



# Mehrwert und Impact in der gesamten Wertschöpfungskette

Am Beispiel des pflanzlichen Volleis

## PLANT B Egg

Thomas Starz, GFL Jahrestagung, Januar 2024

# Die Proteintransformation geht weiter





# Der immense Verbrauch von Eiern hat negative Auswirkungen auf unseren Planeten, die Gesundheit und das Tierwohl

Hoher Verbrauch



**1,4 Billionen**

Eier werden pro Jahr verbraucht

CO2-Emissionen



**CO2**

Die Geflügelindustrie verursacht eine enorme CO2-Belastung

Umwelt und Ökologie



**Wasser**

Nicht nachhaltiger Wasser- und Landverbrauch

Tierwohl



**4 von 10**

Eiern stammen von Hühnern aus Bodenhaltung mit gebrochenen Knochen

Gesundheit



**Food Safety**

Vogelgrippe und Salmonellen

*PLANT B trägt zu den*



# Der FoodTech-/BioTech-Ansatz von PLANT B hat positiven Impact auf Klima und Umwelt



## BioTech

Durch die Anwendung und Variation technologischer Prozessparameter wird der Stoffwechsel verschiedener Mikroorganismen gezielt in Richtung spezifischer Produkte geführt.



Regenerative Landwirtschaft + biologische Vielfalt



## FoodTech

Anwendung technisch/technologischer Prozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln.



Klima + Umwelt



**CHOOSE  
THE BETTER  
EGG**





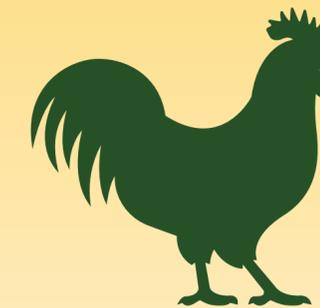
# Better for you, the planet and our chicken



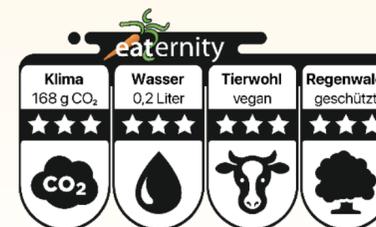
- 100% natürlich
- 50% weniger Kalorien als ein Hühnerei und kohlenhydratarm
- Quelle von Proteinen, Zink und Ballaststoffen
- Kein Cholesterin



- Es entstehen bei der Herstellung 87% weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen als bei einem Hühnerei
- Es wird 99% weniger Wasser als bei der Herstellung eines Hühnereis verbraucht
- Natürliche Zutaten
- Fördert regenerative Landwirtschaft
- Unterstützt die Biodiversität



- 0% Tierleid
- 0% Antibiotika
- 0% Salmonellen



# Zutaten und Nährwertangaben



## Zutaten:

Wasser, Lupinenmehl,  
Sonnenblumenöl, Na-Citrat  
(Säuregeulator), Gellan  
(Verdickungsmittel), Hefe\*,  
Gewürzmischung

\*dient der Bioverfügbarkeit von Spurenelementen;  
kein Hefeextrakt, Funktion nicht als  
Geschmacksverstärker wie bei Glutamat  
Substitutionen.

Ohne Konservierungsstoffe,  
Zuckerzusätze, Gluten und Soja

## Nährwertangaben pro 100 g:

Brennwert: 320 kJ/77 kcal

Eiweiß: 7,0 g

Ballaststoffe: 6,0 g

Fett: 3,5 g

davon 0,5 g gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate: 1,4 g

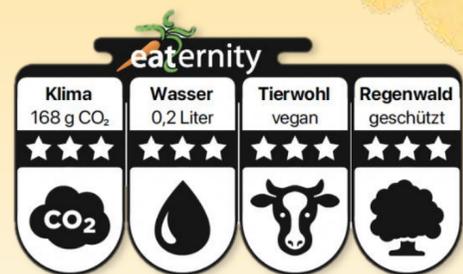
davon Zucker: 0,6 g

Salz: 0,05 g

# PLANT B bietet Lösungen für die effiziente Umsetzung kulinarischer, pflanzlicher Konzepte



Nachhaltigkeit



Geschmack



Tierwohl

Ernährung



Funktionalität



# Mehr als 80 Rezepte zeigen die Funktionalität der Bindung



Spaghetti Carbonara



Quiche



Rührei



Dressings



Mayonnaise



Cheesecake



Pancakes



Kekse



Kuchen und Torten



Crème brûlée

Mehr als 80 Rezepte zeigen die Funktionalität der Bindung  
 – und den wirtschaftlichen Aspekt des geringeren Wareneinsatzes

dishes	Egg-USE (50g)	PLANT B-USE
Cheesecake	 250g	50g
Apple cake	 150g	50g
Madeleine cakes	 250g	180g
shortbread cookies	 25g	15g
Pie pastry/ HW dough	 50g	25g
Veggie quiche	 150g	100g
Mayonnaise	 100g	50g
Hollandaise sauce	 150g	100g



## Verschiedene Verpackungseinheiten für B2B und B2C



200 ml  
Einzelhandel



1 Liter  
Foodservice



IBC  
Food-Industry

# PLANT B Egg im LEH



# Cook & Chill und High Convenience erprobt





# Einsatz vom PLANT B Egg im Foodservice Anwendung im RATIONAL ICombi Pro



PLANT B Egg Rezepte in der ConnectingCooking App von RATIONAL



Anwendung der Rezepte in der Großküche



Rezeptauswahl am Gerät



Cook & Chill



# Einsatz vom PLANT B Egg in der Industrie



# Einsatz vom PLANT B Egg in der Industrie





# Vielen Dank!

Weitere Informationen und leckere, vegane Rezeptideen unter  
<https://plant-b.com>