

# Ei-Alternativen im Foodservice

(März 2023)

## Über Perfeggt

Perfeggt ist ein 2021 gegründetes Foodtech-Unternehmen aus Berlin, spezialisiert auf die Erforschung, Entwicklung und Herstellung von pflanzenbasierten Ei-Alternativen. Das multidisziplinäre, internationale Team um das Gründertrio Tanja Bogumil (CEO), Gary Lin und Bernd Becker (CPO) besteht aus Pionier:innen und Spezialist:innen für alternative Proteine. Sie entwickeln Produkte aus pflanzlichen Proteinen, die in ihrer Textur, ihrem Nährstoffprofil und ihrem vollen Geschmack beeindrucken.

Perfeggt hat das Ziel, das Lebensmittelsystem mit innovativen pflanzlichen Ei-Alternativen zu transformieren und nachhaltiger zu gestalten. Es setzt sich für eine Lebensmittelproduktion ein, die achtsamer mit Umwelt, Tier und Mensch umgeht. Um es Verbraucher:innen leicht zu machen, sich für eine nachhaltigere, pflanzenbasierte Ernährung zu entscheiden, stehen für Perfeggt das Genusserlebnis und die einfache Anwendbarkeit des Produkts an erster Stelle. Mit diesem Ansatz will Perfeggt zur führenden Marke für pflanzenbasierte Ei-Alternativen werden.

### Perfeggt im Foodservice

- seit Dezember 2022 über The Pool Chefs Companion sowie Chefs Culinar erhältlich
- Zusammenarbeit mit etablierten Foodservice-Partnern, wie Frühstück 3000 und Café Ursprung in Berlin, Café Buur in Frankfurt, 25hours Hotel in Köln und Brezelina in München.

# Tanja Bogumil, CEO und Co-Gründerin Perfeggt, über die wichtige Rolle des Foodservice für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem:

"Der Foodservice hat die Chance, als wichtiger Vorreiter Ernährungstrends zu setzen, mitzugestalten und Menschen für kulinarische Erlebnisse zu begeistern. Diese Chance sollten wir gemeinsam nutzen, indem wir Gäst:innen hochwertige, innovative Lebensmittel professionell zubereitet präsentieren und ihnen damit die Wahl für nachhaltige, pflanzliche Gerichte leicht machen. So schaffen wir es, das Lebensmittelsystem und die Ernährung langfristig nachhaltiger, ressourcenschonender und ohne Tierqual zu gestalten."

### Warum Foodservice-Anbieter mit Perfeggt arbeiten:

Marco Makowski, General Manager 25hours Hotel

"Wir erleben bei unseren Gäst:innen eine stetig steigende Nachfrage nach nachhaltigen und veganen Produkten. Mit Perfeggt nutzen wir die Chance, einen beliebten Klassiker des Frühstücksangebots zu revolutioneren: das Ei. Die Vielfalt an pflanzlichen Eierspeisen, die wir gemeinsam kreiert haben, begeistert unsere internationalen Gäst:innen durch ihren Geschmack und ihre Textur. Durch diese Erweiterung unseres pflanzlichen Frühstücksangebots kommen wir unserem Ziel zu mehr Nachhaltigkeit in großen Schritten näher."



Caroline von Streit, Einkauf und Special Projects The Pool Chefs Companion

"Wir sind spezialisiert auf innovative Food-Konzepte und wollen unseren Kund:innen und Partner:innen hochwertige, nachhaltige Lebensmittel bieten, die schmecken. Mit Perfeggt ist das nun auch in der neuen Kategorie des pflanzenbasierten Ei-Ersatzes möglich. In seiner hohen Produktqualität und einfachen Anwendbarkeit erfüllt es alle Kriterien von Küchenchef:innen an ein pflanzliches Alternativprodukt und ermöglicht zahlreiche vegane Gerichte auf der Speisekarte."

## Warum pflanzliche Alternativen sinnvoll sind: Zahlen und Fakten zur Eier-Wirtschaft in Deutschland

- Obwohl der Eierkonsum in Deutschland seit 2 Jahren leicht sinkt, steigt die Produktion von Eiern in Deutschland seit 2010 an: 2022 auf 14,8 Milliarden Eier, ca. 915 Mio. Kilogramm (BMEL).
- Eier haben einen **CO2-Fußabdruck von 3kg CO2/kg** (ifeu-Studie). Die Ei-Produktion in Deutschland verursacht 2,75 Millionen Tonnen im Jahr.
- Mit 3 kg CO2/kg verursacht die Eierproduktion sogar 2-3 Mal mehr CO2 als die gleiche Menge Kuhmilch (ca. 1,1-1,7 kg CO2/kg). (ifeu-Studie)
- Eier sind **ressourcenintensiv**: 200 Liter Wasser benötigt die Produktion eines Eis. Der Großteil davon wird indirekt für die Produktion des Futters für die Legehennen verbraucht. (<u>waterfootprint.org</u>)
- Exporte und Importe erhöhen den CO2-Abdruck zusätzlich: Der Selbstversorgungsgrad lag 2022 bei 76 % (BMEL). Der weitere Bedarf wird aus Nachbarländern importiert (Statista). Gleichzeitig werden Eier aus Deutschland exportiert: 1,4 Milliarden Stück 2021, das sind 10 % der Produktion (Statista). 2022 stieg der Export durch den internationalen Eiermangel sprunghaft um 5,2 % an, bei verarbeiteten Eiern sogar um 13 % (BMEL).
- 2022 wurden in Deutschland erstmals über 50 Millionen Legehennen gehalten.
- Legehennen leiden für unseren Eikonsum: die natürliche Lebenserwartung von Hühnern liegt bei etwa 10 Jahren, Legehennen werden **nach einem Jahr entsorgt**, wenn ihre Legeleistung (ca. 300 Eier pro Jahr) nachlässt. (Studie Universität Bern)
- Während ihres kurzen Lebens leiden 97 % der Hennen in allen Haltungsformen –
  unter schmerzhaften Knochenbrüchen. Er ist bedingt durch einen Calciummangel
  aufgrund der hohen Legeleistung. Denn der Mineralstoff wird bei der Eiproduktion
  an das Ei abgegeben. (Studie Universität Bern)

### Vorteile pflanzlicher Ei-Alternativen

- keine Tierqual
- Regionalität: pflanzliche Proteine (z. B. Erbsen) lassen sich regional anbauen
- weniger CO2: pflanzliche Produkte haben einen niedrigeren CO2-Fußabdruck
- ressourcenschonend: Für die Produktion von Perfeggt werden schon heute 70-80
   weniger Wasser und Bodenfläche verbraucht und CO2-Emissionen verursacht (eigene Berechnung Perfeggt).