

VISCHER

Webinar:

Food Megatrends – Was essen wir morgen?

5. November 2020

Programm

- Interview mit **Melchior Füglistaller**, Leiter Marketing & Verkauf, **Essento Insect Food AG**
 - Was macht Insekten interessant für die Supermarktreale?
 - Was sind die Herausforderungen für ein Insektennahrungs-Startup?
- Interview mit **Oliver Nussli**, R&D Platform Lead Meat Alternatives, **Nestlé**
 - Fleischersatzprodukte – Pflanzliche Proteine als globale "Game Changers"?
 - Swiss Food & Nutrition Valley: Welche Rolle spielen modernste Wissenschaft und Technologie für die nachhaltige Nahrungsmittelproduktion?
- Interview mit **Roger Lienhard**, Founder & Executive Chairman, **Blue Horizon Group**
 - Innovation im Lebensmittelsektor: Das neue Eldorado im Asset Management?
 - Was macht ein Startup als Investitionsziel für Blue Horizon interessant?
- Publikumsfragen

Food Megatrends – Was essen wir morgen?

Interview mit **Melchior Füglistaller**, Leiter Marketing & Verkauf,
Essento Insect Food AG

JOIN THE ALTERNATIVE PROTEIN REVOLUTION

Webinar Future Foods Insects
Essento x Vischer AG



essento®

Melchior Füglistaller, Head Marketing & Sales, melchior@essento.ch

AGENDA

- Wer ist Essento?
- Wie kam es dazu?
- Wieso Insekten?
- Novel Food – was heisst das?
- Produkte



ESSENTO

VISION

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, Lebensmittel basierend auf Insekten in Europa zu etablieren. Dabei schaffen wir einen Mehrwert für Mensch und unseren Planeten.

MEGATRENDS

Gesundheit
Nachhaltigkeit
Convenience

KERNKOMPETENZEN

- **Pionier** im Bereich der essbaren Insekten in Europa
- **>3 Jahre Erfahrung** mit grösstem Lebensmittelhändler der Schweiz
- **In-house Produktionsanlage und Produktentwicklung** (nach FSSC 22 000) und **bewährte Supplychain**
- **Breites Produktportfolio** über Snacking, Sport bis zu Convenience
- **Distributionsnetzwerk** in Retail, Food Service, Online und Events
- Sensibilisierung & Bildung

WIE ALLES BEGANN

- Erster Kontakt auf Reisen – Hinterfragung status quo & Suche nach Lösungen
- 2013: FAO (WHO) Studie «edible insects»
- 2013: Verein Essento – Ziel Gesetzesänderung
- März 2014: Insect Apéro im Bundehaus
- 2015: Umwandlung in AG & Aufbau Unternehmen



Honigtopfameisen, Australien



Chapulines, Mexiko



Grillenzucht, Thailand



Mopane worm, Simbabwe



Mezcal con gusano, Mexiko

WIESO INSEKTEN?



LECKER

- Bereits 2 Mrd Menschen essen Insekten
- Nussig, bis zitroniger Geschmack
- Natürliche und ehrliche Zutaten



GESUND

- Hohe Proteinqualität
- Wertvolle ungesättigte Fettsäuren
- Reich an Mineralien und Vitaminen (B12, Eisen, Zink, Kalzium)



NACHHALTIG

- Effiziente Futtermittelverwertung
- Keine Hormone, Pestizide oder Antibiotika
- Tiefer Wasserbedarf & kleiner CO₂ Fussabdruck



© Making insects delicious

essenfo

WIESO INSEKTEN?

VEGETARISCH? ☐

GESUNDHEIT



NACHHALTIGKEIT



	INSEKTEN	GEMÜSE	FLEISCH
Gesättigte / ungesättigte Fettsäuren			
Proteine / Verdaulichkeit			
Mikronährstoffe			
Seitenströme als Futter			
Tiefer CO ₂ Fussabdruck			
Effiziente Futtermittelverwertung			
Kein Hormon- und Pestizideinsatz			
Vertical farming			

NOVEL FOOD

Drei Insektenarten zugelassen (CH):



Locusta Migratoria
(Heuschrecke)

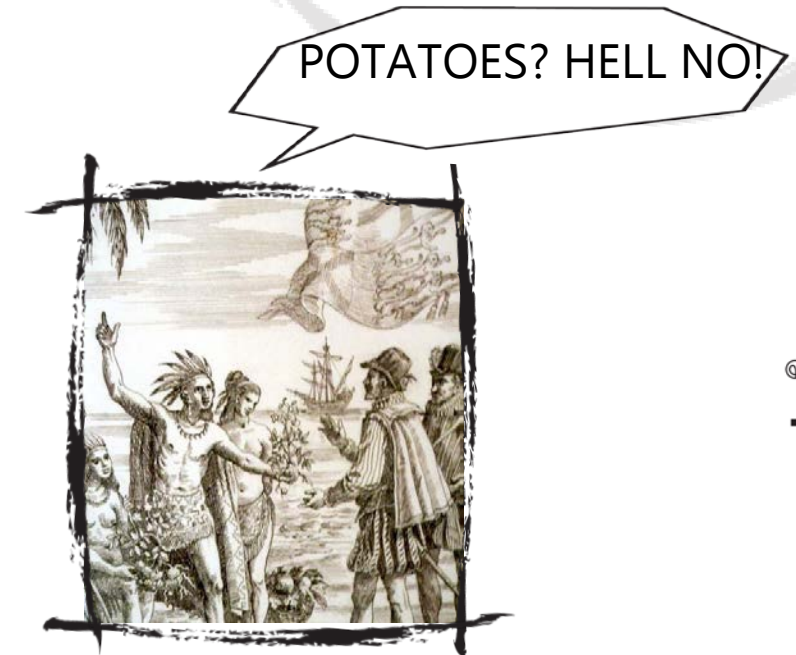


Acheta Domesticus (Grille)
Tenebrio Molitor (Mehlwurm)

- Wissenschaftliche Studien zum Konsum
- Übergangsphase in der EU – Entscheid bald erwartet
- Consumer Behaviour: Zunahme Akzeptanz Bevölkerung & Vorteile bekannt!

Über 2000 bekannte
essbare Arten!

Über 2 Mrd. Menschen
essen Insekten
regelmässig!



ESSENTO PRODUKTE



EINFACH

LECKER

GESUND NACHHALTIG

Ready to eat



SNACKS

- drei Sorten: Paprika, Salt & Pepper, Alpenkräuter
- Swiss made, high protein
- Nur natürliche Zutaten
- Apérosnack mit Potential für Gesprächsstoff "Ernährung"

Convenience



BURGER

- Burger als bekanntes Format
- Trend Gesundheit & schnelle Verpflegung
- Einfach & schnell zubereitet

BARS

- zwei Sorten: Berry Coconut & Raw Chocolate
- High protein, swiss made
- Nur natürliche Zutaten
- Für vor, nach oder während dem Sport oder als Energyboost im Office



MADE WITH  BY ESSENTO



SWISS MADE

Making insects delicious

essento®



10% RABATT:

vischer20
auf essento.ch

**JOIN US ON
THE
REVOLUTION**

Melchior Füglistaller
Head Marketing & Sales
melchior@essento.ch

Food Megatrends – Was essen wir morgen?

Interview mit **Oliver Nussli**, R&D Platform Lead Meat Alternatives,
Nestlé

Food Megatrends – Was essen wir morgen?

Interview mit **Roger Lienhard**, Founder & Executive Chairman,
Blue Horizon Group

VISCHER

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Zürich

Schützengasse 1
Postfach
8021 Zürich, Schweiz
T +41 58 211 34 00

www.vischer.com

Basel

Aeschenvorstadt 4
Postfach
4010 Basel, Schweiz
T +41 58 211 33 00

Genf

Rue du Cloître 2-4
Postfach
1211 Genf 3, Schweiz
T +41 58 211 35 00