

Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Bio- Leguminosen Backwaren/ Fleischalternativen mittels sächsischer Wertschöpfungskette

Projektskizze

Freital, 17.03.2022

1. Globaler Transformationsprozess -

Chancen für mittelständige Agrar- und Ernährungswirtschaft?

Wir befinden uns in einem globalen Umbruch. Agrar- und Ernährungswirtschaft sind Teil des Problems und bieten gleichzeitig Chancen zur Lösung der dringendsten Probleme, wie...

a) Globales Bevölkerungswachstum

8 Mrd. Menschen bevölkern in Kürze unseren Planeten. Allein 2,5 Mrd. erwarten wir 2050 in Afrika - Europas Nachbar.

4 Mrd. Menschen leiden an Übergewicht; 1/3 davon an Mangelernährung an Makro- und Mikronährstoffen.

1 Mrd. Menschen erleiden Hunger und Durst.

b) Klimawandel

1/4 des globalen CO₂- Ausstoßes verursacht die Agrar-, Forst- und Ernährungswirtschaft. Hauptursachen sind bspw. der hohe Fleischkonsum in entwickelten Ländern und globale Transportwege.

c) Wandel der Ernährungskultur

Außerhaus- Konsum wird nach Corona explodieren.

Konsument:innen suchen nach vollwertigen Angeboten zur Deckung ihres individuellen Nahrungsbedarfs. Immer mehr Menschen wird der Zusammenhang von Gesundheit, Fitness und Ernährung bewusst. Die Digitalisierung beschleunigt den Prozess.

d) Fleischersatz mit InVitro- Stammzellen

„Zwischen 2023 und 2032 wird zellbasiertes Fleisch die Preisparität zu konventionellem Fleisch haben" (s. LZ 3/2022). Große Nahrungsmittelhersteller steigen auf diesen neuen Grundrohstoff ein und verdrängen traditionelles Handwerk.

e) Politischer Umbruch

Nationalstaaten weichen globalen Bündnissen. Traditionelle Lieferketten mit China als Werkbank ändern sich.

Gefragt sind kulinarisch und ernährungsphysiologisch hochwertige Produkte, die den Klimawandel dämpfen und in regionalen Wertschöpfungsketten - vom Landwirt bis zum Konsumenten - erzeugt, verarbeitet und gehandelt werden.

Dazu möchte dieses Projekt einen Prototypen in Sachsen schaffen, der beispielgebend für andere Regionen sein kann.

2. Ein Lösungsansatz: innovative Produkte aus Leguminosen

Leguminosen werden eine bedeutende Rolle in der zukünftigen Ernährung spielen.

Durch ihr besonderes Nährwert-Profil sind Leguminosen ideal für die menschliche Ernährung. Sie helfen die CO₂-Emissionen zu senken und entlasten so das Klima. Und: Sie erhöhen die Fruchtbarkeit der Ackerböden, auf natürliche Weise.

Die Zeit ist reif für innovative würzige Bio- Backwaren oder Fleischalternativen aus Leguminosen, hergestellt und vermarktet in regionalen Wertschöpfungsketten, mit...

- hervorragender Kulinarik
- ernährungsphysiologisch wertvoller als bisherige Angebote
- einem Design, dass sie als Innovation im Markt erkennbar machen.

3. Wir suchen...

... zur Vermarktung sächsischer innovativer Bio- Leguminosen- Produkte

a) Partner:innen

... sächsische mittelständisch, handwerklich innovative und leistungsfähige Landwirte, Bäcker und/oder Fleischer, Händler für die Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Produktentwicklung.

... zur Gründung einer gemeinsamen Vermarktungsgesellschaft

Aufgabenteilung entsprechend der Fähigkeiten der Interessenten, bspw.:

- Rohstoffherzeugung
- Verarbeitung und Veredelung der Rohstoffe bis zur Herstellung des Konsument:innen- Produkts
- Vermarktung
- Produktentwicklung zur Marktreife, entsprechend der gemeinsam abgestimmten Strategie
- gemeinsame Lösung von Teilaufgaben: wie Führung, Personal, Administration, etc..

b) Fördermittel

... zum Aufbau eines sächsischen Qualitätsprogramms für Entwicklung, Erzeugung, Herstellung und Vermarktung innovativer Leguminosen- Produkte in einer sächsischen Wertschöpfungskette.

Aktuell in Prüfung: 3-jähriger Zuschuss (60 - 80%) von 100.000€/ Jahr (Bspw. "Absatzförderung der sächsischen Land- und Ernährungswirtschaft (AbsLE/2019)")

4. Wir bieten...

a) Prototypen innovativer Leguminosen- Produkte

... kulinarisch und ernährungsphysiologisch hochwertige würzige Backwaren und/oder Fleischalternativen bspw. (s.o.)

Konzeptionen:

- nach verschiedenen Ernährungsformen: vegan, vegetarisch, glutenfrei,...
- kurze Zutatenlisten
- Einsatz von Rohstoffen unter Beachtung Regionalität und Saison (wechselnde Angebote!)
- Vollwertige Ernährung durch: ballaststoffreich, pflanzliche Eiweiße, Mineralstoffe und Vitamine, weniger Salz, weniger Zucker, weniger gesättigte Fettsäuren ... (positiver NutriScore)
- Herstellung der Teige und Füllungen mit dem vorhandenen technischen know how der interessierten Partner (Hefe- und Mürbeteig zu 100% aus Leguminosen, Füllungen mit ca. 20-30% Leguminosen)
- optisch appetitliche Anmutung und ansprechende Farben
- hohe Kulinarik durch Geschmackssystematik und sensorische Analysen

b) Know how

... aus 25 Jahren Unternehmensaufbau (Dr. Quendt, QFI Quendt Food Innovation) für Unternehmens- und Vermarktungsstrategie, fortschrittliche Produktentwicklung, Unternehmensorganisation und -administration (inkl. technischer Implementierung innovativer Produkte, Qualitätssicherung oder kaufmännischen Know how, moderne Personalführung, etc.)

c) Networking

- ... zum Markt (LEH (DACH), Bio- Fachhandel, Handwerk,
- ... zu Erzeuger und Verarbeiter in Deutschland
- ... zu Förder- und Kapitalmittelgeber

5. Marktstart und Absatzkanäle

- Ziel ist Marktstart 2022 bei - in Abstimmung mit Partnern - bspw. regionalen Händlern, wie Konsum, Simmel, Rewe, EDEKA
- Marktauftritt ist markant und unterscheidet sich von bestehenden Angeboten und wird von der Vermarktungsgesellschaft konzipiert.
- Absatzkanäle sind - je nach Bedürfnissen der Vermarktungsgesellschaft -: LEH, Biofachhandel und Online- Vermarktung

6. Kosten- Nutzenkalkulation

a) Kapital

Für die Markteinführung wird Startkapital benötigt. Die Höhe richtet sich nach den Zielen und Möglichkeiten der Partner:in der Vermarktungsgesellschaft.

Es setzt sich, wie folgt zusammen:

- Kapitaleinlage der Gründungsgesellschafter:in
- Beteiligungen (bspw. Venture Capital, Mittelständische Beteiligungsgesellschaft Sachsen mbH, etc.)
- Fördermittel (bspw. "Absatzförderung der sächsischen Land- und Ernährungswirtschaft (AbsLE/2019)")

b) Ziel Umsatz/ Absatz

Jahr	Umsatz	Absatz in Stck	Absatz in to
2023	200.000 €	100.000	6
2024	300.000 €	150.000	9
2025	400.000 €	200.000	12
2026	600.000 €	300.000	18
2027	1.000.000 €	500.000	30

... wird an den Bedürfnisse der Partner:in ausgerichtet

Beispiel: Legu- Produkt (Fleischalternative) 60g VKP = 2,-

b) Kalkulation

Kalkulation richtet sich nach dem Verarbeitungspartner und dem Herstellungsverfahren. Es wird davon ausgegangen, dass mit einem hohen Manufakturenteil gestartet wird. Bei der folgenden Skalierung der Absatzmenge wird Technologie optimiert. Damit verschieben sich die so dass sich die Kostenanteile verschieben.

Beisp. für Startkalkulation?

- 12% Rohstoffeinsatz
- 45% Herstellung (inkl. Personal, Energie, Wartung, Werbung, Abschreibung, etc.)
- 33% Vertrieb
- 4% Gewinn
- 7% MwSt.

Ein ROI wird 2025 ab erwartet.