

Planted baut zusätzliche Produktionsstätte für Europa in Süddeutschland

Zürich, Schweiz, 10. September 2024 – Planted, Schweizer FoodTech-Pionier für pflanzliches Fleisch aus ausschließlich natürlichen Zutaten, investiert mit einer neuen Produktionsstätte in Süddeutschland weiter in den Kapazitätsausbau. Basierend auf der Fermentationstechnologie wird der Standort zur modernsten Produktionsstätte für pflanzenbasiertes Fleisch in Europa. Das Thema Green Technology spielt bei der Errichtung des neuen Werks eine zentrale Rolle.

Die Nachfrage nach umweltfreundlichen Nahrungsmitteln ist rasant gestiegen, insbesondere das kürzlich lancierte planted.steak hat es den europäischen Verbraucher:innen sowie Gastronom:innen angetan. Planted schraubt daher seine Kapazitäten weiter hoch. Das Unternehmen ist überzeugt, dass biostrukturierte Proteine in Zukunft tierisches Fleisch in Bezug auf Geschmack, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Produktivität und Preis übertreffen werden.

Seit 2020 wird am Hauptstandort Kemptthal, Schweiz, geforscht und produziert. Mittlerweile nimmt der deutsche Markt den größten Anteil der 75% Exporte in Anspruch. Mit dem Ziel, so nahe und lokal wie möglich bei den Konsumierenden zu produzieren, hat sich Planted nun für einen weiteren Produktionsstandort im bayrischen Memmingen, Deutschland, entschieden. Dabei wird ein altes Brauerei-Areal wiederbelebt, um die modernste europäische Produktionsstätte für pflanzenbasiertes Fleisch zu errichten. Die Inbetriebnahme ist für das erste Quartal 2025 geplant. Am Standort in Memmingen werden durch Planted so mehr als 50 technische und betriebliche Arbeitsplätze geschaffen und mittelfristig mehr als 20 Tonnen pflanzliches Fleisch pro Tag produziert.

Der Standort Kemptthal wird seine Produktion sowie Wichtigkeit, insbesondere für den Schweizer Markt, beibehalten.

Bessere Proteine: Planted's Whole-Muscle-Plattform

Erst im April dieses Jahres präsentierte Planted seine neueste kulinarische Innovation: das planted.steak. Ein neuartiges, fermentiertes Steak auf pflanzlicher Basis, das in zahlreichen europäischen Gastronomiebetrieben sowie im Einzelhandel in der Schweiz und in Deutschland erhältlich ist. Das planted.steak ist das erste Produkt der „Whole-Muscle“-Plattform von Planted, einer bahnbrechenden Plattform für Premium-Fleischstücke, bei der der Muskel durch proprietäre Fermentationsprozesse wächst. Im Frühling 2024 begann die strategische Erweiterung der Produktionskapazitäten in Kemptthal mit einer hochmodernen Fermentationsanlage. Dieser Ausbau wird nun am neuen Produktionsstandort in Memmingen fortgesetzt.

„Unsere internationale Expansion folgt der strategischen Entscheidung, unsere biotechnologische Kompetenz und Standorte ebenfalls im Ausland, nahe bei unseren Kunden auszubauen. Unser Ziel ist es, innovative Produkte unserer Fermentationsplattform schnell auf den Markt zu bringen, insbesondere das planted.steak, das unsere derzeit fortschrittlichste und disruptivste Fermentationstechnologie in Bezug auf Skalierbarkeit, Geschmack und Produktqualität nutzt“, erklärt Lukas Böni, Mitgründer und Mitglied der Geschäftsleitung von Planted. „Die Investition in den weiteren Produktionsstandort ermöglicht es uns, der schnell wachsenden Marktnachfrage gerecht zu werden und noch näher an unseren deutschen Kunden zu produzieren“, so Lukas Böni weiter.

Green Technology: Wegweisend in der nachhaltigen Lebensmittelproduktion

„Wir sind stolz, einer der wenigen Innovatoren von Fleisch auf pflanzlicher Basis zu sein, der so viele Schritte in der Wertschöpfung abdeckt - von der Forschung und Entwicklung bis zur industriellen Produktion“, erklärt Lukas Böni. „Diese Wertschöpfungstiefe erlaubt es uns, unsere Vision von `besseren Proteinen` noch stärker und stringenter auf- und umzusetzen, wie wir das im Werk in Memmingen beispielsweise beim Thema Green Technology und nachhaltige Fertigung machen“, sagt Böni weiter.

Das Thema Green Technology spielt bei der Errichtung des neuen Werks eine zentrale Rolle. Der Standort wird fast komplett CO₂ neutral betrieben und ist gänzlich frei von fossilen Energieträgern - stattdessen wird auf Brunnenkühlung, Fernwärme aus Holzheizung und Photovoltaik gesetzt. Somit ist sichergestellt, dass alle Energien, die für die Herstellung der Planted Produkte im neuen Werk eingesetzt werden, aus erneuerbaren Quellen stammen. Planted ist somit Vorreiter und zeigt, wie Energiewende bei der Lebensmittelproduktion aussehen kann.

Planted realisiert das Projekt in Memmingen gemeinsam mit der ortsansässigen Alois-Müller-Gruppe, die auf nachhaltige Energien und die strategische Entwicklung von dezentral mit nachhaltigen Energien versorgten Infrastrukturen spezialisiert ist. Andreas Müller, Geschäftsführer Alois-Müller-Gruppe, zeigt sich enthusiastisch: „Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit Planted, insbesondere in den Bereichen Nachhaltigkeit am Standort sowie in Bezug auf unsere Kompetenz bei der technischen Umsetzung nachhaltiger Lösungen in der Gebäudetechnik. So wird das Werk durch Photovoltaik-Strom, Brunnenkühlung und mit regionaler erzeugter Fernwärme nahezu CO₂-neutral versorgt.“

Bis zu 97% weniger CO₂-Emissionen

Bereits jetzt sind Planted Produkte nicht nur eine kulinarische Innovation, sondern auch eine skalierbare und nachhaltige Lösung für die ökologischen Herausforderungen, die mit der industriellen Fleischproduktion – mit dem planted.steak insbesondere die der Rindfleischproduktion – verbunden sind. Bei der Herstellung eines planted.steaks entstehen im Vergleich zu seinem tierischen Pendant 97% weniger CO₂-Emissionen sowie 81% weniger Wasserverbrauch pro Kilogramm.

In Memmingen werden mittelfristig circa 5.000 Tonnen pflanzliches Fleisch jährlich produziert. Dies wird zu hohen CO₂ Einsparungen im Vergleich zu tierischem Fleisch führen - Einsparungen welche circa dem jährlichen CO₂-Austoss von rund der Hälfte der Einwohner:innen der Stadt Memmingen entsprechen.

Download Bildmaterial

[Unter diesem Link](#) steht Ihnen hochaufgelöstes Bildmaterial zum Download bereit.

Weitere Informationen

Für weitere Informationen zum Unternehmen, den Produkten sowie einem Medienbesuch der Produktionsstätte in Kemptthal, wenden Sie sich bitte an:

Vicky Kummer, Head of Corporate Communications, press@eatplanted.com

Über Planted

Planted kombiniert proprietäre Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um Fleisch aus Pflanzenproteinen zu produzieren. Der Schwerpunkt liegt dabei auf leckerem Geschmack, einer fleischigen und saftigen Textur und der Verwendung von ausschliesslich natürlichen Zutaten. Planted designt und strukturiert Fleisch in jeder Grösse, Form und Faserstruktur und wird von der Überzeugung angetrieben, dass es mit seinen Produkten tierisches Fleisch zukünftig im Hinblick auf Geschmack, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Effizienz und Preis übertreffen wird. Mit der ausschliesslichen Verwendung von natürlichen Zutaten und dem Verzicht auf Konservierungsstoffe bei allen Produkten setzt Planted einen völlig neuen Massstab in der Kategorie der pflanzenbasierten Fleischprodukte und macht sie zu einer gesunden und nachhaltigen Option für alle. Wirklich besser als Fleisch von Tieren.

Eine wachsende Bevölkerung, eine höhere Lebenserwartung und steigende Einkommen sind massgebliche Faktoren für den Anstieg bei der weltweiten Fleischnachfrage. Allerdings ist die Fleischindustrie in ihrem aktuellen Umfang weit von Nachhaltigkeit entfernt. Planted möchte dies ändern. Das in Zürich ansässige FoodTech StartUp, das aus der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETH) hervorging, wurde 2019 gegründet. Es hat schnell das geistige Eigentum um seinen technologischen Ansatz herum aufgebaut und hält mehrere Patente. Planted ist ein zertifiziertes B Corp Unternehmen.

Die Hauptproduktion von Planted befindet sich im schweizerischen Kemptthal in einer gläsernen Produktionsanlage. Damit bietet Planted der Öffentlichkeit erstmals einen direkten Einblick in die Fleischproduktion.

Das Fleisch von Planted ist in mehr als 6100 Restaurants und mehr als 8700 Verkaufsstellen im Einzelhandel in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, im Vereinigten Königreich und den Beneluxländern sowie über seinen eigenen europaweiten Web-Shop erhältlich. Die Fleischproduktreihen von Planted, die jeweils aus verschiedenen Proteinquellen bestehen, umfassen zurzeit `planted.chicken`, `planted.pulled`, `planted.kebab`, `planted.duck`, `planted.schnitzel` `planted.bratwurst`, `planted.aufschnitt` Lyoner und `planted.steak`. Darüber hinaus gibt es verschiedene limitierte Ausgaben in enger Zusammenarbeit mit Starköchen wie Tim Raue, Damien Germanier, Haya Molcho oder Sebastian Copien.

Weitere Informationen sind hier verfügbar: <https://www.eatplanted.com>