

September 2024

Swiss Accelerator
innovation project
supported by



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation
Innosuisse – Swiss Innovation Agency



EggField

EggField

Pflanzlicher Ei-Ersatz vom Feld

Silvan Leibacher, silvan@eggfield.com

Die Produktion von tierischen Produkten v.a. Fleisch, Milch und Eier verursacht mehr Treibhausgasemissionen als das weltweite Transportsystem d.h. alle Reisen mit Autos, Schiffen, Zügen und Flugzeugen zusammen.

1.2 Billionen Eier

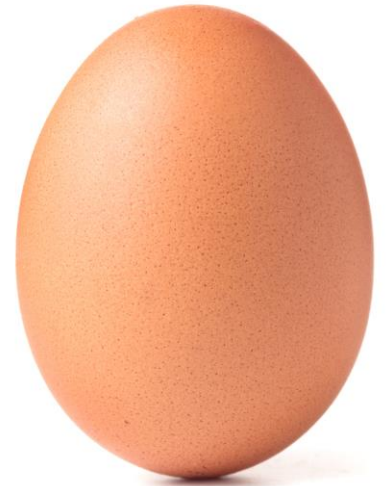
Werden pro Jahr produziert

2 Mia. Legehennen

werden jährlich getötet und entsorgt, sobald ihre Legeleistung nach 12 Monaten abnimmt

Negative Umweltauswirkungen

wie die weltweite Abholzung der Wälder, Verlust von Biodiversität, und hoher Verbrauch von Wasser z.B. aufgrund der Verwendung von Soja und Mais als Futter





Ich und mein Bruder beim Start unserer Spezialitäten-Bäckerei, der "Leibacher Biber-Manufaktur AG". Seit 2013 entwickelt unsere Firma neue Rezepturen primär pflanzlich

Wir wissen aus Erfahrung

Ei ersetzen ist schwer

Aktuelle Ei-Ersatz Produkte

- × limitierte Funktionalität
- × Zusatzstoffe
- × komplexe Zutatenlisten
- × Allergene

Deshalb haben wir EggField entwickelt

EggField entwickelt funktionelle Inhaltsstoffe, um **Hühnerei als Zutat** in verschiedensten Rezepten durch **natürliche und bessere pflanzliche Rohstoffe** zu ersetzen.

0%
Tierleid

3x
weniger CO²*

70x
weniger Wasser*

Unterstützt von

Swiss Accelerator
innovation project
supported by

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation
Innosuisse - Swiss Innovation Agency


Berner Fachhochschule
Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFZL


swiss
FOOD
RESEARCH


proveg
INCUBATOR



foodward
the food business academy


eit Food
Co-funded by the
European Union 

*interne LCA



EggField One Aquafaba & EggField Plus

Ei-Ersatz für Profis

Hergestellt aus Hülsenfrüchten,
pflanzlichen Stärken und Proteinen

Entwickelt für Einsatz in Gastronomie und
Lebensmittel-Industrie (B2B)

Ersetzt Eiklar und Vollei als Zutat in
verschiedenen Anwendungen



EggField Aquafaba

Flüssiges Extrakt (teilw. side stream) aus
Kichererbsen, Gelberbsen und Zitronensaft

Einheiten: 1 kg, 10 kg, 1000 kg (in Planung)



EggField Plus

Pulver zur optionalen Zugabe zu EggField
Aquafaba, aus pflanzl. Protein und Stärke

Einheiten: 500 g, 10 kg

Bekannt aus



vegconomist
- Das vegane Wirtschaftsmagazin -



green queen

foodaktuell
Die stärkste Publikation der
Schweizer Lebensmittelwirtschaft

TagesAnzeiger

HANDELSZEITUNG
Wirtschaft im Klartext.

cash

Wir ersetzen funktionelle Eigenschaften von Ei durch zwei einzigartige Produkte



Eigenschaften von Ei

- Bindung** ✓
- Schäumung** ✓
- Emulgierung** ✓
- Gelierung** ✓✓
- Hoher Proteingehalt** ✓✓
- Allergenfrei** ✓✓

EggField Aquafaba

flüssig, ist optimiert für die Funktionalitäten Binden, Emulgieren und Schäumen



EggField Plus

Pulver, zum Mischen mit EggField Aquafaba. Optimiert für die Gelierung und den Proteingehalt



Produkt-USPs für den professionellen Einsatz

- ▶ **Funktionelle Eigenschaften**
Kann Ei in einer Vielzahl von Anwendungen mit ähnlicher Leistung ersetzen
- ▶ **Neutraler Geschmack**
Wenig Fehlgerüche in Bezug auf Geschmack oder Geruch
- ▶ **Natürliche und einfache Zutaten**
Enthält keine Zusatzstoffe oder modifizierte Stärken (clean label) und wenige Zutaten (simple label)
- ▶ **Allergenfrei & frei von GMO**
Enthält weder Soja, Weizen oder Lupinen noch Zutaten, die gentechnisch verändert wurden





Einsetzbar in verschiedensten Bereichen



Backen

- Cake & Biskuit
- Muffins & Blechkuchen
- Dauerbackwaren
- Zopf & Hefegebäck
- Saisonales Spezialitäten (z.B. Weihnachtsgebäck)
- Wähen & Quiche



Desserts

- Pâtisserie
- Dessert im Glas (z.B. Trifle, Tiramisu)
- Div. Mousse (z.B. Schokoladenmousse)
- Cremen & Füllungen
- Meringues / Baiser



Kochen & Getränke

- Teigwaren (z.B. Spätzli)
- Wähen & Quiche
- Bierteig & Panaden
- Crêpes & Pancakes
- Aufläufe
- Espumas
- Cocktails (Sours)



Saucen & Dressings

- Mayonnaise-Alternativen
- Dip-Saucen (z.B. Cocktail, Tartar, Aioli)
- Dressings (z.B. French)
- Warme Saucen (z.B. Sabayone, Hollandaise)

5 Gute Gründe die kundenseitig für die Verwendung von EggField sprechen

- **Mehrumsatz durch Ansprechen von neuen Kundengruppen** durch pflanzliche Formulierungen, Attraktivität von Endprodukten für flexitarische, umwelt- und gesundheitsbewusste Verbraucher erhöhen
- Einsparungen durch weniger Duplikationen, **effizientere Produktionsabläufe** und einfacheres Allergenmanagement (insbesondere im Industrie-Umfeld)
- **Längere Produkthaltbarkeit** durch Reduktion von mikrobiell anfälligen Zutaten, **weniger Produktrisiken** in Handhabung und Lagerung
- **Robustere Lieferkette** und **weniger Abhängigkeiten** durch Ausweichmöglichkeiten bei wichtigen Zutaten z.B. bei Engpässen in Verfügbarkeit oder bei Preissteigerungen von Hühnerei durch Vogelgrippen-Effekte
- **Nachhaltiger** werden und Nachhaltigkeitsziele erreichen, indem der ökologische Fußabdruck der Zutaten reduziert wird



IP

Intellectual Property Rights

Patentanmeldung eingereicht ▶

Patent pending für die EU und USA

Breites Anwendungs-Know-How ▶

Kontinuierliche Generierung von praktischem Know-how zu funktionalisierten Zutaten, die Eier in Lebensmittelprodukten ersetzen können

Trademark für EggField® ▶

Registriert für die EU durch das EUIPO, USPTO(USA)ausstehend



EggField-Team

Industry Know-how & Swiss FoodTech



**SILVAN
LEIBACHER**

CEO / Co-Founder

Food Industry Expert in
plant-based Bakery,
Economist, Marketer,
Unilever-Alumni



**DAVID
EBNETER**

CTO / Co-Founder

Food Engineer (M.Sc.),
specialized in Extraction
Technology & Scale-ups



**RIET
STEIGER**

CFO-CSCO / Co-Founder

Experienced Leader &
CFO, Corp. Startup
Founder, Log & Supply
Chain Specialist



**OLIVER
NAEFF**

Sales & Operations Lead

Food-Tech & alternative
protein industry expert,
Startup operator,
Biotechnologist



**MAGDALENA
HERREN**

Research & Developm.

Food Technologist
(M.Sc. ETH), Protein
Interactions & Plant
based Products



**LUCA
STITZ**

Research & Developm.

Food Technologist
(B.Sc.) Food & Beverage
Developm., Production
& Process Design



**THOMAS
KAPPIS**

Culinary Dev. & Pâtissier

Certified Executive
Pastry Chef & recipe
developer baked
goods



EggField-Advisory-Board



**LEONIE
BRÜHLMANN**

Industry & Sustainability

Head of Group Sustainability
Lindt & Sprüngli

Board of Trustees WWF



**CHRISTOPH
DENKEL** Prof. Dr.

Technology & IP

Prof. für Food Structure
Design, PHD ETH

Board Member Swiss Food
Research



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich



Berner Fachhochschule
Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFIL



**MELANIE
BINGGELI**

Agronomy

M. Sc. ETH Agronomy, ETH
Pioneer Fellow plant based
Proteins, ZHAW Startup Coach



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



**RETO
FREI**

Gastronomie

Gründer & Verwaltungsrat tibits
M. Sc. ETH Maschinenbau



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich



Ausblick & Prioritäten

über die nächsten 12 Monate



Reichweite generieren & Kunden gewinnen

EggField bei Kunden bekannter machen



Skalierung der Produktion

Vergrößerung der Produktionsmenge auf 30+ Tonnen



Finanzierung

Sicherung von Finanzierung für die Wachstumsphasen 2024 / 2025



EggField

EggField unterstützen!

Kennst du Gastronomie- und Industriebetriebe, die Hühnerie verarbeiten und offen sind für neue innovative Lösungen?

Wir freuen uns über Hinweise und Verknüpfungen!

Herzlichen Dank für euren Support.

EggField

Erhältlich bei verschiedenen
renommierten Vertriebspartnern



Vielen Dank!

silvan@eggfield.com
+41 79 654 57 85