

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש



נתיב יועצים • Nativ Consulting



קמעונאות בעידן החדש

שוק המזון – הופכים איומים להזדמנויות
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וחו"ג
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת 

נובמבר 2018

מותגי העל בעולם חוברים לעולם הפודטק

ממחקר שערכה קבוצת הרטמן המתמחה באיתור מגמות וניתוח של התנהלות שוק המזון העולמי, עולה כי נתח המכירות הקמעונאיות שאוחזות 25 יצרניות המזון והמשקאות המובילות בארה"ב, ירד מ 66% בשנת 2012 ל-63% בשנת 2015. נתון זה הביא בשנים האחרונות את החברות המובילות להכרה כי לא ניתן להשאיר את זירת הפודטק למתחרים אלה חייבים להיות חלק ממנה.

מכאן, הדרך להשקעות בחברות פודטק לצד הקמת חממות ומאיצים לסטרטאפים הפכו ליותר ויותר פופולריים כחלק ממודל הצמיחה של חברות מזון גדולות ומבוססות.

ההכרה הגוברת של מותגי העל כי ההשקעה ברעיון יצירתי כבר בשלבים המוקדמים שלו עשויה להניב לחברה תשואות בפרק זמן קצר יחסית, הביאה רבים מהן להשתלב באופן פעיל בעולם הפודטק הן בצורה של הקמת קרנות השקעה ייעודיות והן בצורה של בניית חממות ומאיצים לחברות הזנק מבטיחות.

מה מרוויחות החברות מהשקעות בחממות האלה?

אין זה סוד כי הצרכנים מתרחקים מהסחורה המעובדת והארוזה שבמיינסטרים ומאמצים מוצרי נישה. חברות ההזנק הם לעיתים קרובות בחוד החנית של מגמות טעם וחידושים טכנולוגיים והחברות המובילות המחפשות מנועי צמיחה חדשים, רוצות לדעת מה מניע אותם ולעיתים להיות שותפות לפריצות הדרך החדשות. חברות מזון מובילות כמו Campbell Soup, Tyson, Chobani Unilever, Mondolez ואחרות רוצות את הזכות הראשונה להיחשף לרעיונות

דרך מנחם בגין 154 (בית קרדן) תל אביב 6492107

טל: 03-6955806 פקס 03-6959775

www.nativyoatzim.co.il

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש **קמעונאות בעידן החדש**
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וחו"ג הופכים איומים להזדמנויות
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת **israel food**

חדשניים ולרכוש מוצרים שתפסו תאוצה. המספר הגדל והולך של יצרנים מובילים שחוברים לחממות או מקימים אחת משלהם משקף את ההצלחה הפוטנציאלית של אסטרטגיה זו.

עבור יזמי הפודטק, מעבר להשקעות פיננסיות, חממות מסוג זה מספקות גישה למתקנים עם מומחיות ייצור וליווי מקצועי (שלרוב יקרים מידי עבורם) ובמקרים מסוימים, הן אף משמשות כסוכן ומפיץ ליזמים המבטיחים ביותר. להלן סקירה של מקבץ חברות מזון מובילות ומעורבותן בעולם הפודטק.

קרן Campbell Soup משקיעה בחממות קולינריות

קרן Acre, קרן הון סיכון המגובה ע"י Campbell Soup, השקיעה 13 מיליון דולר בחברת Pilotworks, חממה קולינרית בברוקלין נ"י המספקת מתקני מטבח מצוידים, ליווי אישי לחברות הזנק בתעשייה, שיווק ושירותים מקצועיים אחרים ליזמי מזון. החברה עתידה לפתוח את שטחי המטבח הבאים בשיקגו ובדאלאס.

"יזמי מזון צריכים הרבה יותר מכמה שולחנות ואינטרנט מהיר כדי להקים עסק", טוען מנכ"ל Pilotworks, ניק דוויין. "אנחנו נותנים להם מטבחים מצוידים בכל מה שהם צריכים ועוזרים להם לשווק ולהפיץ את מה שהם עושים".

עם מהלך זה קמפבל מצטרפת לחברות רבות אחרות של מוצרי צריכה שמגובות בחממות מזון ומאיצים דוגמת נסטלה ארה"ב אשר השקיעה הקיץ במאיץ כדי לתמוך בסטרטאפים מתחום המזון והחקלאות או land O'Lakes אשר פתחה

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש



נתיב יועצים • Nativ Consulting



קמעונאות בעידן החדש

שוק המזון – הופכים איומים להזדמנויות
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וח"ג
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת  israel food

בחודש יולי חממה כדי לסייע לחברות סטרטאפ של מוצרי חלב לצמוח ולהתחרות טוב יותר עם חלופות צמחיות.

החממה של Chobani יצרנית היוגורט שכבשה את אמריקה

יצרנית היוגורט Chobani בחרה בשבע חברות סטרטאפ מבין 550 המועמדים שבקשו להשתתף במחזור השני של חממת הפודטק שלה.

משתתפי השנה הם: Chloe's Fruit, חברה מניו יורק, שמייצרת גלידה אמריקאית ושלגונים משלושה מרכיבים בלבד; Farmer Willie's of Boston, שמייצרת בירת גי'נ'ג'ר; Ithaca שמייצרת מנות וערכות ארוחה על בסיס שיבולת שועל; LoveTheWild of Boulder מקולורדו שמייצרת ארוחות דגים קפואות; Pique Tea Crystals מסן פרנסיסקו, שמשתמשת בצמחי על להכנת מגוון סוגי תה; Rumi Spice משיקו שעוסקת בגידול ומכירת זעפרן ומוצריו ו-Monkey of Santa Monica מקליפורניה שמייצרת גלידה צמחונית.

לאור המגוון הרחב השנה, נראה ש-Chobani מנסה לבחור מגוון של סטרטאפים הכולל ייצוג טוב של קטגוריות המזון השונות כמו גלידה צמחית, חלופה דלת סוכר וקלוריות לבירה, שלגון קפוא בריא יותר וחברות המנסות להפוך מוצרי מזון כמו שיבולת שועל, זעפרן ופירות ים לנגישים, טריים ועמידים יותר.

יחד עם ההדרכה, הייעוץ ומקצועי ותמיכה בסך \$ 25,000, צוות Chobani מספק יעוץ מקצועי לחברות הסטרטאפ בתחומי המיתוג והשיווק, אריזה ותמחור, מכירות ואסטרטגיה קמעונאית, חדשנות וייצור, איכות ובטיחות המזון.

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש **קמעונאות בעידן החדש**
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וח"ג שוק המזון – הופכים איומים להזדמנויות
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת **israel food**

Tyson Foods מאמצת את אסטרטגיית הסטרטאפ

לחברת Tyson Foods יש יותר מ-122,000 עובדים ברחבי העולם, אך צוות מצומצם של עובדים במעבדה החדשנית שלה בשיקגו אמור לסייע לחברה בת השמונים ושמונה שנים לאמץ את מנטליות הסטרטאפ שהיא מנסה לחקות. הרעיון למעבדה הגיע באוקטובר האחרון, כאשר אנשי מקצוע ב-Tyson הבינו שהם צריכים להיות טובים יותר בחדשנות ולעשות את זה בצורה מהירה יותר או שהם מסתכנים בנפילה בעקבות שינוי מהיר של טעם הצרכן והעדפותיו.

צוות המעבדה החדשני, הכולל מדען מזון, מומחה בשיווק, מעצב מוצר ושף מוכשר, קיבל מנדט ליצור ולהוציא מוצר לשוק בתוך שישה חודשים. הקבוצה אחראית לתהליך התכנון, היישום וההשקה.

עד כה המעבדה ייצרה שני מוצרים. הראשון הוא שיתוף פעולה עם הסטרטאפ "Flash Food" שנועד לייצר הנצלת מזון באמצעות ה-Flashfoodbox. מארז מזון הכולל שילוב של תוצרת חקלאית של ירקות ופירות הראויים למאכל אך אינם ראויים לשיווק בגלל המראה שלהם בשילוב מוצרי חלבון עוף מ-Tyson. המארז נמכר ישירות לצרכן במחיר מוזל. המוצר השני והחדש יותר הוא הניסיון הנועז יותר לייצר חטיף חלבון בשם "Yappah" שמשלב את העוף של Tyson עם רכיבים אחרים כמו מחית ירקות וכוסמת.

המוצר נבחן בשוק ע"י פלטפורמת מימון ההמונים אינדיגו. ארבעת הטעמים של המוצר נמכרים החל מיולי האחרון בשיקגו. מטרת ניסוי השוק היא לאפשר למעבדה לאסוף מידע ומשוב על עיצוב המוצר, האריזה, המחיר ונתונים אחרים כדי לבצע שינויים לפני שתחליט האם להרחיב את טווח ההפצה של המוצר לאזורים נוספים.

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש **קמעונאות בעידן החדש**
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וח"ג שוק המזון – הופכים איומים להזדמנויות
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת israel food

Kraft Heinz פותחת חממה עבור מותגים פורצי דרך

Kraft Heinz הקימה לאחרונה פלטפורמת חממה בשם "קרש קפיצה" (Spring Board) במטרה לעזור לפתח, להגביר ולהאיץ את הצמיחה של מזון חדשני באמצעות סטרטאפים. התוכנית החדשה מתמקדת בפיתוח מותגים המייצרים מוצרים בריאים, אורגניים, ייחודיים וחוויתיים ומציעה מספר מסלולים לתמיכה בחדשנות של חברות הזנק. בנוסף ליכולות הניהול ולמומחיות הנלווית ש Kraft Heinz מעניקה, לחברות הסטרטאפ תהיה הזדמנות לגייס כספים לביסוס הרעיונות שלהם. הסטרטאפים המשתתפים מקבלים 50 אלף דולר עם כניסתם לחממה, עם סיכוי להכפיל את הסכום במהלך תכנית. במקרה של Kraft Heinz, חברה ענקית עם מומחיות בתהליכי מו"פ ובעלת רשת הפצה גדולה רעיון "החממה הביתית" הוא גם זול וגם מהיר הרבה יותר מאשר לנהל בתוך החברה קבוצת פרויקטים עם הצוות הקיים שלוקח על עצמו את כל האחריות הניהולית והסיכון הפיננסי.

5

Kelloggs ו-Conagra Brands השקיעו בחממת סטרטאפ בשווי 34 מיליון

דולר בשיקגו

מותגי העל Kellogg ו-Conagra מצטרפים לעיר שיקגו, מלכ"רים ומשקיעים אחרים ביצירת חממת מזון עסקית בשם "The Hatchery". המתקן, שגודלו 67,000 רגל, יכול 56 מטבחים פרטיים ביניהם מטבחים ייעודיים ללא גלוטן, אורגניים או כשרים, מטבח מרכזי משותף, נפח אחסון גדול, ופונקציות נוספות שיהיו זמינות ליזמים שיצטרפו מתעשיית המזון והמשקאות. החממה צפויה

דרך מנחם בגין 154 (בית קרדן) תל אביב 6492107

טל: 03-6955806 פקס 03-6959775

www.nativyoatzim.co.il

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש **קמעונאות בעידן החדש**
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וחו"ג שוק המזון – הופכים איומים להזדמנויות
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת  isral food

לאכלס שטח ייצור ליותר מ-75 חברות הזנק כ-80% מהסטרטאפים שעובדים בחממה עוסקים בתחום החטיפים. שיקגו ידועה כמרכז מרכזי בתעשיית המזון והמשקאות עם 4,500 חברות, 130,000 עובדים ו-32 מיליארד דולר במכירות. כעת, העיר יכולה להוסיף את החממה לרשימת הנכסים שלה בתעשיית המזון. שני המשקיעים העיקריים צפויים לקבל נגישות ראשונה למוצרים החדשים שבפיתוח ולנטר מגמות בעולם ה-CPG על מנת להבטיח כי המו"פ שלהם על המסלול הנכון.

האחוז הגדול של סטרטאפים מעולם החטיפים שיעבדו בחממה, משתלב היטב עם השקעותיהן האחרות של Conagra ו-Kellogg, הן בפיתוח מוצרים חדשים והן ברכישות דוגמת זו של Conagra שהוציאה לאחרונה 250 מיליון דולר לרכישת יצרנית הפופקורן Angie's Artisan.

6

PepsiCo פותחת מרכז לחדשנות (The PepsiCo Hive) ומצטרפת למשקיעים בחממת המזון The Hatchery בשיקגו

גם עבור חברת CPG גדולה ומוצלחת כמו PepsiCo אשר פתחה לאחרונה מרכז חדשנות לטיפול במותגי הנישה הקיימים שלה בשווקים באירופה, חטיבת החברה PepsiCo North America Nutrition שכוללת מותגים המבוססים על תזונה בריאה דוגמת KeVita, Quaker ו-Tropicana נכנסה לשיתוף פעולה עם חממת מזון ומשקאות The Hatchery Chicago בדומה לחברות קלוגס וקונגרה שעשו זאת לפנייה. לצד ההשקעה בחממה בשיקגו, משיקה PepsiCo מרכז חדש

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש **קמעונאות בעידן החדש**
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וחו"ג שוק המזון – הופכים איזמים להזדמנויות
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת israel food

לחדשנות בשם "הכוורת" (The PepsiCo Hive), כדי לעזור לטפח את מותגי הנישה שלה דוגמת מותג החטיפים Bare שנרכש לאחרונה. המרכז יכלול קבוצה יזמית נפרדת מחוץ למשרדי הליבה של החברה שתסייע לטפח מוצרי נישה קיימים לצמוח מהר ולבדוק מותגים חדשניים אחרים ש-PepsiCo תוכל לאמץ לחיקה.

החלטתה של PepsiCo להיכנס לתחום החממות מחזקת את תפיסת החברות הגלובליות על כך שחברות סטרטאפ קטנות וזריזות בעולם הפודטק עשויות לפתח מוצרים מעניינים, ייחודיים ובריאים בצורה מהירה ויעילה יותר מהמנגנונים המסורבלים של התאגידים.

7

מחלבת Arla חושפת תכנית לפתיחת מרכז חדשנות בתחום החלב עד 2021

גם מחלבת ארלה הודיעה כי עומדת להקים מרכז לחדשנות בהשקעה של מיליוני אירו. מטרת הקמת מרכז החדשנות של מחלבת ארלה, שעתיד להיפתח בדנמרק, הינו לחשוף בפני העולם את "נפלאות חלבון הגבינה". המרכז החדש יהווה בית למדענים וחוקרים מובילים אשר יגלו ויספקו דרכים חדשות לשימוש בחלבון הגבינה.

אוכלוסיית העולם גדלה, מה שמגביר את הצורך במזון בריא ובר קיימא. זה אתגר גדול, וב-Arla רוצים להיות חלק מהפתרון באמצעות מוצרים חדשים שיתאימו לדרישות המשתנות של הצרכנים. המיקוד יהיה בחקר כל רכיבי החלב וחלבון החלב במטרה לשלב אותם בכדי לשפר את הערך התזונתי או

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!



מזון בעידן החדש **קמעונאות בעידן החדש**
חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וחו"ג שוק המזון – הופכים איומים להזדמנויות
27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים
במסגרת אירועי תערוכת **israel food**

הפונקציונלי של מוצרים ייעודיים העונים על הצרכים התזונתיים הספציפיים של ילדים, ספורטאים, חולים וצרכנים בכללותם.

במרכז החדש מדענים, מפתחים וטכנולוגים שיכסו כל אספקט במחקר ופיתוח מוצרי חלב וחלבון החלב. החל בטכנולוגיות הפרדה מתקדמות כדי לבודד רכיבים ספציפיים של מי הגבינה או החלב ועד טיפול בחימום ופיסטור כדי לשפר פונקציונאליות והארכת חיי המדף של המוצר.

ומה קורה בזירת הפודטק בישראל

שנת 2018 היא שנה גדולה עבור תעשיית הפודטק הישראלית. האקזיטים, צומחים גם הם, הן מבחינת ערכם והן מבחינה מספרית. גם הגיוסים ושיתופי הפעולה של חברות הזנק עם חברות רב-לאומיות מצויים במגמת עליה. גולת הכותרת השנה היו 4 עסקאות משמעותיות (עד לספטמבר):

- International Flavors and Fragrances (IFF) רכשה את פרוטרום תעשיות בע"מ תמורת 6.4 מיליארד דולר.
- Takeaway.com רכשה את פלטפורמת הזמנת המזון המקוונת "תן ביס" תמורת 157 מיליון דולר.
- פפסיקו רכשה את "סודה סטרים" הישראלית תמורת 3.2 מיליארד דולר.
- AB InBev, המחזיקה ב-Budweiser, רכשה את Weissbeberger תמורת 80 מיליון דולר.

בשנת 2017, חברות הפודטק גייסו כ-117 מיליון דולר בסך הכול ב-27 סבבים.

שני כנסים... כרטיס אחד, ההרשמה החלה!




מזון בעידן החדש

קמעונאות בעידן החדש

חדשנות פוגשת טכנולוגיה, אריזה וחו"ג

שוק המזון – הופכים איומים להזדמנויות

27 בנובמבר 2018, מרכז הירידים

במסגרת אירועי תערוכת 

בשני הרבעונים הראשונים של 2018, מחזורי ההשקעות הראו יציבות עם כ-15.5 מיליון דולר בארבעה סבבים ולאחר מכן 16.6 מיליון דולר בארבעה סבבים. תחום חדש ומרגש בעולם הפודטק הישראלי הינו "הבשר הנקי" או המתורבת: שתי חברות, Future meat ו-Super meat השלימו גיוס במחצית הראשונה של השנה בסך 2.2 מיליון ו-3 מיליון דולר בהתאמה. קרנות בינלאומיות נותנות אמון בתחום ומתמקדות בהשקעה בתחום זה בישראל.

בישראל קיימות מספר חברות הזנק העוסקות בהפחתת סוכר במזון, שהינו אחד הגורמים העיקרים בעולם לסוכרת והשמנה והינו חלק מ-90 מיליארד דולר של תעשיית הסוכר הגלובלית. בין החברות הישראליות שמקבלות תשומת לב רבה לאחרונה ניתן למצוא את Amai Proteins ו-Douxmatok, Evolve שמעוניינות לפתח פתרונות לנושא זה. אם החדשנות בתחום מרכזי זה תעבוד (למרות שיש עוד דרך ארוכה עד למסחור המוני של הפתרונות בשוק הגלובלי) נוכל לראות שינויים משמעותיים בשוק הסוכר העולמי, בתחום המזון והמשקאות. אין ספק כי היתרון של ישראל הוא השילוב של טכנולוגיה, אקדמיה, מחקר ותרבות חוצה מגזרים; שילוב שמאיץ את התפתחות האקו-סיסטם של עולם הפודטק המקומי.

כל הזכויות שמורות לנתיב יועצים. אין להעתיק, להפיץ, להציג בפומבי או למסור לצד שלישי כל חלק מן הנ"ל בלא קבלת הסכמתם של המחברים בכתב ומראש.