

Bell Food Group erweitert Beteiligung an Mosa Meat

Die Bell Food Group erweitert ihre Beteiligung am niederländischen Start-up Mosa Meat, dem weltweit führenden Unternehmen für kultiviertes Rindfleisch. Die neue Finanzierungsrunde zielt auf die kommerzielle Herstellung und Vermarktung von kultiviertem Rindfleisch hin. Durch diese Investition unterstreicht Bell Food Group ihren Anspruch, neue Trends im Convenience-Food-Bereich aktiv mitzugestalten und im boomenden Markt für Fleischalternativen eine führende Rolle zu übernehmen.

Die Bell Food Group beteiligt sich mit EUR 5 Millionen an der nächsten Finanzierungsrunde von Mosa Meat. Diese Finanzierungsrunde hat zum Ziel, die Mittel für den Bau einer industriellen Produktionsanlage zu beschaffen und die Entwicklung wie auch die Skalierung der Technologie voranzutreiben. Darüber hinaus wird im Zeitraum bis 2022 die Zulassung des Produkts in Europa angestrebt. Mosa Meat will das erste Unternehmen sein, das mit einem kultivierten Fleischprodukt auf den europäischen Markt kommt.

Die Bell Food Group hatte sich bereits 2018 mit EUR 2 Millionen am Start-up Mosa Meat beteiligt. Sie unterstützt die Entwicklungs- und Forschungsarbeiten mit ihrer Kompetenz und ihrem Know-how als einer der führenden Hersteller und Vermarkter von Fleisch und Charcuterie-Produkten in Europa. Die Bell Food Group verfügt darüber hinaus über ein starkes Standbein in der Entwicklung von innovativen Ernährungskonzepten und investiert laufend in neue Produktionstechnologien und Trends für kundenspezifische Lösungen.

Das Start-up mit Sitz im niederländischen Maastricht ist mit rund 40 Mitarbeitern das weltweit führende Unternehmen für kultiviertes Rindfleisch. Mosa Meat hat eine Technologie entwickelt, mit der direkt aus tierischen Zellen kultiviertes Rindfleisch hergestellt werden kann. Co-Gründer und Forschungsleiter des Unternehmens ist Professor Mark Post von der Universität Maastricht, der weltweit als Pionier bei der Herstellung von kultiviertem Fleisch gilt.

Im Jahr 2013 präsentierte Mosa Meat den weltweit ersten kultivierten Hamburger. In den letzten Jahren wurden die geplanten wissenschaftlichen Meilensteine erreicht, um die Marktreife zu erlangen. Im Jahr 2021 wird mit der Herstellung in der ersten Pilotproduktionsanlage begonnen werden. Im Verlauf von 2022 wird die erste industrielle Produktionslinie anlaufen und die ersten Produkte werden in kleinem Massstab in ausgewählten Restaurants in Testmärkten in Europa und möglicherweise auch ausserhalb von Europa lanciert. Weiter ist geplant, dass bis 2025 die erste grossvolumige Produktionsanlage in Betrieb gehen wird.

Gemäss verschiedenen Studien wird der Fleischkonsum weltweit mit rund 3 % pro Jahr bis 2030 deutlich ansteigen. Diese Zunahme wird nicht mehr alleine durch die bestehenden Produktionsmethoden nachhaltig gedeckt werden können. Analysten zufolge wird erwartet, dass

kultiviertes Fleisch bis 2030 einen Marktanteil von 10 % erreichen kann. Mit dem Engagement bei Mosa Meat will die Bell Food Group langfristig die Entwicklung neuer Produktionsmethoden unterstützen, die eine mögliche Alternative für jene Konsumenten bieten, die aus ethischen Gründen ihren Fleischkonsum hinterfragen.

Über Bell Food Group

Die Bell Food Group gehört zu den führenden Fleisch- und Convenience-Verarbeitern in Europa. Das Angebot umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood und Convenience-Produkte. Mit den Marken Bell, Eisberg, Hilcona und Hügli deckt die Gruppe vielfältige Kundenbedürfnisse ab. Zu den Kunden zählen der Retail, der Food Service sowie die Lebensmittelindustrie. Rund 12'500 Mitarbeitende erwirtschaften einen Jahresumsatz von über CHF 4 Mrd. Die Bell Food Group ist an der Schweizer Börse kotiert.