Artykuł zamieszczony w POULTRY WORLD

Tekst: Tony Mc Dougal z 3 stycznia 2018 r.

**Izraelski start-up partnerem europejskiego giganta drobiowego**

Jeden z największych producentów drobiu w Europie PHW-Gruppe utworzył strategiczne partnerstwo ze startupem produkującym czyste mięso, firmą SuperMeat.
Niemiecka firma zatrudniająca prawie 7000 osób, składająca się z ponad 35 przedsiębiorstw i stowarzyszonych, firm twierdzi, że to partnerstwo wzmocni jej pozycję na rynku wegańskim.

Peter Wesjohann, dyrektor generalny PHW-Gruppe, stwierdził, że to partnerstwo ma sens: "W PHW po zastanowieniu opuściliśmyutartą ścieżkę w prowadzeniu naszej firmy.
"Takie podejście nie tylko będzie sprzyjać tworzeniu najlepszych w swojej klasie zasad dobrostanu zwierząt w naszej podstawowej działalności drobiarskiej, ale także doprowadzi do wzmocnienia naszego portfolio produktów wegańskich. Ten stan potwierdzi naszą wiodącą rolę w globalnym trendzie konsumenckim w upowszechnianiu czystszejdiety, bardziej bogatej w białko".

PHW stał się także inwestorem kapitałowym w spółce, a pan Wesjohannstwierdził, że cele SuperMeat są zgodne z "naszym dążeniem do zapewnienia Europie zrównoważonej, czystej żywności"."Nie uważamy tej transakcji za inwestycję finansową, ale raczej za początek długofalowego strategicznego partnerstwa" - dodał.

Start-upSuperMeatpoinformował w tym tygodniu, że uzyskał 3 miliony dolarów na fundusz założycielski, dzięki wsparciu różnych sponsorów w tym amerykańskiego funduszu venture capital New Crop Capital i Stray Dog Capital. Obie firmy wcześniej inwestowały w bardziej zrównoważone systemy żywnościowe wspierając kapitałowo amerykańskie Beyond Meat i SunFed.

Czyste mięso SuperMeat’sjest wytwarzane przez rosnące komórki, które zostały bezboleśnie wyekstrahowane z kurczaków. Komórki te utrzymywane są następnie w warunkach, odpowiednich dla ich rozwoju, tworząc wysokiej jakości elementy kurczaka.
Firma z Tel-Avivuzamierza wprowadzić na rynek swoje czyste produkty z kurczaka w nieodległej przyszłości, w cenach zbliżonych do cenproduktów z kurczaków wytwarzanych według tradycyjnych metod, dostępnych obecnie na półkach sklepowych.
Zarówno Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Żywności i Rolnictwa (FAO), jak i Biały Dom publicznie ogłosiły ostatnio wagę biotechnologii w zapewnianiu alternatywnych źródeł białka dla rosnącej liczebności ludzi na świecie. Szacuje się że do 2050 r. ulegnie podwojeniu zapotrzebowanie na mięso.

Ido Savir, współzałożyciel i dyrektor generalny SuperMeat powiedział, że był dumny z podjęcia współpracy z PHW, w zakresie tworzenia nowej generacji produktów mięsnych, które byłyby zrównoważone, tanie i przyjazne dla zwierząt."Jesteśmy dumni, że możemy współpracować z czołowym producentem mięsa, takim jak PHW. To partnerstwo umożliwi nam wprowadzenie na rynek rewolucyjnej, nowej generacji smacznych, zrównoważonych produktów mięsnych w całej Europie a także poza nią".

Tłumaczenie ***Finansowane z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego***

