

O společnosti

Bene Meat

Více na
benemeat.com

BeneMeat je biotechnologická společnost se sídlem v Praze, založená v roce 2020. Jako jedna z prvních firem na světě jsme vyvinuli škálovatelnou, efektivní a etickou technologii pro výrobu kultivovaného masa – nejprve pro použití v krmivech pro domácí mazlíčky a do budoucna také pro lidskou výživu.

Na podzim 2023 jsme se stali prvním registrovaným výrobcem kultivovaného masa pro domácí mazlíčky a naše surovina je zapsaná v European Feed Materials Register. Jde o důležitý milník, kdy se kultivované maso stává realitou, nikoli jen vizí budoucnosti.

Zaměřujeme se na B2B spolupráci. Nejsme výrobcí krmiv, jsme poskytovatelé technologie pro výrobu nové generace suroviny: masa ze skutečných živočišných buněk, které rostou v kultivátoru.

Nejde o „maso z laboratoře“ ani „umělé maso“. Je to skutečné maso, vyrobené bez potřeby porážet zvířata. Proto používáme termín kultivované maso, který odpovídá realitě.

Spolupracujeme s výrobcí krmiv i potravin, kterým poskytujeme technologické know-how umožňující zařadit kultivované maso do jejich produktového portfolia. Naším cílem je stát se technologickým partnerem pro společnosti, které chtějí nabídnout nový typ proteinu – kvalitní, etický a udržitelný.

Náš tým tvoří více než 150 mezinárodních odborníků a vědců. Budujeme kompletní technologický ekosystém: od vývoje buněčných linií a kultivačních médií až po škálování výroby v kultivátorech a tvorbu technologických protokolů.

Aktivně hledáme obchodní partnery po celém světě. Chceme nejen dodávat naši unikátní technologii, ale také společně vyvíjet nové produkty a vstupovat na nové trhy. Jsme biotechnologická společnost stojící za dalšími možnostmi pro lidi, zvířata a planetu.



ROMAN KŘÍŽ

Generální ředitel BeneMeat

“Naše technologie umožňuje výrobcům rozšířit jejich portfolio o bezpečnou, etickou a udržitelnou alternativu, která respektuje přírodu i spotřebitele. Nevytváříme náhradu masa, ale další možnost, jak produkovat živočišný protein.”

Roman Kříž (nar. 1967) je generálním ředitelem BeneMeat, kde se věnuje strategickému řízení. Jeho hlavním cílem ve firmě je přetavit inovativní výzkum v průmyslově škálovatelnou realitu a vybudovat kompletní technologický ekosystém, který umožní výrobcům integrovat kultivované maso do jejich podnikání.

„V BeneMeat neprodukujeme primárně maso, ale vyvíjíme technologii, která dává výrobcům další možnost, jak kultivované maso vyrábět. Naše řešení pomáhá potravinářským a krmivářským společnostem diverzifikovat jejich produktové portfolio, zajistit potravinovou bezpečnost prostřednictvím lokální výroby a otevřít nové zdroje příjmů.“

Po absolvování Právnické fakulty Univerzity Karlovy se Roman Kříž pohyboval v mezinárodním obchodu, což ho přivedlo do USA, Jižní Koreje a většiny evropských zemí. Na Ukrajině vedl 17 let firmu distribuující zdravotnické přístroje BTL. Jeho hluboké zkušenosti z oblasti

technologí a strategického řízení dnes formují přístup BeneMeat: spojit inovace, škálovatelnost a etiku do reálné průmyslové praxe. V BeneMeat Roman zajišťuje, aby vědecký výzkum nebyl pouze akademickým experimentem, ale měl jasnou cestu k reálné výrobě. To znamená efektivní škálování produkce, technologickou preciznost a důsledné dodržování bezpečnostních a regulačních standardů.

Roman Kříž věří, že největší inovace vznikají tam, kde lidé mají prostor pro kreativitu a odpovědnost za vlastní rozhodnutí. Proto v BeneMeat vytváří prostředí, kde vědecký tým nejen provádí výzkum, ale také se podílí na strategickém rozhodování o jeho směřování. Tento přístup umožňuje rychlejší vývoj technologických řešení, efektivní testování a zrychlený přechod od laboratorního výzkumu k reálné výrobě.

Ve volném čase se věnuje rodině, zajímá se o ekonomii, vzdělávání nadaných dětí a šachovou hru.

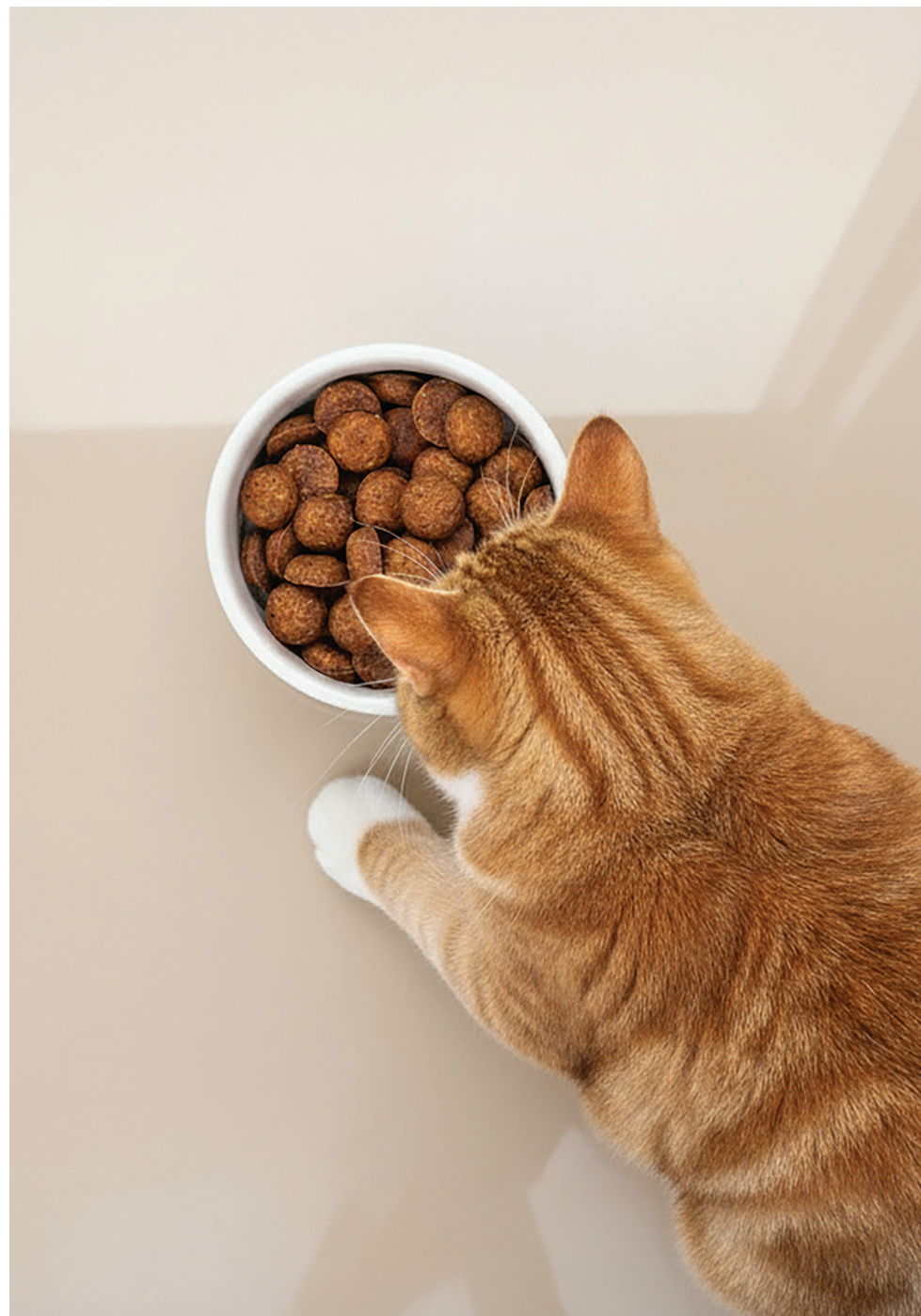


KULTIVOVANÉ MASO

& proč tento termín používat

Doporučujeme používat pro popis našeho produktu termín Kultivované maso, lépe vystihuje produkt naší technologie. Protože naše maso není umělé. Je to skutečné maso, vypěstované ze zvířecích buněk, které roste v kultivátoru. Proto mu také neříkáme maso z laboratoře, protože tam vlastně nevzniká. Nedoporučujeme používat termíny Maso ze zkumavky, laboratorní maso, umělé maso, protože mohou být pro spotřebitele matoucí a zavádějící.

Kultivované maso, známé také jako maso z buněčné kultury, je skutečné živočišné maso vyrobené přímým pěstováním živočišných buněk v kontrolovaném prostředí bez nutnosti porážky zvířat. Proces začíná malým vzorkem živočišných buněk, které jsou vyživovány základními živinami a vedeny k tvorbě svalové, tukové a pojivové tkáně, čímž se napodobuje přirozený biologický růst. Výsledkem je maso, které je biologicky identické s konvenčním masem, ale může být produkováno udržitelnějším způsobem, s menším dopadem na životní prostředí a zlepšeným welfare zvířat. Kultivované maso je pojem označující maso (včetně svalových buněk, tukových buněk, pojivové tkáně, krve a dalších složek), které je vyrobeno kultivací živočišných buněk, nikoli porážkou živého zvířete. (Zdroj: New Harvest – výzkumný institut zaměřený na urychlení pokroku v oblasti buněčného zemědělství).



BeneMeat &

PROPOJENÍ S BTL

Jako dceřiná společnost BTL – globálního lídra ve výrobě zdravotnické techniky – přenáší BeneMeat stejnou preciznost, důslednost a důraz na kvalitu i do výroby kultivovaného masa. Nejde jen o potravinářskou technologii. Je to inovace v průmyslové kvalitě.

BTL Industries je světovým lídrem v oblasti medicínských technologií, s kanceláři ve více než 90 zemích světa. Posouváme hranice technologií a nastavujeme nové standardy v oboru. Naše inovace posouvají moderní medicínu vpřed – dávají profesionálům do rukou průlomové nástroje a pacientům zpřístupňují léčebné metody, které byly ještě nedávno považovány za nemožné.

btlnet.com/about-us



BeneMeat