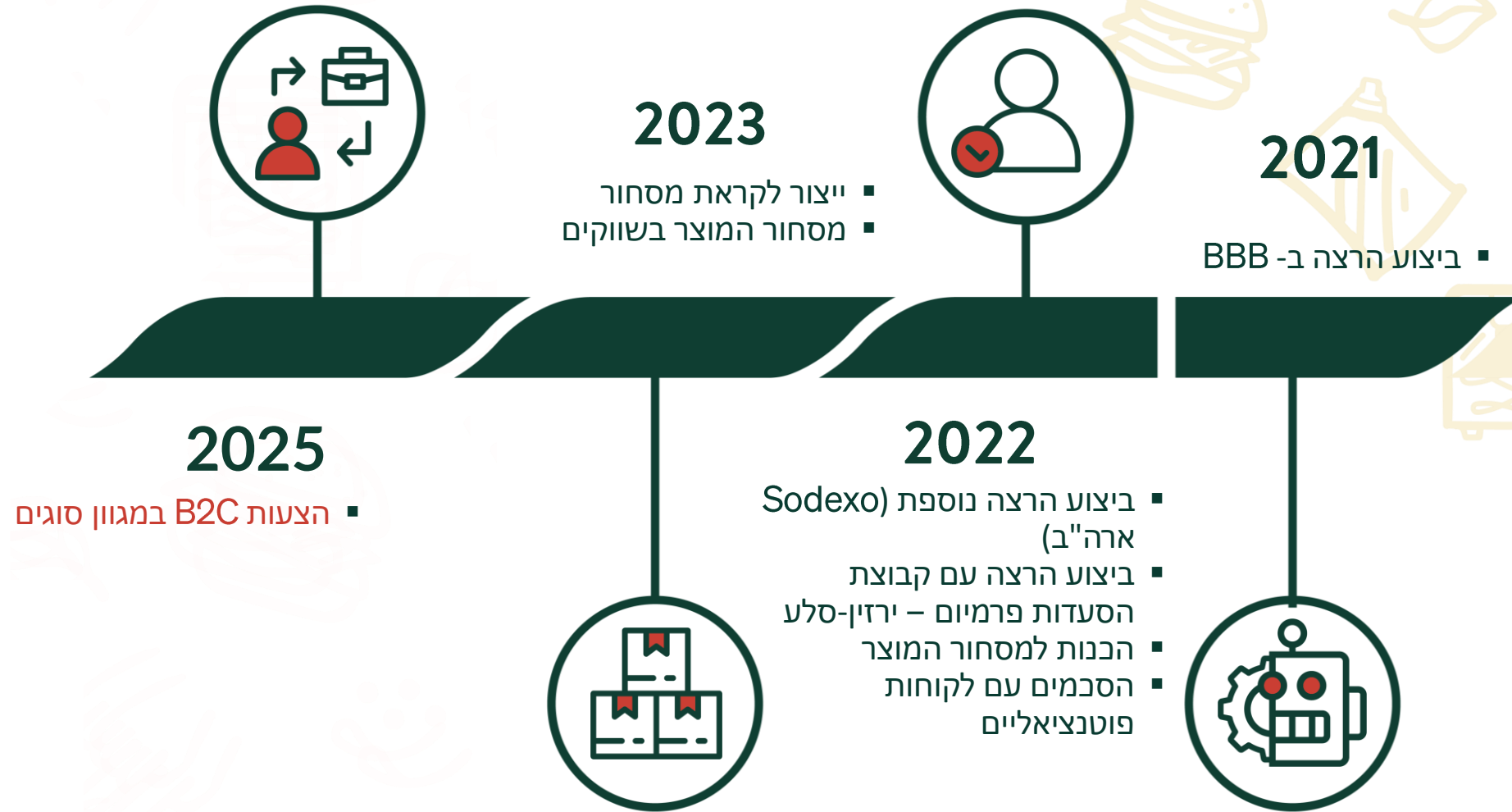
- סבב גיוס ראשון SEED
- תחילת פיתוח אב טיפוס שני

# 2016

- תחילת מחקר באוניברסיטה העברית



# ציר זמן: מסתכלים קדימה







# 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 צפוי לאפשר לחברה לייצר מגוון אלטרנטיבות איכותיות למוצרים שמקורם מן החי, כגון

- חזה עוף
- חזיר
- הודו
- מאכלים ים ואחרים





# 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 ובלי 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 פוטנציאלים

- מסעדות, רשתות מסעדות המבורגר
- משאיות אוכל
- מטבחים מוסדיים: מקומות עבודה, מלונות, אוניברסיטאות וכו'.
- סעודות בחברות תעופה
- אירועים
- בעתיד מוצרי B2C



# שיתופי פעולה עסקיים



- פיילוט בעולם המסעדנות בישראל



- שיתוף פעולה עם ענקית שירותי המזון וההסעדה Sodexo (סודקסו) USA - לפיילוט במוסדות להשכלה גבוהה



- High End Food-Service פיילוט בעולם ההסעדה בישראל חדירה לשווקים הישראלי והאמריקאי





## 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.
- שלושה פטנטים ברישום על מערכות הרובוט.

סה"כ: 5 פטנטים שהוגשו בטריטוריות שונות



# הנהלה וצוות מוביל



**גב' רחלי ויזמן**

מייסדת משותפת ומנכ"ל, B.Sc., MBA



**פרופ' עודד שושיב**

מייסד משותף וסמנכ"ל מדעים



**גב' מירה דמגיאן**

סמנכ"ל כספים, CPA



**מר שי סולטן**

סמנכ"ל מחקר ופיתוח מערכות, B.Sc., MBA



**מר דורון כהן**

סמנכ"ל מו"פ, M.Sc.



**גב' מיכל קציר עמק**

מנהלת מוצר ושיווק



# 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**



**מר דוד גרוסמן**





# וועדת יועצים



**שף אילן פנחס**

סמנכ"ל פיתוח עסקי קבוצת BBB



**מר סרוש מיסטרי**

יו"ר סודקסו צפון אמריקה ומנכ"ל Homecare worldwide



**שף עינב גפן**

סמנכ"לית בכירה – קולינריה וחדשנות



**מר סדריק גילמט**

מנהל מזינה צרפת ואזור המגרב



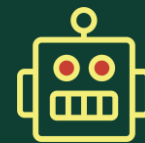
# savor Eat



TRULY  
DELICIOUS



ENTIRELY  
PLANT-BASED



TOTALLY  
AUTOMATED



COMPLETELY  
PERSONALIZED

## תודה ובתיאבון!

### רחלי ויזמן מנכ"לית ומייסדת

[info@savoreat.com](mailto:info@savoreat.com)    [SavorEat.com](https://SavorEat.com)