

Nummer 12921-PIU40
Datum 24.11.2021
Kontakt Antje Krieger
Telefon 089 9222-3692
Telefax 089 9212-3692
E-Mail antje.krieger@baywa.de

Pflanzenbasierte Alternativen zu Molkereiprodukten: BayWa Venture GmbH investiert in YoFix Probiotics

München, 24. November 2021 – Mit ihrer Investition in das israelische Start-up YoFix Probiotics baut die BayWa ihre Aktivitäten im Bereich „Alternative Proteinquellen“ weiter aus. Über die BayWa Venture GmbH, der Investitions- und Kollaborationsarm der BayWa AG, beteiligt sich das Unternehmen am zweiten Teil der Finanzierungsrunde, die YoFix Probiotics jetzt mit insgesamt 3,5 Millionen US-Dollar erfolgreich abgeschlossen hat. Das Start-up produziert Alternativen zu Molkereiprodukten wie Joghurt und Haferbrei (Porridge). Statt Milch werden Hafer, Linsen, Sonnenblumenkerne, Sesam sowie Kokosnüsse als Grundzutat verarbeitet.

„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“, sagt Prof. Klaus Josef Lutz, Vorstandsvorsitzender der BayWa AG. „YoFix hat einen am Markt bisher einzigartigen Kreislaufprozess entwickelt, um gesunde und geschmackvolle Milchalternativen ohne Zusatzstoffe und abfallfrei herzustellen. Gemeinsam wollen wir die steigende Nachfrage in Europa nach

BayWa AG
PR/Corporate Communications/
Public Affairs
Arabellastr. 4
81925 München

Telefon
+49 89 9222-3680

Telefax
+49 89 9212-3680

Internet
[www.baywa.com / Presse](http://www.baywa.com/Presse)

Datum 24.11.2021

Seite 2

pflanzenbasierten, nachhaltig produzierten Milch-Ersatzprodukten bedienen.“

Marcus Pöllinger, BayWa Vorstandsmitglied und unter anderem verantwortlich für das Agrargeschäft in Deutschland, ergänzt: „Dieses Investment unterstreicht unser Engagement in alternative Proteine. 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 zukunftssträchtige Absatzwege für unsere Kunden, die Landwirte. Den sich ändernden Verbraucherwünschen begegnen wir, da insbesondere jüngere Generationen von Konsumenten verstärkt pflanzenbasierte Lebensmittel nachfragen.“

Bisher bietet YoFix zwei Produktkategorien in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen an: den milch- und sojafreien Haferbrei „Yo'Ridge“ sowie die Joghurt-Alternative „Only“ als Trink- und Löffelvariante. In Zukunft soll das Angebot um weitere molkerefreie Alternativen erweitert werden – etwa Frischkäsesorten, Getränke, Desserts und Eiscreme. Das Ziel ist, in Zukunft die ganze Bandbreite an heute verfügbaren Molkereiprodukten mit milchfreien Alternativen abdecken zu können.

BayWa Venture GmbH

Die BayWa Venture GmbH ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der BayWa AG. Über Venture-Aktivitäten und Kollaborationen mit Start-ups unterstützt

Datum 24.11.2021

Seite 3

die BayWa Venture den Zugang zu neuen Technologien und die Entwicklung neuer Geschäftsmodelle für das Unternehmen und seine Beteiligungen. YoFix Probiotics ist in diesem Jahr das dritte Investment im Bereich alternativer Proteine. Marion Meyer, Chief Strategie & Innovation Officer der BayWa Venture GmbH, sagt: „Um der Nachfrage nach tierfreien Proteinquellen gerecht zu werden, benötigen wir eine nachhaltige, gesunde und sichere pflanzenbasierte Proteinerzeugung. Dieser Herausforderung begegnen wir, indem wir in skalierbare und innovative Technologien investieren sowie verlässliche und schlagkräftige Partnerschaften entwickeln. Mit der Investition in YoFix erweitern wir unser Portfolio um eine neue Technologie und ein neues Anwendungsfeld im Bereich alternativer Proteine.“

Mitte dieses Jahres hat sich BayWa Venture bereits an den Finanzierungsrunden der Start-ups Amfora und Amai Proteins beteiligt. Das Biotechnologie-Unternehmen Amfora kann mit Hilfe der Genschere (Genome Editing) den Proteingehalt von Pflanzen, unter anderem Soja, erhöhen. Amai Proteins konzipiert Spezial-Proteine als Zutat für die Lebensmittelindustrie, etwa als Süßstoff, indem es Proteine mit Hilfe eines computergestützten Verfahrens entwirft und durch Mikroorganismus-Präzisionsfermentation herstellt.

Datum 24.11.2021

Seite 4

Mehr über BayWa Venture: venture.baywa.com

Mehr über YoFix: yofix.co.il/



[Download Foto](#) (© YoFix Probiotics, Abdruck honorarfrei)

Bildunterschrift: Bisher bietet YoFix zwei Produktkategorien in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen an: den milch- und sojafreien Haferbrei „Yo'Ridge“ (im Bild) sowie die Joghurt-Alternative „Only“ als Trink- und Löffelvariante.

Hinweis: Unter www.twitter.com/BayWaPresse finden Sie uns auf Twitter.

Weitere druckfähige Pressefotos, Footage-Material und Videostatements können Sie sich – ohne Registrierung – im BayWa Mediapool unter <https://www.baywa.com/mediapool#/> herunterladen.

Redaktion:

Antje Krieger, BayWa AG

Pressereferentin PR/Corporate Communications/Public Affairs

Tel. 089 9222-3692, Fax 089 9212-3692

E-Mail: antje.krieger@baywa.de