

מילניום פוד-טק משקיעה 1.8 מיליון דולר ב - Phytolon

החברה עוסקת במחקר ופיתוח של צבעי מאכל טבעיים בספקטרום נרחב לתעשיית המזון ומולקולות טבעיות מסוג בטאלאינים שהם פיגמנטים המיוצרים במקור על ידי צמחים, בעלי יתרונות בריאותיים.

לדברי חנן שניידר מנכ"ל מילניום פוד-טק: "אנו רואים בפיתוחים העוסקים בלהפוך את המזון ליותר טבעי ויותר בריא כפיתוחים המשנים את עולם המזון והמשקאות. צרכנים מחפשים מוצרים עם רכיבים יותר טבעיים ויותר בריאים ואף מוכנים לשלם פרמיה בעבורם. מבחינתנו פיתולון מביאה פתרון, מבוסס פטנט, מושלם לתחום צבעי המאכל ואנו רואים את ההתעניינות הרבה בטכנולוגיה ובמוצרים"

"אנו שמחים על השלמת השקעה מרתקת נוספת לפרוטפוליו חברות שלנו המתהווה בימים אלו. אנחנו ממשיכים להפגש עם מספר רב של חברות מרתקות עם טכנולוגיות מהפכניות משני תודעה ואורחות חיים בתחום המזון, המשקאות והתזונה. למילניום יש את ההנהלה והיכולות לאתר את החברות המבטיחות ביותר ולתמוך בהן בדרך לבגרות ולאקזיט"

ישראל, תל אביב, 16 לספטמבר 2020 - שותפות ההשקעות הציבורית מילניום פוד טק הודיעה היום כי השקיעה 1.8 מיליון דולר בחברת Phytolon.

Phytolon, שהוקמה בקיץ 2018 במסגרת שיתוף פעולה בין "מכון ויצמן למדע" לחממת טרנדליינס (נמנית על תוכנית החממות של הרשות לחדשנות) הספיקה לגייס לפני סבב A לעיל 1 מיליון דולר מהמדען הראשי וממשקיעים פרטיים. המשקיעים החדשים שהשתתפו בסבב הגיוס הנוכחי כוללים את מילניום פודטק, קרן CBG העולמית, EIT-Food (גוף של האיחוד האירופי האמון על פיתוח יוזמות חדשניות וריאליות) ויוסי אקרמן (מנכ"ל אלביט מערכות לשעבר). הפיתוח של Phytolon מוגן בפטנט ששייך לחברת "ידע", חברת המסחר של "מכון ויצמן למדע" והוא ניתן ברישיון בלעדי לחברה.

פיתולון מפתחת טכנולוגיה חדשנית לייצור צבעי מאכל טבעיים, איכותיים וזולים והיא נשענת על תהליכי תסיסה של שמרים. שוק צבעי המאכל מתחלק ל-2: צבעים סינתטיים (תוצרי זיקוק נפט) וצבעים טבעיים, כאשר הטבעיים מהווים 70% מהשוק - מגמה שמתחזקת על רקע דרישת הצרכן למזון ללא תוספים מלאכותיים המזיקים לבריאות, והן על רקע הגברת הלחץ הרגולטורי על שימוש במרכיבים סינתטיים במזון.

כיום, לא קיים צבע מאכל טבעי העונה באופן מלא על דרישות השוק והצרכן גם יחד הכוללות: תמחיר תחרותי, נוסחה מותאמת לסוג מזון, גישה לקשת רחבה של צבעים, חיי מדף ארוכים ואיכות ייצור גבוהה. על הצורך הזה מנסה פיתולון לענות: החברה פיתחה טכנולוגיה לייצור צבעי מאכל טבעיים בספקטרום נרחב (גווני צהוב, כתום, אדום, ורוד וסגול) שנשענת על תהליכי תסיסה של שמרים, וכן

מולקולות טבעיות מסוג בטאלאינים שהם פיגמנטים המיוצרים במקור על ידי צמחים, וכמו כן יש להם יתרונות בריאותיים.

בשלב ראשון החברה מתמקדת בייצור צבעי מאכל עבור תעשיית מוצרי החלב המותססים, משקאות חלב, מוצרי סויה משקאות ממותקים, גלידות על בסיס חלב או מים, סוכריות, מאפים ותחליפי בשר צמחיים. בעתיד היותר רחוק שוקלת החברה להיכנס לשווקים רלוונטיים אחרים, דוגמת קוסמטיקה וטקסטיל. שוק צבעי המאכל לתעשיית המזון מגלגל 2.85 מיליארד דולר מדי שנה, כאשר 69% ממנו הוא צבעי מאכל טבעיים.

אודות מילניום פוד-טק:

מילניום פוד טק היא שותפות מוגבלת הנסחרת בבורסת תל אביב והמתמחה בהשקעה והשבחה של חברות מתחומי הפוד-טק, מילניום מחפשת להשקיע בחברות המתמחות באיתור ופיתוח רעיונות חדשניים ומשני תודעה ואורחות חיים בתחום המזון, המשקאות והתזונה. למילניום הנהלה מנוסה, פתרונות מוכחים ורשת תומכת לפיתוח רעיונות וסטארט-אפים משלב המוצר לבגרות ולאקזיט.

מילניום מובלת על ידי מר חנן שניידר המכהן כמנכ"ל ומר אילן הדר המכהן כסמנכ"ל הכספים ופיתוח עסקי. שניידר הקים וניהל עד לאחרונה את חממת הפוד-טק בקרית שמונה, והוא בעל ניסיון רב בעולמות ההון סיכון וההייטק. הדר שימש עד לאחרונה בתפקיד מנהל הפעילות של פואמיקס פרמצבטיקה בישראל וה-CFO דירקטוריון השותפות מובל על ידי היו"ר גיא רוזן המכהן גם כסגן יו"ר תנובה ובעברו כיהן בין היתר כיו"ר קרן ההון סיכון מעין ונצ'רס וכדירקטור פעיל בקרן אינפיניטי סין.

בחודש יולי השנה, הושלמה עסקת ההשקעה של השותפות בסבוריט העוסקת במחקר ופיתוח של טכנולוגיה לייצור תחליפי בשר ממקור צמחי בהדפסה, המקנים חווית אכילה דומה ככל שניתן לבשר מן החי ומאפשרים לסועד לבחור את רמת העשייה ואופן ההכנה בלחיצת כפתור. לסבוריט הסכם פיתוח ושיתוף פעולה עם רשת BBB, לה סניפים בפריסה ארצית. מטרת הצדדים היא לחתור לפיתוח, עיצוב והערכה של המבורגרים אשר ייוצרו ויודפסו באמצעות הטכנולוגיה של סבוריט ובתום תהליך זה יותקנו המדפסות במסעדות הרשת והלקוחות יוכלו להדפיס לעצמם את ההמבורגר שהם רוצים. השותפות השקיעה בחברה 1.75 מיליון דולר כך ששיעור ההחזקה של המילניום בסבוריט עומד על 20%, לפי שווי של 7 מיליון דולר.

מילניום עתידה לבצע השקעות נוספות בחברות מחקר ופיתוח בעלות פוטנציאל בתחום הפוד-טק, מחקר ופיתוח של תחליפי מזון, יצור מזון חדשני וטכנולוגיית המידע בתחום הפוד-טק.

תחום הפודטק: מהפיכת המזון השניה בהיסטוריה

מילניום הוקמה בתקופה בה קיימת הזדמנות ייחודית בשוק המזון העולמי, וזאת מכיוון שמצד אחד הביקוש העולמי לפתרונות פודטק הולך וגדל, ומנגד אין מספיק הון למימון פעילותן של חברות פודטק

ישראליות צעירות. הפודטק מוגדר כ'מהפכת המזון' השנייה בהיסטוריה האנושית, כאשר האנושות תצרוך יותר חלבון ותחליפי מזון מעשה ידי אדם מאשר מהחי - כך לפי חברת המחקר RethinkX - וכך ענפי הבשר והחלב מהחי בארה"ב, לצורך הדוגמה, יצטמצמו בעשרות רבות של אחוזים. הביקוש הרב לפתרונות פודטק בא לידי ביטוי בגידול בהשקעות שבוצעו בתעשייה זו לאורך העשור האחרון בעולם: בשנת 2013 מדובר היה על 2.2 מיליארד דולר ואילו אשתקד (2019) מדובר היה על 19.8 מיליארד דולר. שתי דוגמאות מצליחות בתעשייה זו הן חברת Impossible Foods הפרטית שגייסה עד כה 1.2 מיליארד דולר וחברת Beyond Meat שנסחרת בנאסד"ק לפי שווי של 9 מיליארד דולר לאחר שהכפילה את שווייה פי 6 מההנפקה הראשונית שבוצעה רק לפני שנה. בישראל, במקביל לעולם, חלה עלייה משמעותית בהיקף ההשקעות בתעשיית הפודטק: מ-52 מיליון דולר ב-2013 ל-135 מיליון דולר ב-2019, כשלפי נתוני רשות החדשנות יש בישראל כ-250 חברות פעילות בתעשייה זו. מנגד, מקורות המימון לא גדלים באותו הקצב, ונכון להיום פועלות בישראל רק שתי חממות ייעודיות לפודטק ובהתאם בולטים בחסרונם גופי השקעה מקומיים הממוקדים בתעשייה זו.