100 Jahre BayWa
Wir vereinen Welten.

BayWa

AgriFoodTech
Venture Report 2023

AgriFoodTech
Venture Report 2023

Inhalt
AgriFoodTech Venture Report

Vorwort 6

Herausforderungen und Chancen 8

Markt- und Brancheneinblicke 11

BayWa Venture 16

Portfolio Unternehmen

YoFix 18

Kern Tec 20

Greenforce 22

Evologic 24

Equinom 26

Amai Proteins 28

Neggst 30

AgroSustain 32

Spherag 34

Amfora 36

InnovoPro 38

Portfolio Highlights 40

Ausblick 42

Schlussbemerkung 44

Referenzen 46

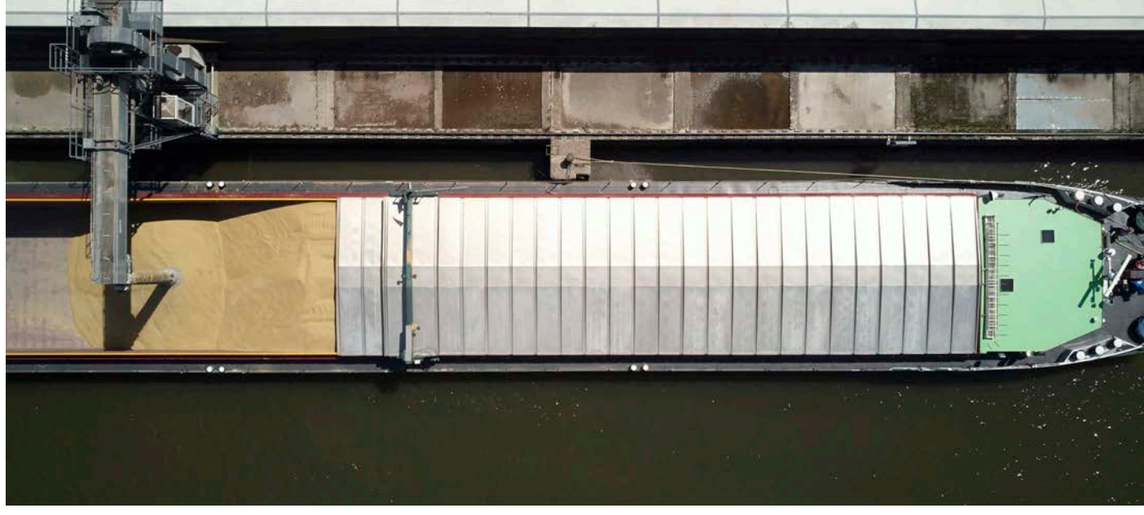
Eine stille Revolution ist im Gang

Der Veggieburger im Fast-Food-Restaurant ist ebenso normal geworden wie die Hafermilch im Supermarktregal. Vorreiter dieser Entwicklung sind die Millenials, die jungen Generationen Y und Z, die sich gesund und vor allem ethisch verantwortungsvoll ernähren wollen. Die Zielgruppe für Fleisch-, Fisch- und Molkereialternativen sind längst nicht mehr nur Veganer und Vegetarier. Vor allem die sogenannten Flexitarier sind mittlerweile die Hauptkonsumenten.

Als Teilzeitvegetarier essen sie bewusst weniger Fleisch und sind offen für alternative Proteinquellen. Mehr als die Hälfte der Deutschen ernähren sich bereits flexitarisch. Das Thema Nachhaltigkeit verändert die Lebensmittelindustrie. Alternative Proteine werden von Markt- und Kundenseite nachgefragt und mindestens genauso stark durch Technologien und Innovationen befeuert. Der technologische Fortschritt in der Verarbeitung pflanzlicher Eiweißträger und in der Erschließung neuer Proteinquellen schreitet rasant voran.

Die Chancen, die sich daraus ergeben, sind Teil einer umfassenden Weiterentwicklung des Lebensmittelsystems, der uns helfen wird, den Klimawandel zu bekämpfen. Alternativen sind auch aus anderen Gründen gefragt.

Wie verwundbar die globale Versorgung mit Lebensmitteln ist, hat der Einmarsch Russlands in die Ukraine gezeigt. Der Krieg hat sich auf die Volkswirtschaften in aller Welt ausgewirkt. Russland und die Ukraine sind wichtige Getreideproduzenten und exportieren zusammen 25 Prozent des weltweiten Weizens und mehr als 70 Prozent des globalen Weltsonnenblumenöl-Volumens. Beide Länder exportieren auch Mais und Gerste in großen Mengen. Höhere Lebensmittelpreise betreffen Millionen von Menschen auf der ganzen Welt. Um der Nachfrage nach tierfreien



Proteinquellen und den sich verändernden Verbraucherwünschen gerecht zu werden, benötigen wir eine nachhaltige und sichere pflanzenbasierte Proteinerzeugung.

Dieser Herausforderung begegnen wir als BayWa-Gruppe, indem wir in skalierbare und innovative Technologien investieren sowie verlässliche und wachstumsfähige Partnerschaften entwickeln. Investitionen in Lösungen, die die Entwicklung proteinreicher Nahrungsmittel auf Pflanzenbasis voranbringen, sind ein strategischer Meilenstein – sowohl für uns als BayWa als auch für die Lebensmittelkette im Ganzen. Darum unterstützen wir weltweit die innovativsten Start-ups, die mit Kreativität und Herzblut an der Zukunft arbeiten. Dieses Investment unterstreicht auch unser Engagement für Nachhaltigkeit. Unser Ziel ist zudem, unsere Rolle im Bereich des Handels von Erzeugnissen zu stärken und die Geschäftsbeziehungen in Richtung verarbeitende Industrie auszubauen. Gleichzeitig erschließen wir neue zukunftsträchtige und profitable Absatzwege für unsere wichtige Kundengruppe, die Landwirte.

Marcus Pöllinger
Mitglied des Vorstands BayWa AG

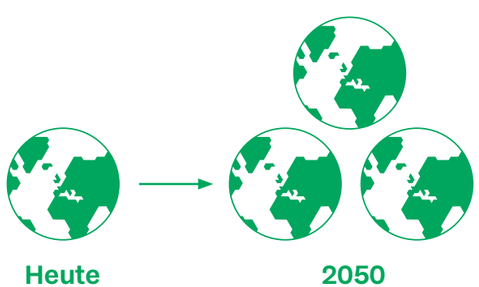
Herausforderungen und Chancen

Was uns alle beschäftigt und wie die BayWa damit umgeht

Der nachhaltige Umgang mit globalen Ressourcen ist eine der großen Herausforderungen der globalen Wirtschaftssysteme. Auch die Lebensmittelbranche steht vor einem Kulturwandel. Pflanzenbasierte Proteinalternativen sind längst mehr als ein Trend oder eine Lifestyle-Erscheinung. Gesunde und nachhaltige Proteinernährung wird in Zukunft ein notwendiger Baustein der Ernährungsbedürfnisse eines wachsenden Konsumentenkreises sein. Die Entwicklung des Marktes hat in westlichen Ländern und unter umweltbewussten Konsumenten Schwung aufgenommen. Das Interesse der Verbraucher an nachhaltigen Lebensmitteln steigt: Immer mehr Konsumenten verlangen nach Lebensmitteln, deren Produktion nicht zur globalen Erwärmung beiträgt und die so tierfreundlich wie möglich sind.

Was wir auf dem Teller haben, unsere tägliche Ernährung, ist deshalb nicht nur eine Frage des Geschmacks, der Qualität und der Gewohnheit, sondern auch die der Nachhaltigkeit und vorhandener Alternativen. Um Ressourcen zu schonen, ist ein Wandel zu einer stärker pflanzenbasierten Ernährung nötig. Genau hier setzen smarte FoodTech-Unternehmen an, die mit Produktinnovationen und technologischem Know-how ein nachhaltigeres Ernährungssystem schaffen können.

Der Fleischkonsum übersteigt die Kapazität unseres Planeten



Bis 2050 werden wir 9,6 Milliarden Menschen ernähren müssen, was dem Äquivalent von fast drei Erden entspricht, um den derzeitigen Lebensstandard aufrechtzuerhalten.

Die BayWa hat die Notwendigkeit und das Potenzial der fundamentalen Veränderung unseres Ernährungssystems erkannt und wird ihren Beitrag leisten, um die Proteinversorgung von morgen nachhaltig zu sichern. Wir benötigen diese Alternativen auch dringend, um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren.

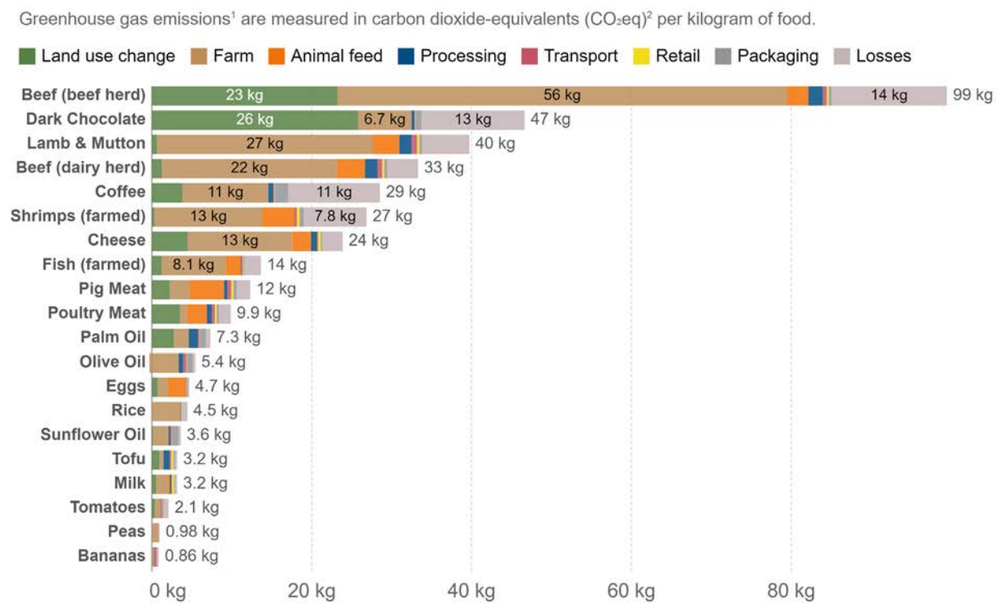
Mehr als 8 Milliarden Menschen leben auf der Erde. Vor 100 Jahren waren es gerade einmal 2 Milliarden. Und es werden jede Sekunde mehr. Im Schnitt wächst die Bevölkerung jedes Jahr um 88 Millionen Menschen. Im Jahr 2080 könnten es sogar 10,4 Milliarden Menschen sein, so die aktuelle Prognose der UN. Der Hauptgrund für dieses exponentielle Wachstum in den letzten 100 Jahren ist der Anstieg der Lebenserwartung, insbesondere in afrikanischen und anderen Entwicklungsländern. Eine der zentralen Fragestellungen der Zukunft lautet daher: Wie werden Milliarden Menschen mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen satt? Jedes Jahr markiert der sogenannte Weltüberlastungstag den Zeitpunkt, an dem alle für das Jahr zur Verfügung stehenden biologischen Ressourcen verbraucht sind. Der Tag wurde eingeführt, um das Bewusstsein für die Ressourcenknappheit zu schärfen, die wir mit unserem modernen Lebensstil verursachen. Im Jahr 2022 fiel der Earth Overshoot Day auf den 28. Juli. Knapp fünf Monate vor Jahresende haben die Menschen bereits alles aufgebraucht, was ihnen die Erde in diesem Jahr zur Verfügung stellen konnte.

Als ein Unternehmen mit langer Tradition im Agrarsektor tragen wir in besonderer Weise Verantwortung. Die Art und Weise, wie heutzutage Lebensmittel produziert werden, hat direkte Auswirkungen auf den Klimawandel und die Lebensmittelversorgung. Landwirtschaft ist die Basis für alles. Sie ernährt uns. Wenn die Menschheit nichts mehr zu essen hat, wird alles andere irrelevant. Aber die traditionelle Landwirtschaft befindet sich im Wandel. Wir setzen uns mit dem Thema bei der BayWa intensiv auseinander. Als Partner für die Landwirtschaft stellen wir die neuesten Technologien bereit. In der nachhaltigen Bewirtschaftung sehen wir eine der großen Chancen. Experten haben etwas Faszinierendes errechnet: Wenn die Böden der Welt jedes Jahr nur 0,4 Prozent mehr Kohlenstoff speichern würden, könnte dies die gesamten CO_2-Emissionen der Menschheit ausgleichen. Die Möglichkeiten liegen auf der Hand: Mit smarten landwirtschaftlichen Anbauverfahren werden weniger natürliche Ressourcen verbraucht. Auf diese Weise können wir Landwirte unterstützen, die Qualität ihrer Böden zu verbessern und gleichzeitig die Kosten, den Wasserverbrauch, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und die CO_2-Emissionen zu senken. Auch bei der Suche nach neuen Start-ups konzentrieren wir uns auf Gründer, die mit einem innovativen Ansatz auf nachhaltige Landwirtschaft setzen.

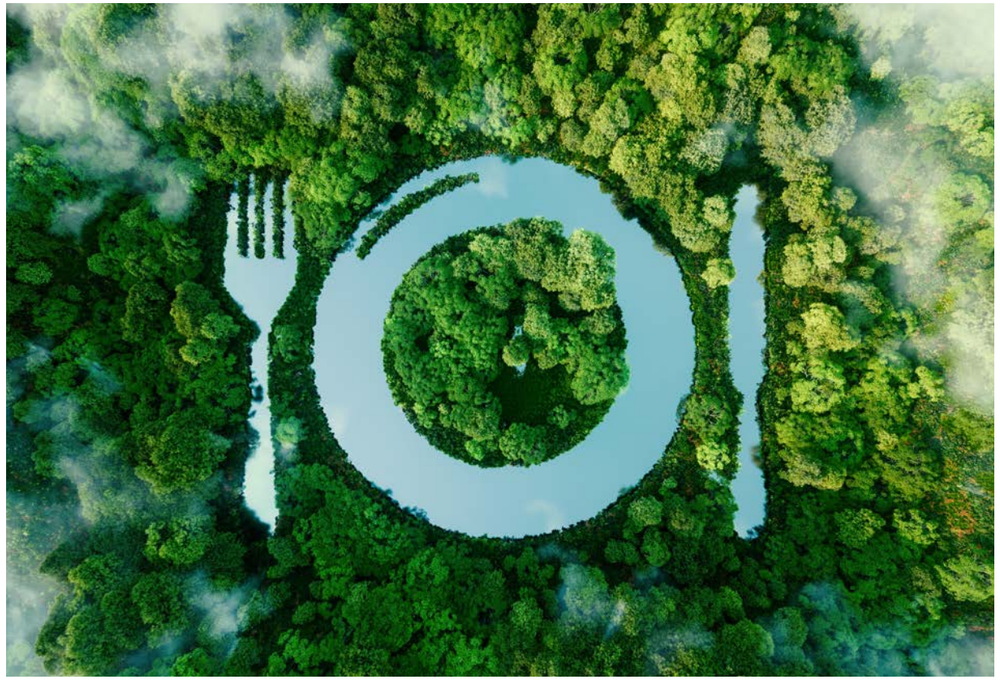
Eine weitere Herausforderung ist die Verschwendung von Lebensmitteln. Foodwaste betrifft uns alle. Ein Drittel aller Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert werden, gehen auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren oder werden weggeworfen. Schon allein mit diesen Lebensmitteln könnten wir bereits heute zwei Milliarden Menschen ernähren. Die Verbesserung der Effizienz unserer Lebensmittelversorgungsketten ist von entscheidender Bedeutung, um sichere und nahrhafte Nahrungsmittel für eine wachsende Weltbevölkerung bereitzustellen.

Außerdem bieten Lebensmittelabfälle oft noch Verwertungsmöglichkeiten, die bislang nur selten genutzt werden. Aus den tonnenschweren Abfallströmen der Obstindustrie etwa lassen sich durch innovative Technologien hochwertige Proteine generieren, die in Steinobstkernen stecken. Es geht nicht nur darum, Nahrungsmittel auf effizientere und umweltfreundlichere Weise zu produzieren, sondern mit dem zu arbeiten, was wir bereits haben. Nach Schätzungen verursacht die unnötige Lebensmittelvernichtung rund zehn Prozent der weltweiten CO_2-Emissionen. Es wird Zeit, dass wir die Ressourcen unseres Planeten nachhaltig und effizient nutzen. Durch Upcycling, also der Wiederverwertung von scheinbar nutzlosen Abfallprodukten oder durch Abfallvermeidung, haben wir eine Chance, den CO_2-Ausstoß deutlich zu reduzieren.

Treibhausgasemissionen in der gesamten Lebensmittellieferkette



Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science.
OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY



Der weltweite Fleischkonsum hat sich in den vergangenen 20 Jahren mehr als verdoppelt. Im Jahr 2022 waren es 361 Millionen Tonnen. Nach Schätzungen wird der Fleischhunger auch in Zukunft weiter ansteigen. Doch die Ressourcen sind endlich. Im Jahr 2050 leben vermutlich schon 9,6 Milliarden Menschen auf der Erde, die ernährt werden wollen. Um den derzeitigen Lebensstandard aufrechtzuerhalten, müsste man unseren Planeten verdreifachen! Der Konsum von Tierfleisch ist für 60 Prozent aller Treibhausgasemissionen in der Lebensmittelproduktion und für 36 Prozent der Entwaldung verantwortlich.

Die Fakten sind ernüchternd: Der Verzicht auf tierische Lebensmittel würde weltweit 25 Prozent der Treibhausgasemissionen einsparen und die Abholzung von Wäldern in erheblichem Umfang verhindern. Würden wir hingegen die Produktion von rotem Fleisch und Milchprodukten um nur 50 Prozent reduzieren, könnten wir das Ziel des IPCC erreichen, den globalen Temperaturanstieg auf maximal 1,5 °C im Vergleich zur vorindustriellen Zeit zu begrenzen.

Es geht hier nicht darum, Fleisch grundsätzlich zu verteufeln. Ein maßvoller Genuss hat auch gesundheitsfördernde Wirkung: Fleisch enthält wichtige Mineralstoffe und Vitamine. Aber müssen wir so viel konsumieren?

Lösungen für eine nachhaltigere Ernährung unserer Erde sind dringend gefragt. Genau hier sehen wir als BayWa Venture unsere größte Herausforderung und auch die Chance, etwas zu verändern. Plant-based ist mehr als nur ein spannender Markt mit viel Entwicklungspotenzial. Mit der Erschließung von hochwertigen Proteinquellen pflanzlichen Ursprungs bieten wir auch eine neue Option an.

Die Förderung von Innovationen und der Einsatz neuer Technologien sind der Schlüssel zu einer nachhaltigen, resilienten und nahrhaften Lebensmittelversorgung. Wir wollen damit einen Beitrag für eine bessere Zukunft leisten, für uns alle und für die Generationen nach uns, die auf diesem Planeten überleben sollen.

Markt- und Brancheneinblicke in AgTech

In Zeiten der Rezession ist AgTech resilient

Das vergangene Jahr war ein gutes Jahr für innovative Agrartechnologien. Wir konnten eine Entwicklung hin zu größeren Finanzierungsrunden beobachten. Den Zuschlag bekamen vor allem Start-ups, die ein geringeres Investitionsrisiko darstellen, weil sie sich schon in fortgeschritteneren Unternehmensphasen befinden und häufig schon den Product-Market-Fit bewiesen haben. Vor Jahren war das noch anders, da wurden auch hohe Summen in noch sehr junge Start-ups investiert.

Positiv zu sehen ist auch die Entwicklung von Wachstum, Verkäufen oder Übernahmen erfolgreicher Start-ups. So gab es im Jahr 2022 6 Prozent mehr Later-Stage VC Investitionen im Vergleich zum Vorjahr. Diese Verschiebung ist ein Indikator dafür, dass die jungen AgTech-Unternehmen erfolgreich waren und sich vergrößerten. Exits werden in der Regel noch einige Jahre auf sich warten lassen, da die überwiegende Mehrheit der jungen Start-ups gerade erst anfängt zu wachsen. Für die Entwicklung von neuen Technologien im Agrarsektor sind regulatorische Zulassungen, Anbauzyklen und Getreideproduktionsniveaus entscheidend, was mitunter das Innovationstempo entschleunigt.

Die Auswirkungen der Ukrainekrise und der Anstieg der Rohstoffpreise als eine der Folgen, hatten zudem auch eine Auswirkung auf den Finanzsektor. Im weltweiten Vergleich nahmen die Investitionssummen in allen Märkten ab. Die Risikoinvestments in der AgTech-Branche verlangsamten sich zwar, dennoch schnitt die Landwirtschaft als Investitionsanlage wesentlich besser ab als die meisten anderen Branchen.

Nach den Analysen auf Basis von Crunchbase-Daten wurden im Jahr 2022 10,66 Mrd. $ in 988 AgTech-Start-ups investiert. Dies entspricht einem Rückgang der Finanzierung um 13 Prozent und einem Abstieg der Deals um 10 Prozent gegenüber 2021. Auffallend ist ein weiterer Trend in der Unternehmensstrategie größerer Unternehmen: Die Investition in AgTech-Start-ups wird als Chance erkannt, um ein entsprechendes Nachhaltigkeitsziel innerhalb des eigenen Konzerns zu erreichen. Börsennotierte Lebensmittel- und Agrarunternehmen waren im Jahr 2022 besonders akquisitionsfreudig. Die Liste der Firmen, die in Start-ups investiert haben, ist lang, darunter BASF, Bayer, Bioceres, Corteva, FMC, Mahindra, McCain Foods, Merck, Nutreco, SDF Group, Mosaic, Trimble, ICL und UPL. Für viele dieser Unternehmen war dies die erste Investition in Start-ups. Interessant ist, dass sich die Aktienkurse der börsennotierten Agrarunternehmen in einer Zeit höherer Rohstoffpreise und der Besorgnis über die weltweite Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln gut geschlagen haben. Mit den Beteiligungen in zukunftsträchtige Unternehmen wird verstärkt auf Wachstum gesetzt. Analysten sind sich einig: 2023 könnte das bisher beste Jahr für Investitionen in AgTech und FoodTech werden.

Aufgenommenes Kapital in AgTech von 2020 – 2022

Quelle: Q4 2022 AgTech Report by Pitchbook

Markt- und Brancheneinblicke in FoodTech

Der Verbraucher ist der Motor des Wandels, nicht nur neue Technologien!

Der Hype um alternative Proteine ist groß, die tatsächliche Produktion allerdings hinkt dem Interesse hinterher. Es hat Jahre gedauert, bis Start-ups Technologien erfunden und auch Kombinationsmöglichkeiten entwickelten, die heute in pflanzlichen, fermentationsbasierten und zellbasierten Produkten eingesetzt werden können. Research & Development hat die Grundlage geschaffen, jetzt verlagert sich die Ausrichtung der FoodTech-Start-ups in Richtung wirtschaftliches Wachstum und Skalierung. Alternative Proteine sind von der Hafermilch bis zum Veggieburger im Einzelhandel und in der Gastronomie weit verbreitet. Es werden vielerorts neue Produktionsanlagen gebaut, um die wachsende Nachfrage zu decken. Nach unserer Markteinschätzung werden Fermentations- und Hybridprodukte (teils auf pflanzlicher, teils auf zellulärer oder fermentierter Basis) den nächsten großen Boom in der Nachfrage bei alternativen Proteinen auslösen, sowohl was das Wachstum von Start-ups und Marktanteilen als auch die Investitionen betrifft.

Ein Vorreiter in der Entwicklung alternativer Proteine ist seit vielen Jahren Israel. Staatliche Stellen und Unternehmen fördern dort konsequent eine neue Eiweiß-Agenda mit dem Fokus auf alternative Proteine. Bereits im Jahr 2021 flossen 623 Mio. $ in alternative Proteine und damit mehr als 12 Prozent der weltweiten Start-up-Investitionen und auch mehr als in der gesamten EU in diesen Bereich investiert wurde. Allein in den Bereich der Fermentationsforschung wurden im ersten Halbjahr 2022 bereits 38 Prozent aller weltweiten Investitionen getätigt. Von Regierungsseite wurden 13 Mio. $ in Start-ups in der Frühphase und in die entsprechende Infrastruktur investiert. Auch etablierte Unternehmen stellen sich auf die neue Marktdynamik ein und treiben innovative Lösungen voran. Strauss, einer der größten Lebensmittelhersteller in Israel, hat Partnerschaften mit alternativen Molkerei-Start-ups wie Alpro aufgebaut, um neue Produkte für den israelischen Markt zu produzieren und zu vermarkten. Tnuva, ebenfalls ein bedeutender Lebensmittelhersteller, ist eine Partnerschaft mit Migros, der größten Einzelhandelsgruppe der Schweiz, eingegangen, um Milchalternativen für den europäischen Markt zu produzieren.

Nicht nur in Israel, sondern weltweit ist der Trend zu beobachten, dass große Lebensmittelkonzerne in FoodTech investieren.

Trotz des weltweiten Umsatzes der traditionellen Fleischindustrie von rund 865 Mrd. $ im Jahr 2022, hat auch dort ein Umdenken eingesetzt. Die meisten Fleischproduzenten investieren mittlerweile in Forschung und Entwicklung von pflanzlichen Produkten. Einige beteiligen sich auch an FoodTech-Start-ups oder übernehmen sie direkt. Der Marktanteil für Fleischersatzprodukte verspricht Wachstumsraten im zweistelligen Bereich.

Alternative Proteinquellen werden sich zu einer Vielzahl von Lösungen entwickeln, wie etwa Fleisch und Molkereiprodukte auf pflanzlicher Basis oder präzisionsfermentierte und kultivierte Produkte, die tierische Proteinquellen nachahmen.

Haupttreiber dieses Wandels wird in Zukunft ein Mix aus verschiedenen Faktoren sein. ESG-Kriterien und Nachhaltigkeitsziele werden dabei eine Rolle spielen, genauso wie ein noch stärkeres Bewusstsein der Verbraucher für Umwelt, Gesundheit und Tierwohl. Natürlich wird vor allem auch der Geschmack entscheidend sein und ein im Vergleich zum Fleisch günstiger Preis.

Die Auswirkungen dieses sich rasch verändernden Marktes sind nicht nur in den Unternehmen, sondern auch in der Landwirtschaft selbst zu spüren. Die Einführung strenger Zielvorgaben für die Reduktion der Treibhausgasemissionen bis 2050 oder früher, wird die Kosten der CO_2-intensiven Landwirtschaft in die Höhe treiben, ebenso wie die Kosten für Energie, Steuern, Betriebsmittel und Arbeitskräfte. Eine Folge müsste sein, dass nachhaltig wirtschaftende Betriebe, die auf neue Technologien setzen, langfristig Wettbewerbsvorteile erzielen.

Die Umstellung auf alternative Proteine ist möglicherweise die kapitalschonendste und wirkungsvollste Lösung zur Bewältigung der Klimakrise: Zu diesem Schluss kommt die neueste Studie zur Zukunft alternativer Proteine: „The Untapped Climate Opportunity in Alternative Proteins“ von der Unternehmensberatung Boston Consulting Group (BCG) und dem Impact-Investor Blue Horizon. 25 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen, die durch die Lebensmittelwertschöpfungskette verursacht werden, könnten eingespart werden. Die Studie prognostiziert ein Basisszenario von mindestens 11 Prozent Marktdurchdringung durch alternative Proteine in den nächsten Jahren. Bereits im Jahr 2035 könnte der Umsatz 290 Mrd. $ erreichen, bei einer angenommenen Nachfrage von 97 Mio. Kilogramm alternativer Proteine und einem Durchschnittserlös von 3 $ pro Kilogramm. Darüber hinaus weisen Investitionen in pflanzliche Proteine die höchsten CO_2-Einsparungen je eingesetztem Kapital aller Sektoren auf. Im Vergleich zum nächstbesten Instrument – der Dekarbonisierung von Zement – können dreimal so viele Emissionen pro investiertem Dollar eingespart werden.

Laut einer Auswertung des gemeinnützigen Good Food Institute (GFI) auf Basis der Erhebungen des Datenanbieters Pitchbook gingen im Jahr 2022 weltweit die Investitionen in alternative Proteine um 44 Prozent auf 2,7 Mrd. € zurück. Europäische Start-ups konnten jedoch in diesem Bereich sogar mehr Geld einsammeln als im Vorjahr. In Europa sind die Investitionen um 24 Prozent auf 579 Mio. € gestiegen. Dieses Wachstum ist das Ergebnis von verschiedenen Einflussfaktoren, wie dem gestiegenen Bewusstsein für Tierwohl und den Auswirkungen des weltweiten Klimawandels, der das Interesse der Verbraucher an ressourcenschonenden Lösungen verstärkt. Im Hinblick auf die gesamte Lieferkette sind Hersteller, Groß- und Einzelhändler zunehmend um ein nachhaltigeres Geschäft bemüht, da Ernährungstrends (wie milchfrei, Fleischalternativen, flexitarische Ernährung), die mit Nischenprodukten begannen, nun zum Mainstream werden.

Markt- und Brancheneinblicke in AgriFoodTech

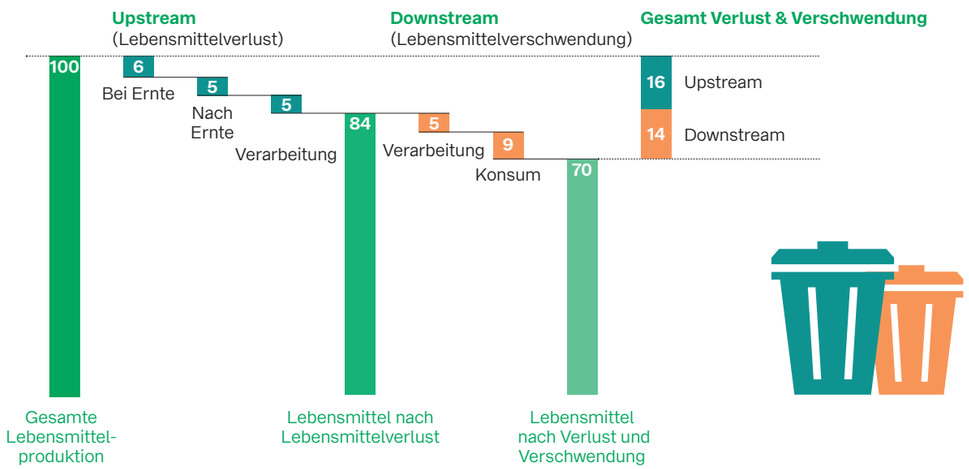
Ein nachhaltiger und vielversprechender Bereich von ClimateTech

Aus Anlegersicht betrachtet, war 2022 ein gutes Jahr, um im Bereich AgriFoodTech zu investieren und das trotz einiger negativer externer Einflussfaktoren, wie des Russland-Ukraine-Kriegs oder der COVID-19-Pandemie. Bis zum dritten Quartal 2022 ermittelte Pitchbook, dass sich die VC-Investitionen in FoodTech auf insgesamt 18 Mrd. $ und 1100 Deals beliefen, was einem Rückgang von 24 Prozent bzw. 10 Prozent im Vergleich zum Vorjahr entspricht, sowohl beim Investitionswert als auch bei der Anzahl der Deals. Die Finanzierung von AgriFoodTech-Unternehmen im Jahr 2022 wurde durch die volatilen globalen Märkte und die steigenden Zinssätze der Zentralbanken beeinträchtigt. Der Rückgang ist jedoch geringer als in vielen anderen Sektoren. Die Hauptmotivation der Akteure auf dem Markt sind nicht allein Renditeerwartungen: AgriFoodTech-Investoren handeln in der Überzeugung, dass eine Änderung der Art und Weise, wie wir unsere Lebensmittel produzieren und mit ihnen umgehen, notwendig ist. Nachhaltige Landwirtschaft hat das Potenzial, den Einsatz von Düngemitteln, Treibhausgasemissionen und Lebensmittelabfälle zu verringern. Der ökologische Fußabdruck von alternativen Proteinen ist um ein Vielfaches besser als bei der herkömmlichen tierischen Produktion. Sie können einen bedeutenden Beitrag dazu leisten, unsere weltweit zur Verfügung stehenden Ressourcen zu schonen.

Weitere 10 Prozent der Treibhausgasemissionen können vermieden werden, die heute mit dem Verlust und der Verschwendung von Lebensmitteln verbunden sind. Etwa ein Drittel aller Lebensmittel, die weltweit für den menschlichen Verzehr produziert werden, gehen verloren oder werden verschwendet, was jährlich fast 1,3 Milliarden Tonnen entspricht. Eine Verringerung der Lebensmittelabfälle und -verluste, etwa durch die Entwicklung von Upcycling-Technologien, wird sich positiv auf die Treibhausgasemissionen unserer Lebensmittel auswirken und den weltweiten Hunger bekämpfen. Lebensmittelverluste entstehen in den frühen Stadien der Ernte, der Verarbeitung und des Transports, während Lebensmittelabfälle in späteren Stadien der Lieferkette anfallen, wenn die Produkte den Einzelhandel, die Restaurants und die Verbraucher erreichen.

Globale Lebensmittelverluste/-abfälle entsprechend der Wertschöpfungsstufen

Prozent der Gesamtproduktion



Quelle: https://www.mckinsey.com/industries/consumer-packaged-goods/our-insights/reducing-food-loss-what-grocery-retailers-and-manufacturers-can-do

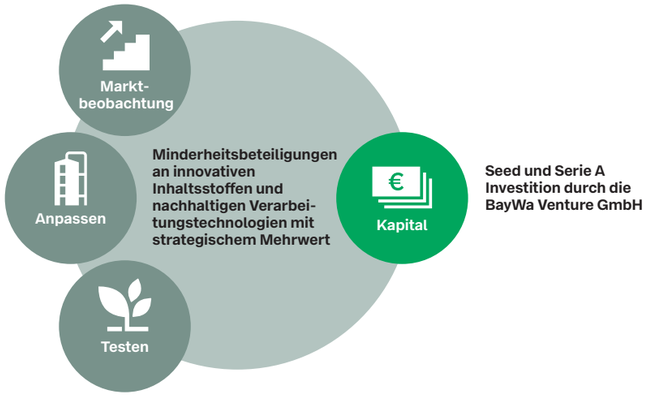
Die Coronakrise wirkte wie ein Brandbeschleuniger auf den Hunger in der Welt. Laut Welthungerhilfe wurden durch die Auswirkungen von COVID-19 zwischen 80 und 130 Millionen Menschen zusätzlich in den Hunger getrieben. Wie bereits in diesem Bericht erwähnt, werden jedes Jahr Lebensmittel im Wert von 1 Billion $ verschwendet. Mit dieser Menge könnten zwei Milliarden Menschen ernährt werden. Bei der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung geht es nicht zuletzt um den Kampf gegen den Hunger, den Klimawandel und die Verbesserung unseres Lebensmittelsystems.

Eine Kreislaufwirtschaft ist der beste Weg, um nicht nur die Lebensmittelverschwendung zu verringern, sondern auch die Nachhaltigkeit und Effizienz der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu steigern.

Fazit: Die AgriFoodTech-Branche hat in einem schwierigen Marktumfeld resilientere Ergebnisse als jede andere Branche gezeigt. Im Vergleich zu den Anfängen vor zehn Jahren sind die Unternehmen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft nicht nur finanzkräftiger geworden, sie haben auch an Marktrelevanz und gesellschaftlicher Bedeutung gewonnen. Das Interesse der Investoren ist mittel- bis langfristig ungebrochen und wird weiter zunehmen.

BayWa Venture

Rückblick auf eine zweijährige Erfahrungsreise



Die BayWa Venture wurde mit dem Anspruch gegründet, schlagkräftig und schnell Trends zu entdecken und diese auch zu nutzen. Für die BayWa, die Start-ups und nicht zuletzt für unseren Planeten!

Schon vor den ersten Investitionen bis einschließlich 2020 haben wir die Markt- und Innovationstrends im globalen Agrar- und Ernährungssystem genau verfolgt. Jetzt können wir die Trends noch schneller bewerten und sind in der Lage, wirkungsorientiert zu handeln. Dafür haben wir ein interdisziplinäres Team mit viel Erfahrung und noch mehr Leidenschaft zusammengestellt. Um die finanziellen und strategischen Ressourcen der BayWa bestmöglich einzusetzen, wurden interne Prozesse verschlankt und die Strategie geschärft.

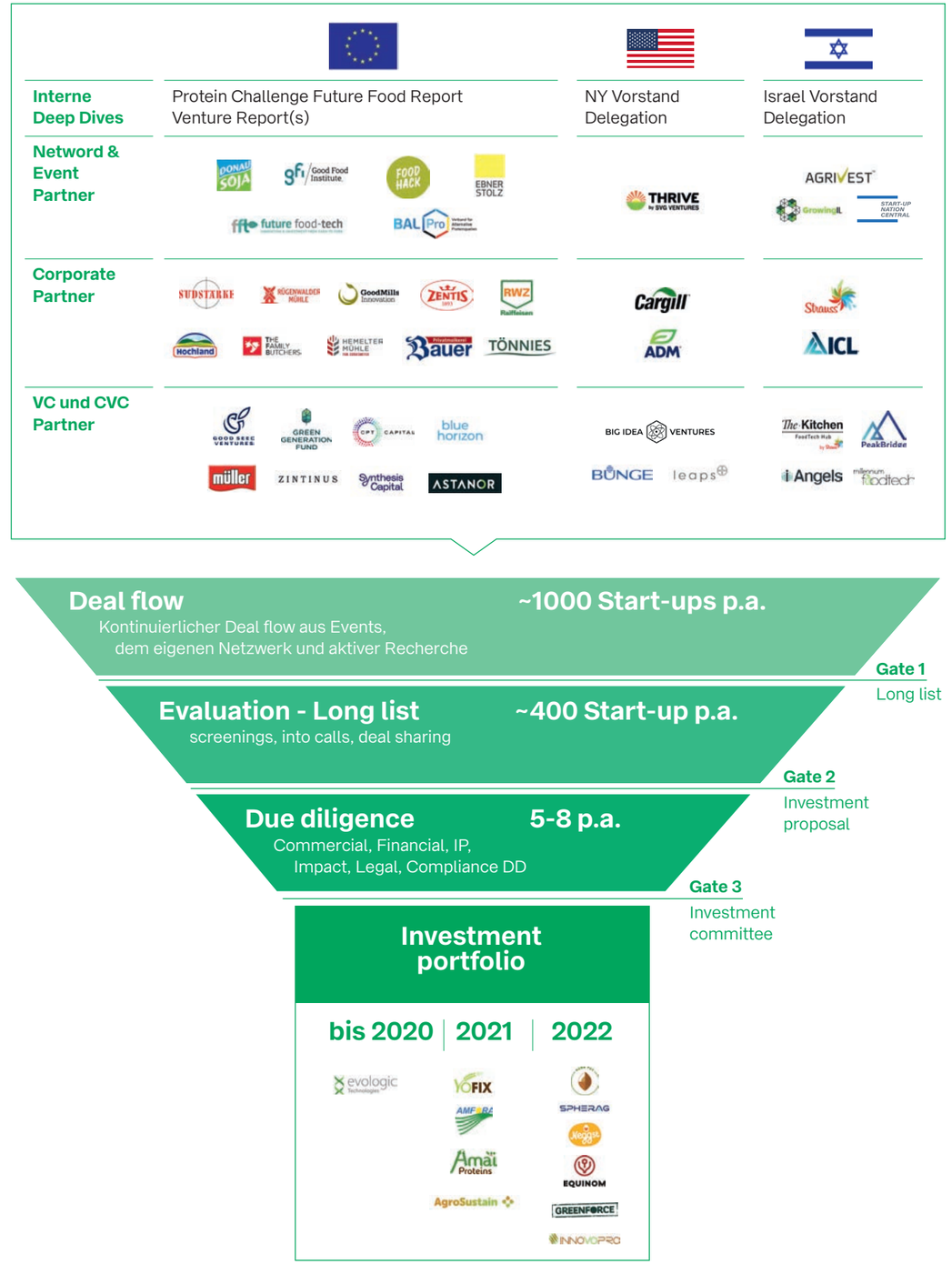
Die BayWa Venture sucht nach Unternehmern und Technologien, die wirklich etwas bewirken, um die Wertschöpfungskette im Lebensmittelbereich nachhaltiger zu gestalten. Wir konzentrieren uns dabei auf die Schwerpunkte alternative Proteine, nachhaltige Landwirtschaft und die Neubewertung von Lebensmittelabfällen, aus denen wertvolle Inhaltsstoffe gewonnen werden können. Im Bereich der alternativen Proteine sehen wir die höchste Nachfrage im Markt und den größten Ansatz für Innovationen.

Bei diesen Innovationen kann es sich beispielsweise um moderne Züchtungsmethoden, biologische Saatgut-Coatings, innovative Verarbeitungstechnologien für bekannte Rohstoffe oder ganz neue Konzepte handeln, die neuartige Technologien oder bisher ungenutzte Wertschöpfungsströme nutzen. Es braucht echte Innovationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Bauernhof bis auf den Tisch, um die Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit der Lebensmittelversorgung auszubauen. Aber das Gute daran ist: Diese Technologien gibt es bereits, und mit dem Know-how der BayWa können wir sie jetzt gezielt einsetzen.

Doch was ist die Erfolgsformel der BayWa? Als Unternehmen mit 100 Jahren Erfahrung in der Landwirtschaft und als Global Player in der Rohstofflieferkette verfügen wir über ein breites und internationales Netzwerk von Experten und Partnern. Wir machen die „Farm-to-Fork"-Strategie möglich – mit langjährigen Beziehungen zu regionalen Landwirten und einer hervorragenden Zusammenarbeit mit führenden Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Neue Technologien und Innovationen testen wir direkt in der Praxis. Dank unserer strategischen, aber auch operativen Einblicke in den AgTech- und FoodTech-Bereich sind wir ein geschätzter Sparringspartner, für Investoren wichtiger Venture-Fonds und natürlich für vielversprechende Start-ups.

„Es braucht Innovationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Verbraucher, um die Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit der Lebensmittelversorgung auszubauen. Die gute Nachricht: Es ist viel Potenzial vorhanden – von innovativen Ideen und Technologien bis hin zu mutigen und leidenschaftlichen Unternehmern, die mit neuen Ansätzen und Produkten den Markt verändern und gleichzeitig einen Beitrag zu einer klimafreundlichen Versorgung leisten möchten. Und dies wollen wir mit der BayWa Venture aktiv unterstützen und mitgestalten."

Marion Meyer, Chief Strategy & Innovation Officer, BayWa AG



Portfolio Unternehmen
YoFix

YoFix Probiotics Ltd.
Entwicklung alternativer und schmackhafter Molkereiprodukte

Gründer und Management
Ronen Lavee, derzeit als CTO des Unternehmens tätig
Gründungsjahr 2016
Anzahl der Mitarbeitenden 6
Aufgenommenes Kapital 8 Millionen Euro
Die letzte Finanzierungsrunde war eine Series-A-Runde in 2021

YoFix wurde 2016 von den Unternehmern Ronen Lavee und Oded Ilan gegründet. Das Start-up aus Israel entwickelt und produziert prä- und probiotische Lebensmittel ohne den Zusatz von künstlichen oder konservierenden Stoffen, wie zum Beispiel Käse- und Joghurtalternativen. Die Produkte sind milch- und sojafrei und entstehen durch Fermentation aus Getreide, Linsen und Saaten mit hohem Nährwert. Eine Besonderheit ist der zum Patent angemeldete nachhaltige Herstellungsprozess mit einem Clean-Label-Ansatz.

Gemeinsam mit der BayWa hat YoFix namhafte Unternehmen aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an den Investitionsrunden zu beteiligen:

müller · CPT CAPITAL · GOOD SEED VENTURES · VegInvest · millennium foodtech · BIG IDEA · The Kitchen FoodTech Hub by Strauss

Unternehmenseinblicke mit YoFix-CEO Moran Avni

Erfolge in 2022
Die Entwicklung eines natürlichen Joghurts auf der Basis von Bohnen, Reis und Kokos, der auch noch köstlich schmeckt. Dieses Produkt wird mit einem neuartigen, komplett abfallfreien Verfahren hergestellt, das wir zum Patent angemeldet haben. Die neue Rezeptur ist nicht nur nachhaltiger, sondern auch gesünder, denn sie beinhaltet mehr Ballaststoffe und Proteine, und dabei hat sie noch einen geringeren Anteil an gesättigten Fettsäuren. Ein weiterer Meilenstein ist die Neuentwicklung von hellen Weichkäsesorten wie z. B. Frischkäse und Feta. Nach diesen Käsesorten besteht eine laufend hohe Nachfrage am Markt. Im vergangenen Jahr sind wir stark gewachsen: Von einer lokalen B2C-Marke entwickelten wir uns zu einem globalen B2B-Anbieter (White Label).

Ziele für 2023
Die Vermarktung von Joghurts und Weichkäseprodukten. Außerdem möchten wir unsere begonnenen Produktionspartnerschaften mit mehreren Partnern in Europa, den USA und möglicherweise auch in Australien realisieren und weiter ausbauen. Intern wird die Forschung und Entwicklung mit Hochdruck fortgesetzt, um zusätzliche Käsesorten zu entwickeln, wie z. B. schnittfähigen Käse.

Vision & Ausblick
Für die Jahre 2024 und 2025 planen wir an mehreren Standorten zu produzieren, um den Vertrieb auf verschiedenen Kontinenten zu unterstützen. Wir werden weiterhin in Produktionsanlagen investieren und die Forschung und Entwicklung weiterführen, um unser Portfolio um neue Produkte zu erweitern und gleichzeitig den Geschmack für jede geografische Region zu optimieren.

Bis 2030 wird YoFix eine führende Position auf dem globalen Markt für plant-based Produkte einnehmen. Als erfolgreicher Anbieter von milchfreien Produkten ist es möglich, dass YoFix zu diesem Zeitpunkt in ein großes multinationales Unternehmen integriert ist und als dessen plant-based Marke auftritt.

Purpose & Ziele
Wir glauben an das Recht des Kunden, Produkte kaufen zu können, die ihrem natürlichen Ursprung, ihrer natürlichen Form möglichst nahekommen. Der Markt ist voll von Produkten, die durch ihre Herstellungsprozesse einen enorm negativen CO_2-Fußabdruck verursachen. Das wollen wir ändern. Wir sehen es als unsere Pflicht, Produkte anzubieten, die die Gesundheit des Menschen und den Erhalt unseres Planeten im Fokus haben.

Erfahrungen mit BayWa Venture
Seitdem die BayWa uns als Investor und Mentor unterstützt, hat sich das bereits positiv in den Bereichen Strategie und Unternehmensausrichtung ausgewirkt. Durch ihr extrem großes Netzwerk in ganz Europa bietet uns die BayWa einen enormen Mehrwert.

Moran, was ist dein Lieblingsprodukt?
Unser weißer Joghurt, denn der Geschmack erinnert mich an meine Kindheit. Er wird mit einer speziellen Kultur hergestellt, die genau der sauren Milchcreme ähnelt, die ich als kleiner Junge so gerne gegessen habe.

Das Plus der BayWa

Die Entscheidung, in YoFix zu investieren, hatte eine klare Motivation. Wir glauben nicht nur, dass die Technologie, die YoFix einsetzt, bahnbrechend ist, um ein relativ natürliches und schmackhaftes Produkt herzustellen, sondern dass wir als BayWa diesem Start-up einen wirklichen Mehrwert bieten können: vor allem bei dem Ziel, den europäischen Markt zu erobern. Wir sind dabei, Verbindungen zwischen YoFix, Lebensmittelproduzenten und dem Einzelhandel zu knüpfen, um den Markteintritt in Europa zu beschleunigen. Unser New Protein Solutions-Team unterstützt den CEO und das Entwicklungsteam von YoFix bei verschiedenen Aufgaben: von der Suche nach potenziellen Partnern über die strategische Geschäftsentwicklung bis hin zur Unterstützung bei allen Finanzierungsrunden. Unser Team brennt dafür, eine echte Unterstützung für YoFix zu sein. Das gemeinsame Ziel ist die Einführung der Produkte auf dem europäischen Markt noch in diesem Jahr. Als eines der größten Getreidehandelsunternehmen in Europa bietet die BayWa auch einen einfachen Zugang zu Rohstoffen und weiterverarbeitenden Betrieben wie etwa Mühlen. Wir können die meisten Ingredients bereitstellen, die von YoFix benötigt werden.

Portfolio Unternehmen
Kern Tec

Kern Tec GmbH
Durch innovatives Upcycling werden aus Abfällen wertvolle Inhaltsstoffe

Gründer und Management
Sebastian Jeschko, Luca Fichtinger, Fabian Wagesreither, Michael Beitl
Gründungsjahr 2019
Anzahl der Mitarbeitenden 25
Aufgenommenes Kapital nicht veröffentlicht

Das 2018 in Wien gegründete Unternehmen Kern Tec setzt auf eine innovative Technologie, um Steinobstkerne zu recyceln. Durch ein schonendes Verfahren werden giftige Stoffe aus den nährstoffreichen Kernen entfernt und in neue Lebensmittelprodukte wie Öle, Milch, Aufstriche und nachhaltige kosmetische Inhaltsstoffe verwandelt. Das Potenzial ist riesig: Rund 500.000 Tonnen Steinobstkerne wandern jährlich in Europa ungenutzt in den Müll. Die Revolutionierung der Upcycling-Branche und die Erschließung wertvoller neuer Ressourcen sind Motivation genug für dieses wachstumsstarke Start-up, um sich stetig weiterzuentwickeln.

Gemeinsam mit der BayWa hat Kern Tec namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

austria wirtschafts service aws · eit Food · PeakBridge · PLUGANDPLAY · proveg INCUBATOR

Unternehmenseinblicke mit Kern Tec-Mitbegründer Sebastian Jeschko

Erfolge in 2022
- Markteintritt der ersten Produkte im Bereich der Milchalternativen – Milch auf der Basis von Aprikosenkernen
- Markteintritt mit einer B2C-Marke und das weitere Vorantreiben unserer B2B-Aktivitäten
- Mehr als 1000 Tonnen Kerne geknackt und weiterverarbeitet
- Umzug in ein neues Bürogebäude
- Abgeschlossene Entwicklungsphase zur Extraktion von Zyanat

Ziele für 2023
- Weiterentwicklung der Milchalternativen
- Der kommerzielle Markteintritt in verschiedenen Ländern
- Die Erweiterung unseres Lieferantenportfolios für Obstkerne
- Beginn der Entwicklungsphase für Käse, Eiscreme und Süßwaren

Vision & Ausblick
Kern Tec-Produkte werden sich als fester Bestandteil einer gesunden Ernährung etablieren und ganz selbstverständlich in jedem Supermarktregal zu finden sein. Statt neue Ressourcen zu verschwenden, sollten zuerst die vorhandenen genutzt werden: Deswegen entwickeln wir weitere innovative Methoden zum nachhaltigen Upcycling von Abfallströmen.

Purpose & Ziele
Wir wollen als Pionier die Art und Weise verändern, wie heute Lebensmittel produziert werden. Woher kommen die Inhaltsstoffe? Wie werden diese verarbeitet? Unser Anspruch ist ein möglichst sparsamer und nachhaltiger Umgang mit natürlichen Ressourcen für den Aufbau einer nachhaltigen Lieferkette.

Erfahrungen mit BayWa Venture
Das BayWa-Team hat eine ausgesprochene Hands-on-Mentalität. Wir werden mit Tatkraft unterstützt und bekommen neue wichtige Impulse. Mit ihrem Netzwerk helfen sie uns, neue Kunden und Produzenten zu finden und den deutschen Markt zu erschließen. So manche Tür in Richtung Lebensmittelindustrie konnte bereits geöffnet werden.

Sebastian, was ist dein Lieblingsprodukt aus eurem Portfolio?
Mein Lieblingsprodukt ist die Milch aus Aprikosenkernen, die wir mittlerweile in ganz Österreich auf den Markt gebracht haben. Weitere europäische Länder werden bald folgen, wir stehen gerade in Kooperationsverhandlungen mit namhaften Firmen. Wir gehen davon aus, dass die Milch noch in diesem Jahr unter dem Namen anderer großer Marken in den Handel kommt. Auch unser Kirschöl, Pflaumenöl und Aprikosenöl wird in Deutschland bald unter einem neuen Label zu finden sein.

Das Plus der BayWa

Mit ihrer weitreichenden Präsenz auf dem Agrarmarkt schafft die BayWa einen Mehrwert für Kern Tec. Durch Einbindung in das strategische Netzwerk konnten etwa bereits neue Rohstofflieferanten für das junge Start-up gewonnen werden. Umgekehrt ist es auch für die BayWa, die jährlich mit Tonnen von Getreide, Obst und Hülsenfrüchten handelt, von großer Bedeutung, zum Upcycling von Rohstoffen und Abfallströmen aus der Agrar- und Lebensmittelindustrie beizutragen.

Greenforce Future Food AG

Nachhaltige Alternativen für Fleisch, Fisch, Ei und Milch ohne Tierleid

Gründer und Management
Thomas Isermann, Hannes-Benjamin Schmitz
Gründungsjahr 2020
Anzahl der Mitarbeitenden 95
Aufgenommenes Kapital +40 Millionen Euro

Greenforce wurde 2020 gegründet und hat in den letzten zwei Jahren ein starkes Wachstumspotenzial gezeigt. Das Unternehmen produziert und vertreibt nachhaltige Fleisch-, Fisch-, Ei- und Milchalternativen. Die breite Produktpalette von Greenforce wird für Kunden bei allen gängigen Lebensmitteleinzelhändlern sowie im markeneigenen Onlineshop unter greenforce.com angeboten. Im B2B-Geschäft kooperiert das Unternehmen mit renommierten Gastronomen. Prominente Investoren wie Thomas Müller, Joko Winterscheidt und Feinkost Käfer haben sich beteiligt.

Gemeinsam mit der BayWa hat Greenforce namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

Joko Winterscheidt

Thomas Müller

Unternehmenseinblicke mit Greenforce-Gründer Thomas Isermann

Erfolge in 2022

Wir zählen zu den am schnellsten wachsenden D2C-FoodTech-Unternehmen in Europa und haben in den letzten zwei Jahren mehr als 50 vegane Produkte auf den Markt gebracht.

Ziele für 2023

Eines der wichtigsten Ziele ist ein noch schnelleres Wachstum unseres bestehenden Portfolios: online und offline. Noch mehr Kunden sollen unsere Produkte probieren. Mit weiteren Kooperationen mit der Gastronomie wollen wir die Marke noch bekannter machen.

Vision & Ausblick

Greenforce ist die erste Omnichannel- und Multikategorie-Marke für 100 Prozent vegane Produkte. Wir machen es selbstverständlich, dass man sich überall und jederzeit pflanzlich ernähren kann. Bis 2025 wollen wir erreichen, dass jede vierte Mahlzeit vollständig pflanzenbasiert ist.

Purpose & Ziele

Indem wir unseren Fleischkonsum reduzieren und durch pflanzliche Alternativen ersetzen, haben wir die Möglichkeit, den Planeten zu retten. Pflanzliche Alternativen sind viel nachhaltiger. Der CO_2-Fußabdruck unserer Produkte ist um 113-mal kleiner als von vergleichbaren Lebensmitteln auf Rindfleischbasis. Die Wirkung auf das Klima ist offensichtlich. Jeder von uns kann durch bewussten Konsum eine große Menge an Kohlenstoffemissionen einsparen. Greenforce ist schnell gewachsen, es kommen ständig neue Mitarbeiter hinzu. Es macht mich so glücklich zu sehen, wie schnell sie integriert werden und wie jeder Einzelne zum Greenforce-Fan wird. Alle sind begeistert und haben verstanden, dass wir einen großen Einfluss auf die Zukunft haben, weil wir die größte Lebensmittelrevolution in der Geschichte der industriellen Menschheit vorantreiben. Das ist enorm motivierend.

Erfahrungen mit BayWa Venture

Greenforce strebt eine vertikale Integration seines Geschäftsmodells vom Saatgut bis zum Endprodukt an. Wir wollen reine, rückstandsarme Rohstoffe, die in lokalen Anbaugebieten erzeugt werden. Die BayWa ist dabei der ideale Partner, weil wir einerseits Zugang zu innovativem Saatgut und regionalen Betrieben haben und andererseits einen kompetenten Partner für innovative Proteintechnologien an unserer Seite haben. Durch einen intensiven Wissensaustausch in der Produktentwicklung werden Synergien genutzt. Die Partnerschaft mit der BayWa gibt unserem Unternehmen einen enormen Schub für die weitere Geschäftsentwicklung. Die BayWa ist ein Impulsgeber für uns. Wir leben eine herzliche Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Menschen bei Greenforce und der BayWa.

Thomas, was ist dein Lieblingsprodukt?

Mein derzeitiges Lieblingsprodukt ist gleichzeitig ein echter Greenforce-Klassiker. Unsere veganen Frikadellen gibt es zum einem als Ready-to-eat-Frischeprodukt im Kühlregal bei allen gängigen Lebensmitteleinzelhändlern, oder als ungekühltes Easy-to-mix-Trockenprodukt zum flexiblen Anrühren für zu Hause. Unsere Easy To Mix Produkte gibt es ebenfalls im Retail und bei Drogerieketten sowie in unserem Onlineshop unter www.greenforce.com.

Das Plus der BayWa

Abgesehen von dem massiven Wachstum, das das Start-up in den letzten zwei Jahren mithilfe einer breiten Produktpalette und beeindruckenden Umsätzen vorweisen konnte, sahen wir als BayWa die Möglichkeit, eine wirkliche Partnerschaft aufzubauen, indem wir Greenforce mit White-Label-Unternehmen verbinden. Auch sogar innerhalb unseres eigenen Investment-Portfolios, um die Geschäftsentwicklung und die Reichweite zu steigern. Darüber hinaus haben wir das Start-up mit Landwirten in Kontakt gebracht, die sie mit lokalen Rohstoffen versorgen können, und mit BayWa-Partnern Versuche durchgeführt, um neue Inhaltsstoffe für ihre Bedürfnisse zu vermahlen und zu entwickeln.

Portfolio Unternehmen
Evologic

Evologic Technologies GmbH
Fermentationstechnologien optimieren und skalieren

Gründer und Management
Markus Brillmann, Oliver Schinnerl, Wieland Reichelt, Conrad Reichelt
Gründungsjahr 2016
Anzahl der Mitarbeitenden 25
Aufgenommenes Kapital nicht veröffentlicht

Evologic wurde 2016 in Wien gegründet. Als Spin-off der Technischen Universität Wien entwickelte das Gründerteam eine Technik zur Produktivitätsmaximierung bei der Herstellung von Arzneimitteln und wechselte dann in den Agrarsektor. Die universitären Acceleratoren wie Vienna's High-Tech Incubator INiTS und das Kompetenzzentrum der TU Wien i2c erleichterten die ersten Schritte von der Forschung zum Unternehmertum erheblich.

Evologic hat es sich zur Aufgabe gemacht, Fermentationsverfahren zu optimieren und die mit biologischen Produkten verbundenen Herausforderungen zu meistern und die zugrunde liegende Wissenschaft in wirtschaftlich machbare Produkte umzusetzen, um die Welt zum Besseren zu verändern.

Gemeinsam mit der BayWa hat Evologic namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

Unternehmenseinblicke mit Evologic-Gründer und CEO Wieland Reichelt

Erfolge in 2022
- Es ist uns gelungen, den Kernprozess der Fermentationstechnologie weiter zu optimieren bis zu einem „Scale up“ von über einen Kubikmeter
- Einreichung der Patentanmeldung für unser innovatives Herstellungsverfahren
- Aufgrund des bisherigen Wachstums und der hohen Wachstumsansprüche für die Zukunft haben wir einen neuen Produktionsstandort geplant, entwickelt und bezogen

Ziele für 2023
Erhöhung der Produktionskapazitäten um das Sechsfache! Das ist durch den Umzug in ein neues Gebäude möglich geworden.

Vision & Ausblick
Wir wollen zu einem führenden Anbieter von Fermentationslösungen werden. Im Laufe des nächsten Jahrzehnts planen wir, weitere Produktionsstätten aufzubauen.

Purpose & Ziele
Wir sind davon überzeugt, dass lebendige Mikroorganismen der Schlüssel sind, um die menschlichen Bedürfnisse von heute zu erfüllen, ohne dass das negative Folgen für die Zukunft hat.

Erfahrungen mit BayWa Venture
Als optimaler Sparringspartner ist die BayWa mit vielfältigem Expertenwissen für uns da. Ich schätze die kurzen Wege: Das Team ist sehr offen, und man kommt schnell und einfach in Kontakt.

Wieland, was fasziniert dich an den Möglichkeiten der Technologie von Evologic?
Wir haben zum Beispiel ein neuartiges Produktionsverfahren für einen natürlichen Pilz entwickelt. In Symbiose mit Pflanzen erhöht dieser Pilz den Ertrag um bis zu 20 Prozent und fördert die allgemeine Stressresistenz. Wir setzen fortschrittliche Forschung ein, um das Potenzial von Mikroorganismen für nachhaltige Anwendungen zu erschließen.

Das Plus der BayWa

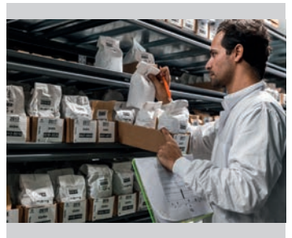
Um Biotechnologie aus dem Labor in einen kommerziellen Maßstab zu bringen, braucht man Know-how und Kapazitäten zur Herstellung der Mikroorganismen. Es erfordert kompetente und vertrauenswürdige Produktions- und Entwicklungspartner, insbesondere wenn es um die Fermentation geht. Hier kommt es nicht nur auf ein paar Tanks aus rostfreiem Stahl an, sondern auf fundiertes Fachwissen, um die Fermentation zu einem skalierbaren und zuverlässigen Prozess zu entwickeln.

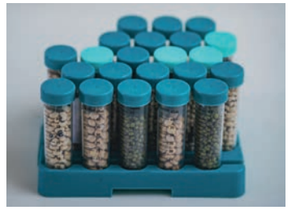
Bei dieser biologischen Spitzentechnologie ist unser Einfluss begrenzt. Aber wir können einiges anbieten, um die Lücke zum Kunden zu schließen. Wir führen Versuche direkt auf dem Feld durch, um Produktfeedback für die mikrobiellen Produkte von Evologic zu erhalten. Außerdem bringen wir unser Fachwissen ein, wenn sich Fragen zur Betriebs- und Finanzierungsstrategie ergeben.

Equinom Ltd.

Revolutionäre Saatgutzüchtungstechnologien für nachhaltigere Erträge

Gründer und Management
Gil Shalev, CEO und Gründer
Gründungsjahr 2012
Anzahl der Mitarbeitenden 50
Aufgenommenes Kapital 71 Millionen US-Dollar





Equinom wurde 2012 in Israel von dem heutigen CEO Gil Shalev gegründet. Das Unternehmen und Gil Shalev selbst beschäftigten sich in den vergangenen zehn Jahren mit der Züchtung und Produktion neuer Erbsensorten. Dabei ist Equinom Inhaber einer Verfahrenstechnik, die Erbsensorten mit höheren Erträgen züchtet. Ziel ist es, eine nachhaltigere und gesündere Alternative zu Soja im Markt zu etablieren. Equinom ist ein FoodTech-Unternehmen, das landwirtschaftliches Know-how, kulinarisches Fachwissen und fundierte Technologie kombiniert, um köstliche, nahrhafte, erschwingliche und nachhaltige alternative Proteinquellen ohne Gentechnik zu entwickeln.

Gemeinsam mit der BayWa hat Equinom namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

Unternehmenseinblicke mit Equinom-Gründer und CEO Gil Shalev

Erfolge in 2022

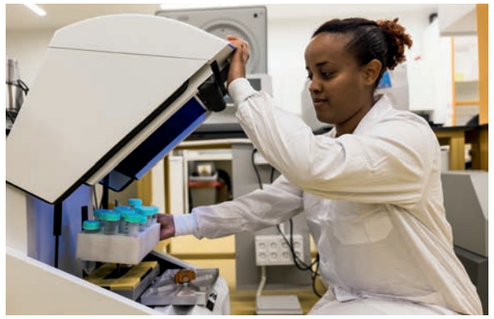
- Erste Verkäufe von Equinom Erbsenprotein in Nordamerika

Ziele für 2023

- Vergrößerung unseres Netzwerks und Abschluss von langfristigen Verkaufsbeziehungen für unsere Erbsenproteine
- Weitere Machbarkeitsstudien zum Proof of Concept für pflanzenbasierte Ingredients abschließen

Vision & Ausblick

Im Jahr 2030 möchten wir eine voll in die Wertschöpfungskette integrierte Food-Ingredients-Firma sein.



Purpose & Ziele

Mein Anspruch ist es, eine wirkliche Revolution in unserem Nahrungsmittelsystem anzustoßen. Wie wir alle wissen, beginnt die Lebensmittelversorgung auf und vor allem mit dem Boden, Landwirte säen ihr Saatgut aus, aus dem die Zutaten für die Lebensmittelindustrie wachsen. Wenn wir also schon den ersten Schritt verändern, dann wirkt sich dies positiv auf die gesamte Lebensmittelkette aus.

Erfahrungen mit BayWa Venture

Unglaublich, das Team der BayWa ist mit vollem Einsatz bei allen Entwicklungsschritten dabei, und wir freuen uns alle darauf, 2023 zur Aussaat unserer Erbsen mit der konkreten Zusammenarbeit zu beginnen. Die BayWa ist unser Partner in Europa, sowohl bei den Sortenversuchen als auch beim großflächigen Anbau mit unseren Erbsensorten.

Gil, was ist das für ein Gefühl, nach jahrelanger Forschung plötzlich vor einem blühenden Erbsenfeld zu stehen?

Das ist schwer in Worte zu fassen. Es ist unglaublich aufregend, die Erbsen auf dem Feld zu sehen. Die Anbauflächen mit unseren Erbsen sind das Produkt von vielen Jahren harter Arbeit, Misserfolgen und Erfolgen und so viel mehr. Es macht mich stolz zu sehen, was wir erreicht haben, und ich freue mich darauf, weiter an der Zukunft der Ernährung zu arbeiten.

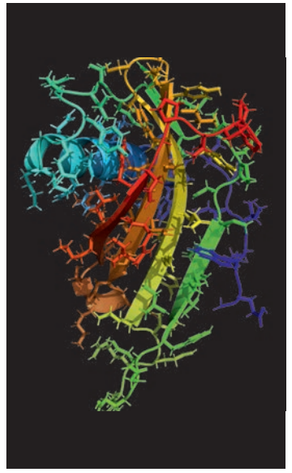
Das Plus der BayWa

Diese Investition könnte nicht mehr Synergien mit unserer Investmentstrategie bei der BayWa Venture und New Protein Solutions haben. Es ist klar, wie die revolutionäre Saatgutzüchtungstechnologie von Equinom der BayWa einen Marktvorteil verschaffen könnte, da wir Landwirte mit den richtigen Leguminosen versorgen und die Nachhaltigkeit auf dem Feld erhöhen können. Die gentechnikfreien Inhaltsstoffe von Equinom revolutionieren die Landwirtschaft, und die BayWa möchte an der Spitze der AgriFoodTech-Innovationen stehen. Darüber hinaus setzt sich Equinom dafür ein, die Versorgung mit alternativen Proteinen für eine bessere Zukunft sicherzustellen. Eine Zukunft, in der sich die BayWa bereits seit zwei Jahren mit Investitionen in neue Proteinlösungen positioniert. Der Wandel zu mehr pflanzlichen Proteinen muss in der gesamten Versorgungskette stattfinden, von der Landwirtschaft bis zum Verbraucher. Hier hat die Technologie von Equinom die uneingeschränkte Aufmerksamkeit und Unterstützung der BayWa verdient.

Portfolio Unternehmen
Amai Proteins

Amai Proteins Ltd.
Lebensmittel süßer und gleichzeitig gesünder machen

Gründer und Management
Dr. Ilan Samish
Gründungsjahr 2016
Anzahl der Mitarbeitenden 36
Aufgenommenes Kapital 17,5 Millionen US-Dollar



Das 2016 von Dr. Ilan Samish in Israel gegründete Unternehmen Amai Proteins hat sich zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelindustrie zu revolutionieren, indem es Designerproteine herstellt, die einen gesünderen Zuckerersatz bieten sollen. Amai heißt ‚süß' auf Japanisch: Der Zuckerreduktionswirkstoff des Unternehmens ist eine (3000-fach) hyper-süße, designte Proteinzutat, die schmackhaft, gesund, nachhaltig und lebensmittelverträglich ist. Amai setzt bei der Entwicklung des Süßungsmittels auf ein computergestütztes Proteindesign und Cloud-Computing-basierte Software – und Präzisionsfermentation.

Gemeinsam mit der BayWa hat Amai namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

ASTON VENTURES · Angels · S&D SUCDEN · WELLtech VENTURES

Unternehmenseinblicke mit Amai-Gründer und CEO Ilan Samish

Erfolge in 2022
- Entwicklung des Süßstoffs sweelin™, der zu 100 Prozent aus Protein besteht
- Industrielle Produktion von Hefe
- Abschluss zahlreicher Experimente im Hinblick auf die Zulassung der Herstellungsverfahren im Q2/23
- Die Patentanmeldung einiger Technologien (5 Anmeldungen in verschiedenen Prüfungsphasen)
- Erarbeitung einer Vertriebs- und Marketingstrategie
- Aufbau eines eigenen CRM-Systems mit mehr als 100 Einträgen
- Mit der Zugabe von Amai's Sweelin kann eine Zuckerreduktion von bis zu 70% erreicht werden, ohne dass Kompromisse im Geschmack oder im Preis eingegangen werden müssen.

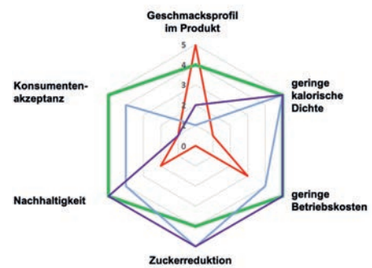
Ziele für 2023
- Abschluss der Fundraising-Runde
- Erweiterung des Teams
- Wachstum und viele Kooperationen
- In Q3 erwarten wir den self-GRAS Status zu erlangen

Vision & Ausblick
Etablierung von Amai als wichtigstes Unternehmen, das Designproteine für den Massenmarkt herstellt.

Purpose & Ziele
Wir wollen einen Mehrwert schaffen und mit gesunden und nachhaltigen Designerproteinen die herkömmlichen Inhaltsstoffe ersetzen. Übermäßiger Zuckerkonsum ist die Ursache für das Metabolische Syndrom (Fettleibigkeit, Diabetes und mehr) und ein globales Gesundheitsproblem. Das wollen wir verändern. Die Zuckerproduktion stellt auch eine erhebliche Belastung für Ackerland und Wasser dar und trägt zur Luft-, Boden- und Meeresverschmutzung bei.

Erfahrungen mit BayWa Venture
Großartiges Team und großartige Investoren.

Ilan, Zucker ist ungesund und kalorienreich. Warum geht es auch ohne?
Unser süßes Designerprotein kann 40 bis 70 Prozent des Zuckers ersetzen, der in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken verwendet wird – ohne den Geschmack zu verändern. Kein Mensch muss mehr auf Süßes verzichten. Von Getränken bis zu Müsliriegeln, Eiscreme, Erdnussbutter, getrocknete Früchte und Kaugummi – unser süßes Protein passt zu jedem Lebensmittel.



sweelin™
- ✓ Hochstabiles, 100%iges Protein
- ✓ 3000mal süßer als Zucker
- ✓ 40-70%ige Reduktion von Zucker in Lebensmitteln und Getränken
- ✓ Verbesserter Geschmack im Vergleich zu anderen Zuckeralternativen
- ✓ Wettbewerbsfähig – auf industriellem Maßstab
- ✓ Signifikante Anhebung der Nachhaltigkeitsstandards
- ✓ Konsumenten lieben es!

Das Plus der BayWa

Allein durch ihre Investition kann die BayWa helfen, für Amai einen Mehrwert zu schaffen. Das Unternehmen befasst sich direkt mit großen Herausforderungen, denen sich die Menschheit gegenübersieht und für die sich die BayWa nachdrücklich einsetzt: Zuckerreduzierung durch Fermentationsproduktion. Wir sind stolz darauf, eine Lösung zu unterstützen, die eine der größten Herausforderungen angeht, mit denen wir in unserer täglichen Ernährung konfrontiert sind. Die Ergebnisse von Amai tragen zur Entwicklung von Technologien im Bereich FoodTech bei, die unserer Meinung nach einer der Schlüsselfaktoren für den Wandel hin zu einer besseren Lebensmittelversorgung sind und einen positiven Beitrag zum Klimawandel und zur Verbesserung des Nährwerts unserer Lebensmittel leisten können.

Portfolio Unternehmen
Neggst

Neggst Foods GmbH
Knacken das vegane Ei

Gründer und Management
Dietmar Otte, Norbert Weichele, Karl-Heinz Johnen, Peter Eisner, Veronica Garcia Arteaga
Gründungsjahr 2021
Anzahl der Mitarbeitenden 10
Aufgenommenes Kapital 5 Millionen Euro

Das 2021 von Veronica Garcia Arteaga mitbegründete Berliner Start-up stellt Eier auf Pflanzenbasis her, als vegane und gesunde Alternative zu tierischen Eiern. Das Produkt des Unternehmens hat sogar eine Schale und sieht nicht nur aus wie ein echtes Hühnerei, es kann auch genauso verwendet werden, zum Braten, Kochen oder Backen. Mit dem Unterschied, dass die Herkunft des veganen Eis garantiert nachhaltig und tierfreundlich ist.

Gemeinsam mit der BayWa hat Neggst namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

CORECAM Capital Partners · Ehrmann · GREEN GENERATION FUND · RWZ Raiffeisen · ZENTIS 1893

Unternehmenseinblicke mit Neggst-Mitgründerin und CEO Veronica Garcia Arteaga

Erfolge in 2022
- Abstimmung der Rezeptur eines unserer Produkte an die Anforderungen der industriellen Produktion
- Erfolgreiche Produktions- und Lagertests
- Mehrere Auszeichnungen gewonnen, darunter den Vegan Women Summit Award
- Gewinnung erster Kunden aus der Gastronomie

Ziele für 2023
- Das beste flüssige Ei auf den Markt zu bringen – bald wird das Neggst Ei in die Supermärkte kommen
- Die Forschung an der automatischen Eigelbmembranbildung abschließen
- Markteintritt mit zwei Produkten
- Optimierung unserer Rezepte
- Die Ausweitung unseres großartigen Entwicklungsteams

Vision & Ausblick
- Die Entwicklung eines starken Portfolios im Bereich der Ei-Alternativen
- Einen vollkommen automatisierten Kapselungsprozess
- Weltweit die Nummer eins unter den Ei-Alternativen und DER Experte für alternative Proteine zu werden

Purpose & Ziele
Ich komme aus Mexiko, dem Land mit dem höchsten Pro-Kopf-Verbrauch an Eiern. Als ich anfing, weniger Fleisch zu essen, aß ich mehr Eier, und irgendwann wurde mir klar, dass auch das nicht nachhaltig war. Also wollte ich eine gesunde und umweltfreundliche Alternative für Hühnereier entwickeln. Mein Ziel war also klar: Ich musste ein Unternehmen aufbauen, das nachhaltigere und nahrhaftere Lebensmittel produziert, die für alle verfügbar sind. Es motiviert mich jeden Tag aufs Neue, mit unserem tollen Team zu arbeiten und zu sehen, wie wir alle auf unsere Ziele hinarbeiten.

Erfahrungen mit BayWa Venture
Die BayWa ist ein sehr unterstützender Investor, insbesondere, wenn es um Finanzen und Rohstoffthemen geht. Vor allem ihre Abteilung BayWa New Protein Solutions ist sehr hilfreich, wenn es darum geht, neue Proteinquellen zu finden, und hilft uns, Kontakte zu großen Unternehmen der Branche zu knüpfen.

Veronica, was ist dein ganz persönliches Lieblingsrezept – mit dem veganen Ei?
Meine favorisierte Eierspeise ist, wie soll es auch anders sein, mexikanisch. Es nennt sich Chilaquiles Verdes und es besteht hauptsächlich aus frittierten Tortillas mit einer grünen Sauce und einem frittierten Ei on top. Sehr lecker.

Das Plus der BayWa

Die BayWa hat den Ehrgeiz, das Neggst Ei nicht nur zu einer veganen, sondern auch zu einer regionalen und nachhaltigen Alternative zu machen. Nachdem sich bereits im Fleisch- und Molkereisegment neben den tierischen auch tierfreie Alternativen gut im Markt etabliert haben, glauben wir an das starke Potenzial und die Marktberechtigung von Ei-Ersatzprodukten. Mit Neggst unterstützen wir diese Entwicklung aktiv und stellen hierbei sicher, dass die regionale Landwirtschaft hiervon profitieren kann.

Portfolio Unternehmen
AgroSustain

AgroSustain SA
Lebensmittelverschwendung mit biologischen Lösungen begegnen

Gründer und Management
Olga & Sylvain Dubey
Gründungsjahr 2018
Anzahl der Mitarbeitenden 12
Aufgenommenes Kapital +10 Millionen SFR

AgroSustain ist ein Biotechnologie-Unternehmen mit Sitz in der Schweiz, das 2018 von Olga und Sylvain Dubey gegründet wurde. Sie widmen ihre Forschung biologischen Alternativen im Bereich des Pflanzenschutzes. Die Technologie ist darauf spezialisiert, aus Pflanzen gewonnene antimykotische Verbindungen zu identifizieren, die vor und nach der Ernte eingesetzt werden können. Auf diese Weise wird es Landwirten möglich sein, Ertrag und Qualität auf nachhaltige Weise zu steigern und durch das Coating zur Verringerung von Lebensmittelabfällen beizutragen.

Das erste Produkt aus der Forschungspipeline ist ein biologisches Fruchtcoating, das 2022 auf den Markt gebracht wurde. Darauf aufbauend hat AgroSustain mehrere Patente für Wirkstoffe eingereicht, die in den nächsten Jahren auf den Markt kommen werden.

Gemeinsam mit der BayWa hat AgroSustain namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

Unternehmenseinblicke mit AgroSustain CEO Olga Dubey

Erfolge in 2022
- Die Erteilung von zwei weiteren Patenten
- Errichtung einer Produktionsstätte
- Die Markteinführung von AgroSFruits, einem biologischen Coating mit der die Haltbarkeit von Früchten nach der Ernte verlängert werden kann

Ziele für 2023
Dieses Jahr wollen wir die Kundengruppe von AgroSustain erweitern und die Zulassung unseres biologischen Coatings auch für die Anwendung im Gemüsebereich zugelassen bekommen.

Vision & Ausblick
AgroSustain plant, eine „One-Stop-Shop"-Lösung für Lebensmittelhersteller und -händler zu werden, indem es natürliche und biologische Lösungen für vor und nach der Ernte anbietet, z. B. Coatings und Biofungizide.

Purpose & Ziele
Bei all den Umweltproblemen, die uns umtreiben, ist es unerlässlich, nachhaltige und praktische Lösungen zu finden und diese anzugehen. AgroSustain kooperiert mit anderen hochinnovativen Unternehmen, die an Lösungen für das Problem Lebensmittelverschwendung arbeiten.

Erfahrungen mit BayWa Venture
BayWa Venture ist ein starker strategischer Partner, der Einblicke in die neuesten Entwicklungen im Agrarbereich und in Fragen zum Thema Nachhaltigkeit bietet.

Olga, welche Früchte können mit der natürlichen Beschichtung länger frisch bleiben?
Das natürliche Coating von AgroSustain wirkt bei mehr als 20 Obstsorten. Unser Coating schützt die Qualität der Früchte während des langen Transports oder der Lagerung, z. B. von Bananen oder Birnen, und beim Einzelhändler, indem es den Abfall im Laden um bis zu 55 Prozent reduziert.

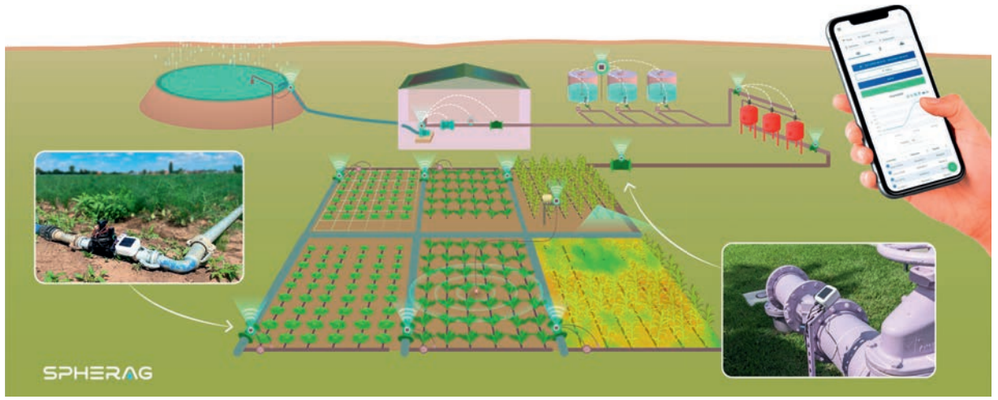
Das Plus der BayWa

BayWas Kerngeschäft liegt nach wie vor in der Landwirtschaft, und wir sorgen uns um eine nachhaltige Zukunft für unsere Umwelt. Dafür braucht es auch nachhaltige Alternativen im Pflanzenschutz. Um AgroSustain auf dem Weg dorthin zu unterstützen, bringen wir unsere Erfahrungen ein. Wir haben Versuche in unserem internationalen Frischwarengeschäft durchgeführt, um das Produkt unter realen Bedingungen zu testen. Darüber hinaus sind wir auch strategischer Sparringspartner und bringen internationale Einblicke in die landwirtschaftliche Produktion, aber auch in das Investment-Ökosystem mit ein.

Portfolio Unternehmen
Spherag

Spherag Teck IoT SL
Mit Digitalisierung Bewässerung effizienter machen

Gründer und Management
Jesús Ibáñez und Ramón Santos
Gründungsjahr 2020
Anzahl der Mitarbeitenden 20
Aufgenommenes Kapital 3,5 Millionen Euro



Spherag wurde im Jahr 2020 von den beiden spanischen Ingenieuren Ramón Santos und Jesús Ibáñez gegründet. Die Idee: das verfügbare technische Wissen gezielt für die Landwirtschaft zu nutzen, um Landwirten dabei zu helfen, ihre Aktivitäten und Prozesse zu digitalisieren.

Ein aktueller Sorgenpunkt vieler Landwirte ist die Bewässerung und die komplizierte und zeitaufwendige Steuerung ihrer Bewässerungssysteme. Spherag hat ein IoT-Gerät entwickelt, um dieses Problem zu bewältigen und Bewässerungssysteme innerhalb weniger Minuten zu digitalisieren.

Die Nachfrage bei den Landwirten ist hoch: Innerhalb von zwei Jahren gelang es Spherag, ihre Technologie in 18 Ländern von den USA bis nach Australien zu verkaufen.

Gemeinsam mit der BayWa hat Shperag namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

Unternehmenseinblicke mit Spherag-CEO Jesús Ibáñez

Erfolge in 2022
- Wir haben unsere Anlagen und Technologien in 18 verschiedenen Ländern verkauft
- Wir verfügen über ein solides Vertriebsnetz in den wichtigsten Absatzmärkten (Frankreich, Italien, Türkei, Deutschland, Spanien, Niederlande, Australien, Kalifornien und Florida)
- Es ist uns gelungen, eine Partnerschaft mit den Tech-Giganten Telefonica und AWS aufzubauen.
- Der weltgrößte Salatproduzent hat uns mit der Entwicklung einer smarten Nährstoffmanagement-Lösung beauftragt

Ziele für 2023
- 5000 landwirtschaftliche Betriebe, die eine Spherag Bewässerungsanlage haben
- Konsolidierung der Schlüsselmärkte in der EU
- Die Entwicklung und den Ausbau von unseren Vertriebskanälen

Vision & Ausblick
Wir sehen Spherag als eine ganzheitliche Lösung für das Management von landwirtschaftlichen Betrieben mit einem „boots on the field"-Ansatz. Langsam integriert Spherag immer weitere Funktionen, um die Überwachung und Verwaltung des Betriebs zu erleichtern.

Purpose & Ziele
Unser Hauptziel ist es, jedem Landwirt den Zugang zu einer fortschrittlichen Technik mit einer einfachen Schnittstelle zu ermöglichen. Technologie und Digitalisierung sollten für Landwirte kein Albtraum mehr sein, sondern eine angenehme Erfahrung. Wir kombinieren modernste Anforderungen mit Plug & Play-Geräten, wodurch letztendlich das Qualitätsniveau verbessert und der Wasser- und Energieverbrauch optimiert werden. Das ist es, was uns antreibt.

Erfahrungen mit BayWa Venture
Die BayWa hat uns von Anfang an sehr unterstützt, vom Geschäftsmodell über die Preisgestaltung und Markteintrittsmöglichkeiten bis hin zum Aufbau von Kontakten. Die BayWa schafft eine herausfordernde, aber unterstützende Atmosphäre, in der wir frei arbeiten können und unsere ambitionierten Ziele vorantreiben.

Jesús, was sind eure nächsten Meilensteine?
Der beste Meilenstein ist, neue Kunden zu begeistern und damit weitere landwirtschaftliche Flächen zu bewässern. Betriebsbesuche bei Landwirten, die unsere Technologie bereits einsetzen, bestärken mich darin, dass wir das Richtige tun. Es gibt kein besseres Gefühl, als unsere Kunden lächeln zu sehen, wenn sie uns erzählen, welche Vorteile ihnen Spherag im Alltag bringt.

Das Plus der BayWa

Die BayWa lernte Spherag nicht in erster Linie als Investor kennen. Zuvor hatte die BayWa die Lösung bereits mit großem Erfolg in ihrem Produktportfolio aufgenommen. Wir freuen uns sehr, unseren Kunden die Softwarelösung anbieten zu können und ihre aktuellen Anforderungen zu erfüllen. Mit unserer Erfahrung im Vertrieb, in der Technik und in der operativen Zusammenarbeit mit dem Spherags-Team bringen wir als vertrauenswürdiger Sparringspartner eine Menge Fachwissen und Ratschläge zur Entwicklung der Technologie und des Geschäftsmodells ein. Darüber hinaus tragen wir auch mit strategischer Beratung für globale Landwirtschaft und geeignete Geschäftsmodelle bei. Wir geben Markteinblicke direkt vom Betrieb bis hin zu globalen Innovationstrends.

Amfora Inc.

Das immense Potenzial der Molekularbiologie für noch bessere Proteine erschließen

Gründer und Management
Ganesh Kishore, Roger Wyse, Jonathan Burbaum
Lloyd Kunimoto, Michael Lassner,
Anthony DeLio, Steve Schnebly
Gründungsjahr 2016
Anzahl der Mitarbeitenden 6
Aufgenommenes Kapital 12 Millionen US-Dollar

Amfora wurde 2016 in San Francisco von Ganesh Kishore, Roger Wyse und Jonathan Burbaum mit der Idee gegründet, modernste Biotechnologie zu nutzen, um neuartige pflanzliche Proteinzutaten für die Lebensmittelindustrie herzustellen. Der Ansatz besteht darin, Sojabohnensorten mit hohem Proteingehalt zu züchten und zu kultivieren, die weniger Verarbeitung und geringeren Pflanzenschutzeinsatz erfordern.

Gemeinsam mit der BayWa hat Amfora namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

Unternehmenseinblicke mit Amfora-Chief-Science-Officer Michael Lassner

Erfolge in 2022

- Erste Sojabohnenernte aus unserer Zucht. Die erste Ernte wurde bereits zu hochwertigen Lebensmittelzutaten verarbeitet
- Wir entwickelten und testeten vielversprechende Anwendungen für unser ultrahochproteinhaltiges Sojamehl und die daraus gewonnenen Zutaten

Ziele für 2023

- Fortsetzung der Produktion und Entwicklung der Sojabohne und des Sojamehls mit ultrahohem Proteingehalt und anderer Lebensmittelzutaten
- Verkostung der Produkte bei mehreren potenziellen Kunden um Feedback aus erster Hand zu bekommen

Vision & Ausblick

- Weiterentwicklung und Ausweitung unseres Biotech-Programms und insbesondere unseres Sojabohnen-Zuchtprogramms
- Nutzung der Zutaten mit hohem Proteingehalt, um als Ingredient-Anbieter pflanzliche Alternativen auf ein neues Niveau zu heben

Purpose & Ziele

Wir haben das immense Potenzial der Biotechnologie und ihre Möglichkeiten zur Erhöhung der Nährstoffdichte von Nahrungspflanzen, wie z. B. Sojabohnen, entdeckt. Unser Ziel ist es, die moderne Technologie zu nutzen, um Lebensmittelzutaten zu schaffen, die gesünder für Mensch und Umwelt sind, ohne Kompromisse bei Geschmack und Konsistenz einzugehen. Das ist es, was uns leitet.

Erfahrungen mit BayWa Venture

Die BayWa ist ein unterstützender Investor und hat uns als Berater im Board of Directors viele hilfreiche Vorschläge gemacht, um unsere Herausforderungen des Jahres 2022 zu meistern.

Michael, warum ist für dich die Biotechnologie ein Schlüssel zu mehr Nachhaltigkeit?

Die Biotechnologie wird den Proteinertrag pro Hektar bei Sojabohnen und anderen Amfora-Kulturen erhöhen. Dies wird die pflanzliche Proteinrevolution vorantreiben und auch die Nachhaltigkeit in der Tierfutterproduktion erhöhen.

Das Plus der BayWa

BayWa Venture freut sich, Amfora zu unterstützen. Für uns ist es sehr wichtig, die neuesten technologischen Entwicklungen zu verfolgen und dadurch einen Eindruck davon zu bekommen, wie die Landwirtschaft der Zukunft aussehen wird. Mit einem Verständnis der globalen Agrarmärkte und auch mit Einblicken in die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie können wir hilfreiche Ratschläge geben.

InnovoPro Ltd.

Das Potenzial der Kichererbse nutzen

Gründer und Management
Dr. Ascher Shmulewitz
Co-Founder: Taly Nechushtan
Gründungsjahr 2013
Anzahl der Mitarbeitenden 32
Aufgenommenes Kapital 26 Millionen US-Dollar

InnovoPro wurde 2013 von Dr. Ascher Shmulewitz in Israel mit dem Ziel gegründet, ein einzigartiges pflanzliches Kichererbsenprotein auf den Markt zu bringen, welches einen hohen Nährwert hat und eine sichere, gesunde und nachhaltige Proteinlösung darstellt.

Das Kichererbsenprotein von InnovoPro kann in vielen Nahrungsmittelanwendungen eingesetzt werden, vom Backen bis zur Herstellung von Burgern auf Pflanzenbasis, Desserts und mehr.

Gemeinsam mit der BayWa hat InnovoPro namhafte Investoren aus der FoodTech-Szene überzeugt, sich an dem Unternehmen zu beteiligen:

Unternehmenseinblicke mit InnovoPro-CEO Taly Nechushtan

Erfolge in 2022

- Wir haben unsere globale Präsenz weiter ausgebaut und uns erfolgreich in Nordamerika und Europa etabliert
- Wir haben einen Vertrag für eine europäische Produktion im Jahr 2023 unterzeichnet, die unsere Kunden vor Ort unterstützen soll und mit den Nachhaltigkeitszielen der Unternehmen übereinstimmen wird, indem sie eine umweltfreundliche Verarbeitung fördert und eine Reduzierung der Treibhausgasemissionen bewirkt
- Die nächste Produktgeneration von Kichererbsenproteinen für Nordamerika wird durch eine Investitions- und Vertriebspartnerschaft mit Ingredion vorangetrieben
- Wir haben uns von einem Ein-Produkt-Unternehmen zu einer Kichererbsenprotein-Plattform entwickelt, indem wir zwei neue Produkte auf den Markt gebracht haben: ein texturiertes Protein auf Kichererbsenbasis für Fleischalternativen und einen Eiweißersatz ohne Nachgeschmack

Ziele für 2023

- Wir werden uns auf Produkte aus Kichererbsen konzentrieren und dabei Lösungen mit hochwertigen Vormischungen anbieten, um ein starkes und interessantes Portfolio aufzubauen
- Wir werden uns zuerst auf den US-amerikanischen Markt fokussieren, gefolgt von Europa

Vision & Ausblick

- Wir streben einen Zero-Waste-Prozess an, indem wir alle Nebenströme als Teil unseres Beitrags zum Klimaschutz nutzen
- Wir werden den Rohstoff Kichererbse zu einer relevanten funktionellen Zutat in alternativen Lebensmitteln etablieren

Purpose & Ziele

Da ich während meiner beruflichen Laufbahn in verschiedenen Bereichen tätig war, habe ich ein besseres Verständnis dafür entwickelt, warum es so wichtig ist, bei der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln auf einen nachhaltigen Ansatz zu achten. Heute arbeite ich bei InnovoPro mit unserem erfahrenen und hochprofessionellen Team zusammen, das sich mit echter Leidenschaft für die Schaffung besserer Ernährungslösungen einsetzt. Ich habe die Möglichkeit, meine Erfahrung, meine Werte und meine Führungsqualitäten einzubringen, um ein förderliches, innovatives und produktives Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem wir uns den Herausforderungen der weltweiten Lebensmittelindustrie stellen.

Erfahrungen mit BayWa Venture

Wir sind uns sicher, dass wir von dem umfangreichen Wissen der BayWa beim Aufbau einer nachhaltigen Lieferkette profitieren und gemeinsam innovative Geschäftsfelder erschließen werden.

Taly, was ist dein Lieblingsprodukt aus Kichererbsenprotein?

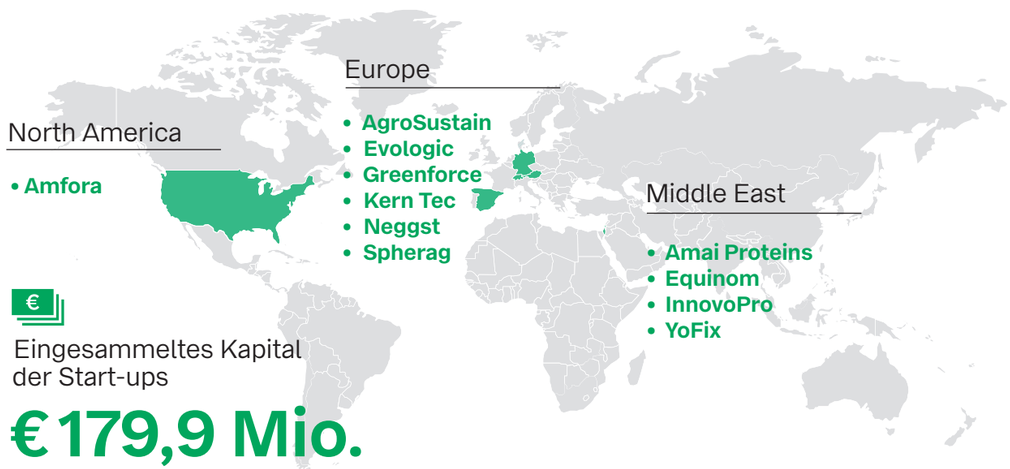
Mein Favorit ist das Schokoladendessert, gemacht mit Kichererbsenprotein. Meine Tochter, die Vegetarierin ist, liebt unseren Kichererbsenproteinburger wirklich sehr. Zusammen mit einem Klecks von unserer Ei-freien Mayo.

Das Plus der BayWa

Es gibt zahlreiche Synergien zwischen der BayWa und InnovoPro, die uns dazu bewogen haben uns an InnovoPro zu beteiligen. Als strategischer Investor wollen wir InnovoPro eine Expansion auf den europäischen Markt ermöglichen und Partnerschaften und Handelsvereinbarungen erleichtern. Darüber hinaus werden wir eng mit unserem landwirtschaftlichen Kerngeschäft zusammenarbeiten, um InnovoPro mit lokalen Rohstoffen zu versorgen, die das Unternehmen für seine Produkte benötigt. Dies ist der Beginn einer großartigen Partnerschaft, und die BayWa freut sich sehr darauf, zum Erfolg von InnovoPro beizutragen.

Portfolio Highlights

Wir investieren in die AgriFoodTech-Start-ups großartiger Unternehmer und Unternehmerinnen und konnten dabei bereits zu vielen Mehrwerten beitragen:

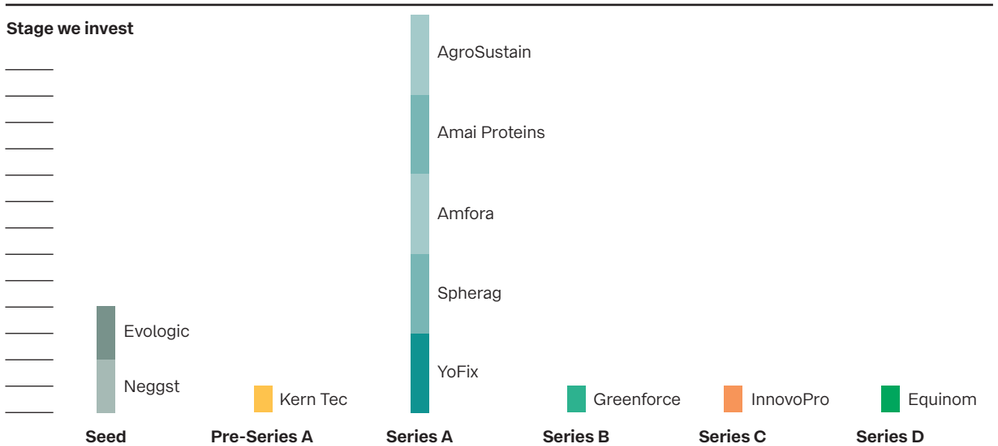


Eingesammeltes Kapital der Start-ups

€ 179,9 Mio.

Start-ups	Jobs	Weibliche Führung	Frauenanteil	Länder	Deals in 2022
11	319	3	50,9 %	6	6

Wir investieren von Seed bis zur Growth-Phase, reduzieren dabei das Investitionsrisiko und steigern die Lerneffekte im gesamten Venture-Lebenszyklus



Wir evaluieren unser Portfolio entlang unserer drei Nachhaltigkeits-Ps, basierend auf den UN-Nachhaltigkeitszielen

People

Gesunde Lebensmittel für alle Menschen

1,72 Million Tonnen weniger Zucker

2,5 Billionen Liter Wasser

10 Milliarden im Gesundheitswesen

6,5 Million Acer Ackerland

-60% CO_2 Emissionen Im Vergleich zu Konkurrenzprodukten

500.000 Tonnen Obstkerne die jährlich in Europa verschwendet werden

1000 Tonnen Obstkerne die gerettet und umfunktioniert wurden

Planet

Verantwortungsvolle und ressourcenschonende Erzeugung

Schon gerettet

63.995.727 kg CO_2 Gleicht 16.596 Hin-und Rückflügen von München nach New York

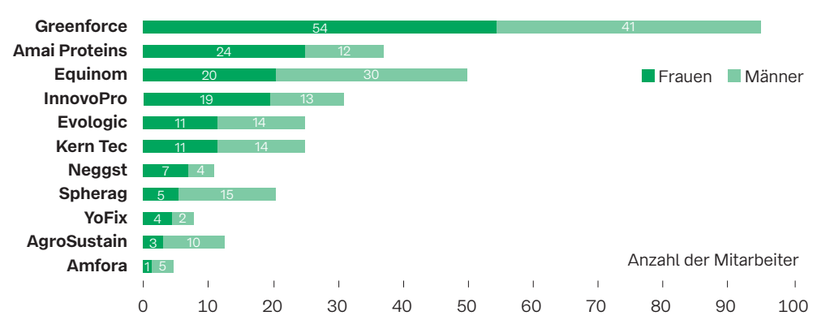
33.885 ha Land Gleicht 195.740 Fußball Feldern

188.616.152 Ltr. Wasser Gleicht 104.786.751 vollen Badewannen

-35 % Weniger Wasserverbrauch bei der Nutzung der Spherag Technologie

Public

Gleichstellung der Geschlechter in der Gesellschaft



Ausblick

ClimateTech Venture Capital – eine der spannendsten Investitionsmöglichkeiten unserer Zeit

Trotz des weltweiten Marktabschwungs haben Klima-Risikokapitalfonds bereits in den ersten drei Quartalen des Jahres 2022 einen neuen Rekord aufgestellt – sie haben das größte Kapitalvolumen (151 Mrd. $) in einem ganzen Jahr aufgenommen! Dieser Anstieg hat die Taschen der Risikokapitalfonds mit fast 300 Mrd. $ gefüllt – eine Menge Kapital, das bereitsteht, die Zukunft zu gestalten.

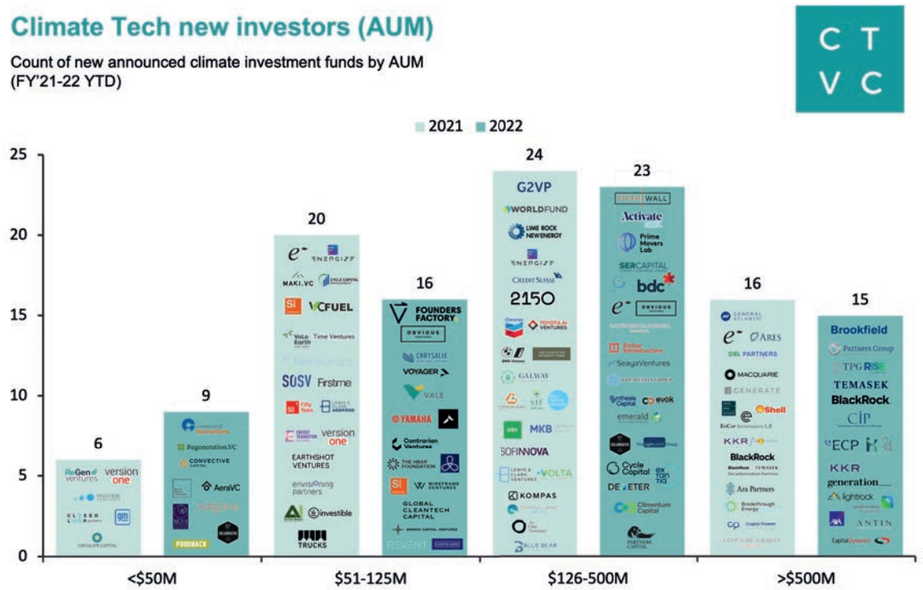
Laut Investmentreport des globalen Investors AgFunder haben die Top 10 AgriFoodTech-Start-ups im Jahr 2022 3 Mrd. $ an VC-Geldern aufgenommen und beweisen, dass sie ein wichtiger Teil des Klima-Tech-Ökosystems sind. Dabei investierten Risikokapitalgeber gemäß der vorläufigen Analyse der Unternehmensdatengruppe PitchBook im Jahr 2022 knapp 30 Mrd. $ in AgTech und FoodTech. Diese beiden Sektoren, die als Reaktion auf die COVID-19-Pandemie einen Aufschwung erlebten, blieben nicht nur eine der beliebtesten Investitionskategorien, sondern explodierten mit neuen Abschlüssen. ClimateTech ist mehr als nur der wichtigste Trend in der Venture Capital-Welt. Die Investionsbereitschaft der Kapitalgeber ist auch ein Spätindikator für ein starkes Marktversprechen. Denn die auf AgriFoodTech spezialisierten Fonds prüfen im Vorfeld genau, wo das Kapital am effektivsten eingesetzt werden kann. Die finanzielle Rendite und die Messbarkeit der Klima-Performance eines Investments sind dabei der größte Anreiz. Auch andere Investoren werden diesem Trend folgen und auf die Welle aufspringen.

Die Analysten von ClimateTech VC, die eine Community von 40.000 Klimainvestoren, -gründern und -marktführern vertreten, haben in den letzten zwei Jahren 135 neue Klimainvestitionsfonds untersucht. Darunter führende Corporate VC-, Wachstums-, Infrastruktur- und Private Equity-Fonds. Auch hier ist die Tendenz eindeutig. Das verwaltete Vermögen (AUM) hat sich von 30 Mrd. $ im Geschäftsjahr 21 auf 64 Mrd. $ im Geschäftsjahr 22 mehr als verdoppelt. Ein Großteil der investierten Gelder ist in einigen wenigen Megafonds konzentriert. Über 20 Prozent der neuen Fonds haben ein Volumen von mehr als 500 Mio. $, kontrollieren aber 80 Prozent des verwalteten Vermögen.

34 Mrd. $ an Wachstumskapital (36 Prozent des Gesamtvolumens der letzten zwei Jahre) wurden allein in Q2/2022 mit der Auflegung von fünf Megafonds (über 1 Mrd. $) eingesammelt: Brookfield Global Transition Fund (15 Mrd. $), TPG Rise Climate's (7 Mrd. $), Temasek GenZero (3,6 Mrd. $), Energy Capital Partners (3 Mrd. $) und Generation Investment Management (1,7 Mrd. $).

Legt man einige Standardannahmen für den Einsatz von Investitionen zugrunde, so dürften 6 Mrd. $ des eingesammelten Kapitals von VC- und Wachstumsfonds bereits in Klimaunternehmen geflossen sein. Das bedeutet, dass der Großteil der Fundvolumina, nämlich 37 Mrd. $ an investierbarem Kapital, noch für den Einsatz verfügbar ist. Die Zeichen der Zukunft stehen für Investoren und innovative Start-ups auf Grün. Impact-Investing in AgriFoodTech wird weiterwachsen und sich als Anlageklasse in den kommenden Jahren etablieren.

Die BayWa AG hat mit BayWa Venture in den letzten zwei Jahren durch ihre Venture-Capital-Aktivitäten Pionierarbeit im Bereich der AgriFoodTech-Start-ups geleistet und wird weiterwachsen, Beteiligungen entwickeln und so das eigene Portfolio professionalisieren.



Ja, wir sind 100 Jahre alt – aber so innovativ wie ein Start-up!

Die in diesem Bericht beschriebene Reise der BayWa, die Begleitung und Entwicklung von großartigen jungen Unternehmen, die das Potenzial haben, die Welt zu verändern, ist auch meine persönliche Mission. Als Unternehmerin und Innovatorin mit Leib und Seele kann ich mir keine aufregendere Zeit vorstellen, um in der Lebensmittel- und Agrarwirtschaft zu arbeiten. Im AgriFood-Sektor gibt es mehr Neugründungen und mehr Investitionen als je zuvor. Das Ergebnis: eine Explosion von Innovationen.

Kann ein Unternehmen wie die BayWa in einem Zeitalter schlanker Start-ups und rasanter Innovationen überhaupt mithalten?

Wir waren auch mal ein Start-up, vor genau 100 Jahren. Wir begannen als Waren- und Getreidelager, das Landwirten Betriebsmittel und Liquidität anbot und Erzeuger und Käufer zusammenbrachte. Heute haben wir uns zu einem internationalen Lösungsanbieter mit einer einzigartigen Rolle im Zentrum der landwirtschaftlichen Lieferkette entwickelt.

Lassen Sie sich also nicht von unserem Alter und unserer Größe täuschen. Wir können auch wie ein Start-up denken und handeln. Mein Team kann dabei auf die Erfahrung einer 100-jährigen Unternehmensgeschichte zurückgreifen und das aktuelle Know-how und das globale Netzwerk der BayWa gezielt nutzen.

Vom Labor aufs Feld bis auf den Teller – alles unter einem Dach

Wir haben unsere neue operative Geschäftseinheit „New Protein Solutions“ genannt. Betrachten Sie sie als ein Start-up innerhalb der BayWa, das neue Produkte und Lösungen für alternative Proteine entwickelt. Zugleich verstehen wir uns als Möglichmacher und Beschleuniger für die Weiterentwicklung von strategisch ausgewählten Unternehmen mit hohem Wachstumspotenzial.

BayWa Venture hat im vergangenen Jahr in Start-ups, die sich mit alternativen Proteinen beschäftigen, investiert. Wir freuen uns auf die Aufgabe, aus diesen Unternehmen als aktiver Hands-on-Investor eine Erfolgsgeschichte zu schreiben.

Wie kann man einen Burger ohne Fleisch zubereiten? Joghurt ohne Milch? Ein Ei ohne Huhn oder Softdrinks mit weniger Zucker?

Da die Nachfrage nach alternativen Proteinen steigt, sind dies die Fragen, die sich die Lebensmittelproduzenten – unsere Neukunden – stellen. Dank der New Protein Solutions sind wir bestens gerüstet, um Fragen aus der Lebensmittelindustrie für die Agrarindustrie zu übersetzen und für unsere Partner, die Landwirte, nicht nur zu beantworten, sondern daraus auch ganz neue Geschäftsmöglichkeiten zu entwickeln.

Die beste Zeit für die Agrar- und Lebensmittelindustrie ist jetzt

Der milliardenschwere Markt für alternative Proteine wartet auf neue Mitspieler. Die BayWa ist dabei klar im Vorteil. 100 Jahre Erfahrung nicht nur in der Landwirtschaft sprechen für sich. Als Global Player im Getreidehandel vertreibt die BayWa auch alternative Proteine und hat sich in den vergangenen Jahren weiter spezialisiert. In den letzten zwei Jahren haben wir zusätzlich technologiefokussierte und wachstumsstarke Venture-Investitionen in pflanzliche Alternativen für Fleisch, Milch und Ei, Präzisionsfermentation und in Bereiche wie Saatgut- und Sortenentwicklung sowie Ingredients getätigt. Außerdem verfügen wir über exzellentes landwirtschaftliches Fachwissen, starke Partner und Kunden in der gesamten Lieferkette: Vom Anbau über die Rohware bis zu den Inhaltsstoffen können wir so alles unter einem Dach auf den Markt bringen.

Alternative Proteine werden unsere Ernährungsgewohnheiten langfristig auf den Kopf stellen. Trotzdem werden tierische Proteine weiterhin ihren Platz haben. Ich glaube aber, dass Proteine auf Pflanzenbasis unsere Ernährungsweise vielfältiger machen. Alternative Proteine können ein Teil der Lösung für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem sein, weil sie ressourceneffizient herzustellen sind. Mit der Entwicklung neuer Proteinlösungen bringen wir mehr CO_2-sparende, regionale und nahrhafte Möglichkeiten auf den Tisch – und erschließen dabei neue Märkte und Geschäftsmöglichkeiten für die BayWa und für unsere Landwirte.

Ich bedanke mich für die bis dahin unglaubliche Reise bei allen Kolleginnen und Kollegen der BayWa und ihren Tochterunternehmen. Eine Vielzahl an Projekten, Produkten, Investitionen und neuen Geschäftskontakten wurde dadurch überhaupt erst möglich. Danke für den großen Mut und das noch größere Vertrauen des Vorstandes in das Thema alternative Proteine und an mein Team.

Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten, die Menschen auf diesem Planeten in den nächsten 100 Jahren nachhaltig zu ernähren.

Herzliche Grüße

Kristal Golan

Kristal Golan
Head of New Protein Solutions BayWa AG

Referenzen

1.„The sustainable food Revolution Report“ PWC 2022. Available at: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://risolution-my.sharepoint.com/personal/strozbergi_baywa_de/Documents/Dokumente/To%20read%20reports/strategyand-sustainable-food-revolution.pdf

2.„The Untapped Climate Opportunity in Alternative Proteins“ BCG + Blue Horizon 2022. Available at: https://www.bcg.com/publications/2022/combating-climate-crisis-with-alternative-protein

3.„Can upcycling food waste help transform the global food system?“ Luisa Pereira Goss, ProVeg Incubator February 2022. Available at: https://provegincubator.com/can-upcycling-food-waste-help-transform-the-global-food-system/

4.„Environmental Impacts of Food Production“ Maple Ridge. Available at: https://www.mapleridge.ca/1776/Food-Production#:~:text=Harvesting%20the%20crop%20represents%20a,used%20for%20industrial%20monoculture%20farms

5.„Global Food Policy Report“ IFPRI 2022.

6.„Trade and Food Security in a Climate Change-impacted World“ The World Bank, October 2022. Available at: https://www.worldbank.org/en/events/2022/10/07/trade-and-food-security-in-a-climate-change-impacted-world

7.„Sustainable Agriculture: The Environmental Impact of Farming“ Ana Yong, February 2022. Available at: https://www.unsustainable-magazine.com/sustainable-agriculture-farming/

8.„ 5 facts about food waste and hunger“ World Food Programme, June 2020. Available at: https://www.wfp.org/stories/5-facts-about-food-waste-and-hunger#:~:text=One%2Dthird%20of%20food%20produced,worth%20approximately%20US%241%20trillion

9.„How does food waste affect climate change in 2022?“ Gen V, May 2022. Available at: https://genv.org/food-waste-and-climate-change/

10.„Food and climate change – the vital, but often overlooked links between the two“ World Economic Forum, October 2022. Available at: https://www.weforum.org/agenda/2022/10/food-climate-energy-agenda-dialogues/

11.„Tackling food loss and waste: A triple win opportunity“ FAO, September 2022. Available at: https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/en

12.„Estudo aponta que consumo de carnes está relacionado à capacidade produtiva“ CNA June 2020. Available at: https://cnabrasil.org.br/noticias/estudo-aponta-que-consumo-de-carnes-esta-relacionado-a-capacidade-produtiva

13.„Sustentabilidade. 15 mil litros de água são necessários para produzir 1 kg de carne de vaca“ Viver Saudável August 2022. Available at: https://www.viversaudavel.pt/sustentabilidade-15-mil-litros-de-agua-sao-necessarios-para-produzir-1-kg-de-carne-de-vaca/

14.„Feed required to produce one kilogram of meat or dairy product“ Our World in Data. Available at: https://ourworldindata.org/grapher/feed-required-to-produce-one-kilogram-of-meat-or-dairy-product

15.„Beef production drives deforestation five times more than any other sector“ EuroGroup for Animals April 2021. Available at: https://www.eurogroupforanimals.org/news/beef-production-drives-deforestation-five-times-more-any-other-sector

16.„TSN Sales vs. its Competitors Q4 2021” CSI Market. Available at: https://csimarket.com/stocks/compet_glance.php?code=TSN

17.„Emerging Tech Research: Agtech” PitchBook 2022. Available at: https://pitchbook.com/news/reports/q2-2021-emerging-tech-research-agtech

18.„Foodtech startups and venture capital, Q2 2022 Report” Dealroom + Five Seasons Ventures July 2022. Available at: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://dealroom.co/uploaded/2022/07/Foodtech-Q2-2022-report-1.pdf?x39545

19.„Global food loss and waste, by value chain step” Graphic. Available at: https://www.mckinsey.com/industries/consumer-packaged-goods/our-insights/reducing-food-loss-what-grocery-retailersand-manufacturers-can-do

20.„Alternative proteins see significant growth in 2022, expected to continue” Caleb Wilson, Food Business News October 2022. Available at: https://www.foodbusinessnews.net/articles/22481-alternative-proteins-see-large-growth-in-2022-expected-to-continue

21.„Smart Agriculture Market Size is projected to reach USD 36.24 Billion by 2030, growing at a CAGR of 10.80%: Straits Research” Straits Research July 2022. Available at: https://www.globenewswire.com/en/news-release/2022/07/11/2477563/0/en/Smart-Agriculture-Market-Size-is-projected-to-reach-USD-36-24-Billion-by-2030-growing-at-a-CAGR-of-10-80-Straits-Research.html#:~:text=The%20global%20smart%20agriculture%20market%20was%20valued%20at%20USD%2014%2C400,CAGR%20of%2010.80%25%20by%202030.

22.„Alternative Protein Market Snapshot (2022-2032)” Future Market Insights. Available at: https://www.futuremarketinsights.com/reports/alternative-protein-market

23.„Importance and Future of Sustainable Agriculture” Maryville University. Available at: https://online.maryville.edu/blog/importance-and-future-of-sustainable-agriculture/

24.„Study: Europe's alternative protein start-ups are bucking the trend” Handelsblatt, February 2023. Available at:https://www.handelsblatt.com/technik/it-internet/wagniskapital-studie-europas-start-ups-fuer-alternative-proteine-wachsen-gegen-dentrend/28983616.html

25.„With $3bn in deals, top 10 climate x agrifoodtech startups prove themselves a vital part of climate tech ecosystem” AFN, January 2023. Available at: https://agfundernews.com/with-3bn-in-dealsagrifoodtech-startups-prove-themselves-a-vital-part-of-climate-techinvestment

26.„New dry powder for a new climate” CTVC; November 2022. Available at: https://www.ctvc.co/new-dry-powder-for-a-new-climate/?utm_source=substack&utm_medium=email

27. Q4 2022 AgTech Report by Pitchbook . February 2023

28. Q3 2022 FoodTech Report by Pitchbook. November 2022

Jahre BayWa
Wir vereinen Welten.

BayWa AG
Arabellastraße 4
81925 München

baywa.com