



MEWERY

growing meat with love

KDYŽ JE HLAD PO MASE

~~KDYŽ SE VALÍ VODA, NESTAV HRÁZ~~
~~- POSTAV MLÝN~~
KULTIVÁTOR



★ SEAL OF ★
EXCELLENCE

TÝM

Karolinska Institutet,
multi-podnikatel,
ex-P&G obchodní ředitel



INVESTOŘI



AKCELERÁTORÝ



OCENĚNÍ



MÉDIA



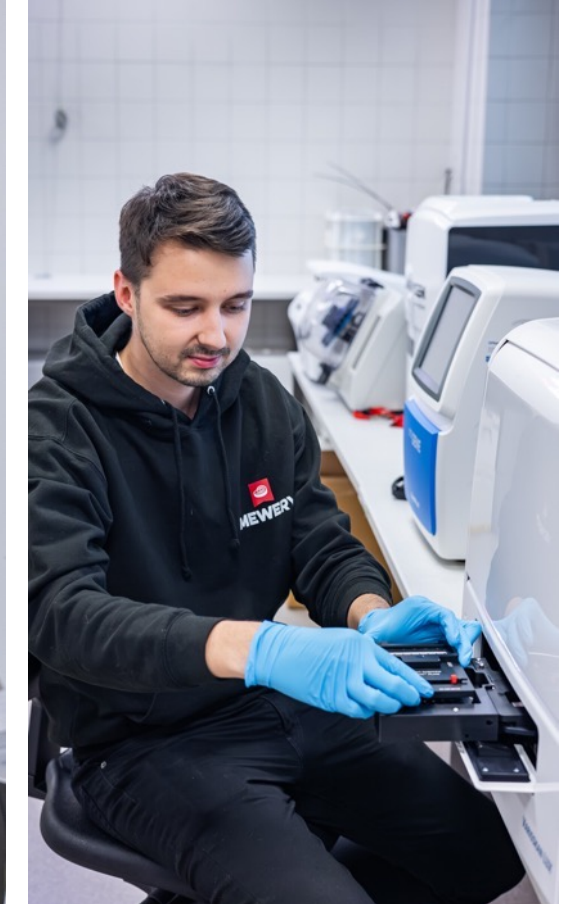
ČLENSTVÍ



MEWERY

**je potravinářský startup
vyvíjející platformu pro
masné výrobky
z buněčné kultivace
pomocí celosvětově
unikátní metody
ko-kultivace
živočišných buněk a
buněk mikrořas.**



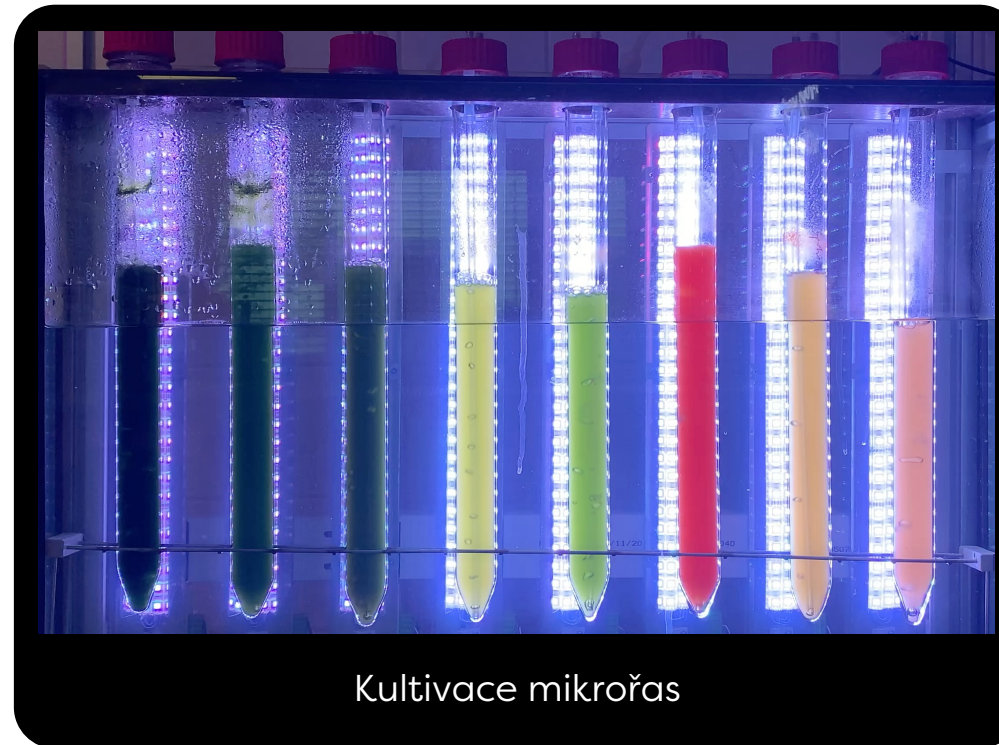


CELOSVĚTOVĚ UNIKÁTNÍ METODA

KO-KULTIVACE NA PLATFORMĚ Z MIKROŘAS



Kultivace vepřových buněk v kultivátoru



Kultivace mikrořas



BEZKONKURENČNÍ SLOŽENÍ, NIŽŠÍ NÁKLADY

Ko-kultivace využívá silné stránky obou organismů k zajištění bezkonkurenčního nutričního složení a nižších nákladů oproti konkurenčním řešením.



STABILITA BEZ ANTIBIOTIK

Všechny komponenty kultivace se vyrábí z mikrořas; díky tomu je přirozeně zajištěna mikrobiální stabilita bez nutnosti použití antibiotik.



CIRKULARITA SNIŽUJE NÁKLADY

Použité médium z růstu primárních buněk lze recyklovat a opětovně využít k růstu mikrořas.

INOVACE

Zdokonalování
toho, co již
funguje

DISRUPCE

Vytvoření něčeho
nového, co
nabourává
status quo



**Mnoho odvětví prochází disruptními změnami a
zemědělství není výjimkou.**

VÝROBA MASA SE PO DESETILETÍ SKOKOVĚ POSOUVALA

2. pol. 19. stol.



Louis Pasteur

Pasterizace

Zlepšení bezpečnosti a trvanlivosti potravin, snížení rizika mikrobiálního kazu.

1809–1810



Nicolas Appert

Moderní kondenzování

Počátek moderního průmyslového zpracování potravin

Konec 19. stol.



Nicolas Appert

Chladírenské technologie

Transport živočišných produktů na větší vzdálenosti

začátek 20. stol.



Masová industrializace potravinářské výroby

Zvýšení dostupnosti potravin, snížení ceny, standardizovaná kvalita

přelom 20. a 21. stol.



Pokročilé potravinářské technologie

Počátek moderního průmyslového zpracování potravin

ASA SE PO DESETELETÍ OVĚ POSOUVALA

začátek 20. stol.



**Masová industrializace
potravinářské výroby**

Zvýšení dostupnosti
potravin, snížení ceny,
standardizovaná kvalita



Nicolas Appert

**Chladírenské
technologie**

Transport živočišných
produktů na větší
vzdálenosti

přelom 20. a 21. stol.



**Pokročilé potravinářské
technologie**

Počátek moderního
průmyslového zpracování
potravin

SOUČASNOST



Zkreslení lineárního a exponenciálního růstu

**Jsme zatím
stále zde**

Chaos/
Nadšení

**Obtížně
predikovatelné**

Otázky, obavy, rozčarování



ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



0
zabitých prasat



O 44% méně
emisí CO₂ ve srovnání s
výrobou konvenčního masa



O 67% méně půdy



O 78% méně vody
(395 litrů vody pro výrobu 1 kg
Mewery vepřového)



7 – 10 dní
na výrobu Mewery vepřového



0 sekund
utrpení zvířat
s Mewery masem



KULTIVACE **UVOLŇUJE** POTENCIÁL VÝROBY MASA

Kultivace přináší do výroby masa novou metodu kompatibilní se stávajícími procesy

STÁVAJÍCÍ
SYSTÉM
VÝROBY



Krmivo



Výkrm



Porážka



Zpracování a
balení



Spotřební
produkt

NOVÝ
SYSTÉM
VÝROBY



Buňky v růstovém médiu


MEWERY
growing meat without

KULTIVACE **UVOLŇUJE** POTENCIÁL VÝROBY MASA

26x rychlejší
7 dní

na výrobu biomasy v objemu
jatečného prasete oproti 182 dnům od
narození do porážky

5x efektivnější
1.5 – 2 kg

vstupů na 1kg vepřového
oproti 5-8 kg v tradiční výrobě

5-8x škálovatelnější
75 – 150 m²

prostoru potřebného na produkci
objemu masa z 1 vepře

2x využitelnější
100 % využitelné biomasy

oproti využitelné svalovině tvořící 45 - 55 %
z celkové hmotnosti jatečného prasete.

Zaměřeno na zdraví

**žádná antibiotika,
žádné GMO,
žádné patogeny**

KULTIVACE **ZVYŠUJE KONTROLU** NAD VÝROBOU MASA



Konvenční maso

**Volatilita cen krmiv je z významné části
mimo kontrolu výrobce**

(přitom tvoří až 70% celkových nákladů na produkci masa)

Externality jsou mimo kontrolu výrobce
(nemoci a veterinární péče se podílí 10 – 20 % na ztrátách z výnosů)

Výrobce je pod tlakem na nízké ceny
(nutnost inovovat a přinášet přidanou hodnotu)



Kultivované maso

Klíčové náklady řízené technologiemi
(2/3 celkových nákladů jsou dále optimalizovatelné)

Řízená několikanásobně vyšší produktivita
(Vysoká schopnost reakce na poptávku)

Vyšší vnímaná hodnota
u spotřebitelů ochotných zaplatit za přidanou hodnotu

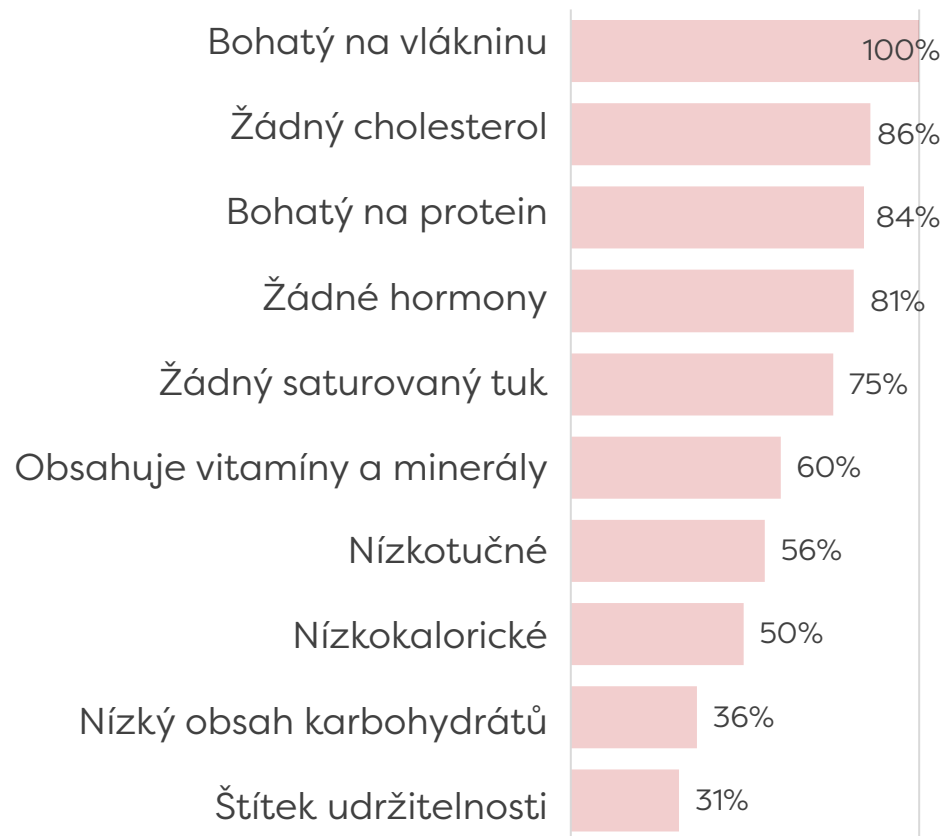


“BUDOU TO SPOTŘEBITELÉ CHTÍT?”

PŘINÁŠÍME VÍC, NEŽ SI DOKÁŽÍ PŘEDSTAVIT

Mewery je jediná KM společnost, která poskytuje všechny živiny jako přirozenou součást kultivace, bez přídavných látek nebo dodatečné fortifikace.

Spotřebiteli deklarovaná důležitost atributů



Výživový profil Mewery pilotní biomasy (oproti tradičnímu vepřovému masu)

- ✓ +100% vlákniny
- ✓ Zanedbatelné množství
- ✓ +81% proteinu
- ✓ Bez hormonů, bez antibiotik
- ✓ -80% saturevaných tuků
- ✓ Široký komplex vitamínů A, B1/B2/B3/B6/B12, C, D, E, H, kys. listová; Mg, Ca, P, Fe, I, Zn
- ✓ „Zdravé“ tuky
- ✓ Vyšší úroveň energie, ale zdravější
- ✓ Pouze 9% DDD



ZMĚNA JIŽ PROBÍHÁ

- Kultivované maso již povoleno
- První přihlášky v procesu schvalování



MEATABLE

We want to satisfy the world's appetite for meat without harming people, animals or the planet



MEATABLE

We want to satisfy the world's appetite for meat without harming people, animals or the planet



ŘÍZENÉ OCHUTNÁVKY
Holandsko

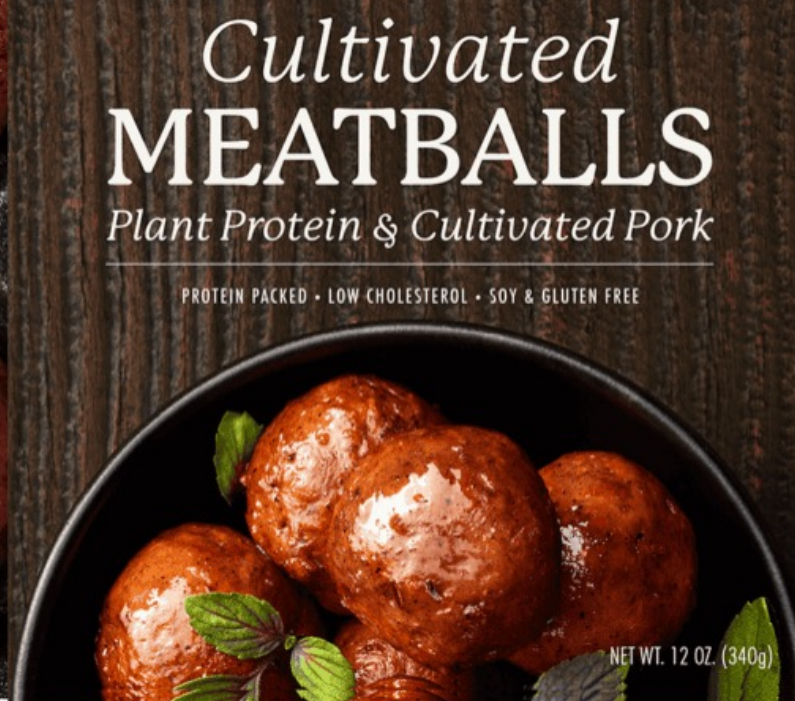


VEŘEJNÉ OCHUTNÁVKY
USA

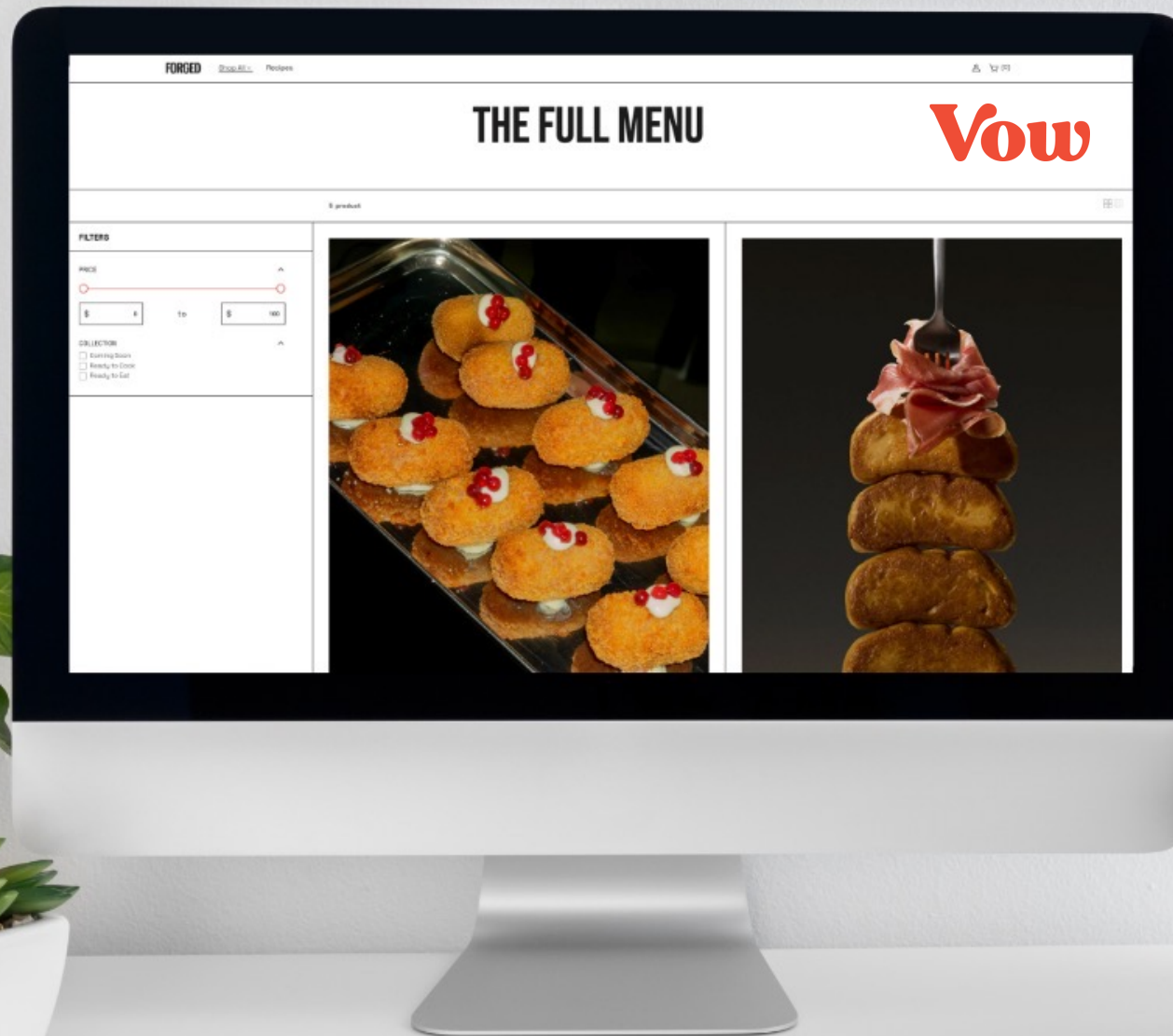


MALOOBCHOD
Singapur





MALOOBCHOD
USA



ONLINE / E-SHOP
Australie

STŘEDNÍ EVROPA PODPORUJE ROZVOJ BIOTECHNOLOGIÍ

**> 320
MEUR**

(2024)

Evropské veřejné
financování
alt. proteinů roste
pátý rok po sobě

**Střední a
východní
Evropa výrazně
posiluje**

>€17 mil. do výzkumu a
inovací v oblasti
rostlinných alternativ,
fermentace a
kultivovaného masa.

**Polsko
5. největším
veřejným
investorem do
KM v Evropě**

Fermentace poprvé
předstihla
plant-based investice
a potvrzuje **posun k
biotechnologickým
řešením.**

Česko

se posouvá do pozice
aktivního tvůrce
evropské
biotechnologické
mapy.

KULTIVÁTORŮ STAVĚJME ~~MLÝNY~~, NE HRÁZE

CESTA K VYKRYTÍ POPTÁVKY

Kultivované maso pomůže **uspokojit rapidně rostoucí celosvětovou poptávku** po mase.

(3x vyšší za posledních 50 let a dál dvojciferně roste)

VYŠŠÍ KONTROLA, STABILITA A NOVÉ ZDROJE PŘÍJMŮ

Producers získají vyšší **kontrolu nad výrobními a distribučními řetězci**, a to na stávající infrastruktuře.

Sníží si náklady a získají **nové zdroje příjmů**.

KVALITA A DOSTUPNOST

Nutričně bohatší jídlo bude cenově dostupnější.

Náklady na výrobu nových typů potravin **klesnou na 1/2 nákladů na výrobu konvenčních**.

OCHRANA PŘÍRODY

67 % půdy využívané pro chov hospodářských zvířat a krmení bude uvolněno do roku 2035.

O 44 % se sníží emise CO₂