Planted Foods AG
Dr. Lukas Böni, Mitgründer
Handout - Pflanzliche Proteine, Rolle der Rohstoffherkunft heute und morgen

- Wir stellen unser saftiges Fleisch aus Erbsen, Sonnenblumen und Hafer her, je nach Produkt meist zusammen mit etwas Rapsöl, Wasser und Vitamin B12.
- Soja wird zukünftig eine Rolle spielen
- Von der Erbse verwenden wir das Protein und die Fasern, was übrig bleibt ist hauptsächlich die Erbsenschale und die Erbsenstärke. Die Schale wird zu Tierfutter verarbeitet und die Stärke wird meist von anderen Lebensmittelherstellern verwendet, wobei minderwertige Stärke auch zu Tierfutter verarbeitet werden kann.
- Alle unsere Rohstoffe kommen aus Europa und werden nur eingefahren und nicht eingeflogen. Die meisten unserer Rohstoffe stammen momentan aus Westeuropa, und wir versuchen so viel wie möglich aus der Schweiz zu beziehen (bspw Gelbersen, Rapsöl, Wasser).
- Der Grossteil unserer Produkte wird in unserer eigenen Produktion in Kemptthal in der Schweiz hergestellt
- Wir beschaffen Proteine aus konventionellem Anbau. Es gibt zwar vermehrt Proteine aus nicht konventionellem Anbau, jedoch gestaltet sich die Qualität hier noch als Herausforderung. Wir setzen uns dafür ein, den Bioanbau zu fördern, sobald Qualität und Preis dies ermöglichen.
- Wir sind stolz darauf, als B-Corp zertifiziert zu sein und halten uns strikt an die damit verbundenen Vorgaben sowie an unsere eigenen internen Standards „Sustainable Sourcing Policy". Diese Standards stellen sicher, dass unsere Lieferanten nicht nur unseren Qualitätsanforderungen entsprechen, sondern auch soziale und Umweltstandards einhalten.
- Wir sind aktiv in einem vom Bund finanzierten Innovationsprojekt mit der GZPK (Gesellschaft für Züchtungsforschung in der Schweiz) involviert, in dem wir den Anbau verschiedener Erbsensorten in der Schweiz erforschen. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es uns, agrarökologische Praktiken zu erforschen und zu fördern.
- Anforderungen und Herausforderungen:
    - Preis: Viele Rohstoffe kommen heute als Isolate oder Konzentrate von Proteinen daher. Diese sind teuer in der Verarbeitung (gegenüber konventionellen Mehlen). Sind sie technologisch anspruchsvoll in der Herstellung und benötigen eine stattliche Grösse um als Geschäftsfeld profitabel betrieben werden zu können. Die Herausforderung in der Schweiz liegt hier darin einen kompetitiven Heimmarkt zu gestalten, nicht nur preislich, sondern insbesondere auch im Bezug auf Qualität
    - Qualität: Die verwendete Technologie diktiert die Anforderungen an die Qualität bei pflanzlichem Fleisch. Ein Extrusionsprozess hat andere Anforderungen als ein Mix & Form Prozess. Oft wird heute mit einem "one size fits all" Ansatz gearbeitet. Jedoch sollte man ein Denken und Wissen aufbauen wie es bei Weizen, Kartoffeln oder anderen pflanzlichen Lebensmitteln der Fall ist: die Sorte ist entscheidend für die Anwendung sowie die Verarbeitung der Sorte
    - Volumen: die Volumen sind bescheiden gegenüber traditionellen Weizen, Mais oder Reis-Volumina. Die Wertschöpfungskette ist weniger ausgebaut. Hier gilt es über die kritische Masse zu kommen.