




VON BIER ZUR [FLEISCH]ALTERNATIVE

FOOD UPCYCLING MIT UPCIRCLD KITCHEN
CHEFSTABLE BEI DER SANDER GRUPPE | 19.APRIL 2024



FOOD UPCYCLING ?





FOOD UPCYCLING BEZEICHNET DIE INNOVATIVE PRAXIS, ÜBERSCHÜSSIGE ODER UNGENUTZTE LEBENSMITTELRESSOURCEN IN HOCHWERTIGE PRODUKTE UMZUWANDELN, UM VERSCHWENDUNG ZU REDUZIEREN & NACHHALTIGE ERNÄHRUNGSLÖSUNGEN ZU FÖRDERN.



WIR KÄMPFEN FÜR EINE
WELT, IN DER CIRCULAR
FOOD KEINE OPTION,
SONDERN DIE NORM IST.



WEIL WIR GLAUBEN, DASS
JEDER BISSEN EINE
CHANCE IST, DIE WELT ZU
VERÄNDERN.



WIR VERWANDELN
SIDESTREAMS IN
KULINARISCHE STARS UND
REVOLUTIONIEREN DIE WELT
DER LEBENSMITTEL DURCH
GESCHMACK UND
NACHHALTIGKEIT.



BREW
BITES



100% PFLANZLICH
28G PROTEIN AUF 100G
NUR 5 ZUTATEN
KEINE ZUSATZSTOFFE
LANGE HALTBARKEIT
MUNDGEFÜHL



DIE GLOBALE
FLEISCHPRODUKTION HAT
SICH IN DEN LETZTEN
50 JAHREN VERVIERFACHT

25 % WENIGER

CO₂

*

18.000 L WENIGER

WASSER JE KG



KÜRBISKERNMEHL



OKARA



HACK



V BITE

BREW BITES
CHUNKS



- 100% Pflanzenkraft
- Protein stark
- Voll mit essenziellen Aminosäuren
- Biss, der begeistert
- Geschmack, der überzeugt
- lange Haltbarkeit



rest:art

Hochschule
Geisenheim
University

EXTRUSION



IMPACT
HUB

???



BREW
BITES

DAS PRODUKT LÄSST SICH
SUPER VERARBEITEN,
GESCHMACKLICH SEHR GUT
UND DIE OPTIK KOMMT
FLEISCH SEHR NAH.

STEFAN GEIST

DIE ENTWICKLUNG IST
BOMBASTISCH.

JÖRG HUBER

Dussmann

FOOD SERVICES



KAUM ZU GLAUBEN

GMBH GRÜNDUNG

PRODUKT LAUNCH CHUNKS

PATENTANMELDUNG

VAGANUARY MIT DUSSMANN

INTERNORGA 2024

FOOD INNOVATION CAMP

IMPACT HUB

GROSSHÄNDLERLISTUNGEN

PRODUKT LAUNCH HACK

K&P SYMPOSIUM

BERLIN FOOD WEEK

...

2024



**MACH MIT UNS DEN
UNTERSCHIED.
SEI TEIL DER
FOOD
UPCYCLING-
REVOLUTION!**





von megen
die Dinge, et
Fliegen. Dani
Luft geseher
Risiken; Flug;
zu nahe kam,
erobern in ihr
dem Himmel
Sauerstoff zu
oder, wie im k
gesetzt mit Li
Schwingung
Aspekte sind