

# Luya Foods

Nebenströme als Chance

12. September 2024

# Luya



**The Good-Food-Revolution:  
Making people and planet  
healthier with every bite.**



# Wer und was ist Luya

- Spin-off der Berner Fachhochschule
- Fokus auf Upcycling von Nebenströmen der Lebensmittelindustrie durch Nutzung von traditionellen Fermentationsmethoden
- Juli 2021 gegründet
- 17 Mitarbeiter\*innen
- Produktion ist in einer alten Schokoladen Fabrik in Bern Bümpliz

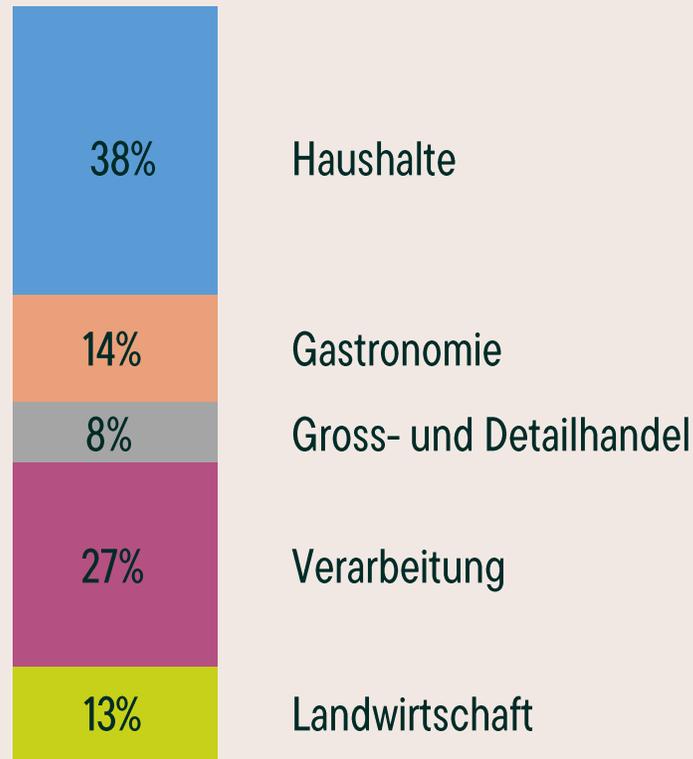


# Lebensmittelverluste entlang der ganzen Wertschöpfung belasten die Umwelt enorm

- Lebensmittelverluste (Food Waste) entsteht entlang der ganzen Wertschöpfungskette von Acker bis zum Teller
- 28% des Gesamtfussabdruck der Schweiz resultieren auf dem Ernährungssystem
- 25% davon sind auf vermeidbare Lebensmittelverluste zurückzuführen
- Jedes Jahr sind dies 2.8 Millionen Tonnen oder 330 kg pro Person

# 27% der Lebensmittelverluste in der Schweiz fallen in der Verarbeitung an

## Lebensmittelverluste in der Schweiz



- Haushalte sind die grösste Quelle von Food Waste
- Verarbeitung ist der andere Hauptverursacher
- Heutige Lebensmittelproduktion ist auf lineare Prozesse optimiert
- Nebenprodukte / Verluste sind Teil der «unvermeidbaren» Kosten

# Deep dive: Tofu- Sojamilchproduktion



# Die natürliche Schweizer Bio-Proteinquelle



60% Bio-Okara +  
40% Bio-Kichererbsen



Vorbereitung der  
Grundmasse



✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦  
**Fermentation**



Formgebung und  
Veredelung



Juicy und tasty  
Luyas





“Luya ist eine neue Ära pflanzlicher Alternativen: 100% Bio + natürlich fermentiert – für vollen Nährwert mit null Zusatzstoffen.”

# Luya ist ein gesünderes Produkt als herkömmliche Fleischalternativen



Ganze Bio-Hülsenfrüchte

Natürlich fermentiert

Keine Zusatzstoffe

Verbesserte Bioverfügbarkeit<sup>1</sup>

Rohmaterial

Verarbeitung

Zusatzstoffe

Bioverfügbarkeit

**Herkömmliche  
pflanzenbasierte Fleischimitate**

Proteinisolate

Extrusion (hoch prozessiert)

Bindemittel, Stabilisatoren,  
Emulgatoren, Farbstoffe, Aromen

Reduzierte Bioverfügbarkeit<sup>2</sup>

1. Proteine in Tempeh (nächster «Verwandter» von Luya) weisen eine höhere Bioverfügbarkeit auf, z.B. Starzyńska-Janiszewska A., Stodolak B., Wikiera A. Proteolysis in tempeh-type products obtained with Rhizopus and Aspergillus strains from grass pea (Lathyrus sativus) seeds. Acta. Sci. Pol. Technol. Aliment. 2015;14:125–132. 2. Erste Evidenz zeigt negative Effekte von Extrusion auf Bioverfügbarkeit und Verdaubarkeit von Proteinen, z.B. Rekola, S-M., et al. (2023), Structure, texture and protein digestability of high moisture extruded meat alternatives enriched with cereal brans, Applied Food Research, 3 (1), <https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100262>

# Kurze Zutatenliste, keine Zusatzstoffe



## Luya

SOJAbohnenokara 46%\*, Kichererbsen 34%\*, Wasser, Zitronensaftkonzentrat\*, Pilzkultur, Salz, Maisstärke\*.

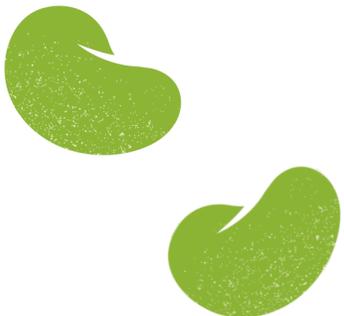
\*aus biologischer Landwirtschaft.

## Fleischimitat (Poulet)

Wasser, **Sojaprotein** 27%, natürliche Aromen, Pflanzenöle (Sonnenblumen, Raps), **Erbseprotein**, Kartoffelstärke, Gewürzzubereitung, Erbsenfasern, **Maltodextrin**, Kochsalz, Cyanocobalamin [Vitamin B12], Eisenpyrophosphat [Eisen], **Farbstoff: Calciumcarbonat**.

## Fleischimitat (Burger)

Wasser, **Erbseproteinisolat** (16%), Rapsöl, Kokosnussöl, **Reisprotein**, **Aroma**, **Stabilisator (Methylcellulose)**, Kartoffelstärke, Apfelextrakt, Farbstoff (Betanrot), **Maltodextrin**, Granatapfelextrakt, Salz, **Kaliumchlorid**, Zitronensaftkonzentrat, Mais Essig, Karottenpulver, **Emulgator (Sonnenblumenlecithin)**



# Eine vielseitige Produktpalette für Gastronomie und Konsument:innen



Luya Bio Geschmetzeltes



Luya Bio Nuggets



Luya Bio Burger



Luya gibt es unter anderem bei:



Stadt Zürich  
Stadtspital Triemli



Dein Hofladen im Quartier.



# Luyas Ansatz der Kreislaufwirtschaft reduziert den Fussabdruck signifikant

- ✓ **Biodiversity** Die Zutaten stammen aus biologischem Anbau und unterstützen die Biodiversität.
- ✓ **Climate Change** 94 % geringere Treibhausgasemissionen als Rindfleisch<sup>1</sup> und geringere Emissionen im Vergleich zu anderen Fleischalternativen.
- ✓ **Fresh Water Use** Weniger Wasserverbrauch durch Upcycling von Lebensmittelproduktionsströmen.
- ✓ **Land Systems Change** Geringerer Druck auf Landressourcen durch Nutzung ungenutzter Nebenströme.

# Let's connect.



**Nina Schaller**  
**Co-Founder & Co-CEO**  
+41 79 209 24 43  
[nina.schaller@luya.bio](mailto:nina.schaller@luya.bio)

[www.luya.bio](http://www.luya.bio)

