

2023

Do you like it salty or tasty?

Business Case von The Garum Project



garum
PROJECT

Die systemische Lösung - gekommen um zu bleiben

Stellen Sie sich ein nachhaltiges, 100% natürliches Würzmittel vor, das Salz, Brühe und Zucker ersetzen kann. Im gleichen Preisrahmen wie seine (industrielle) Gegenspieler.

Garum ist eine wertvolle, aromatische Flüssigkeit, die

- ein **MHD von zwei Jahren** hat
- **ungekühlt** transportiert und gelagert werden kann
- ein **langanhaltendes Geschmackserlebnis** generiert
- sehr **nährstoffreich** ist

Es ist voller Umami, komplett natürlich verarbeitet, reich an essentiellen Nährstoffen und gut für unser Mikrobiom. Mit Garum lassen sich top Geschmacksresultate erzielen.

Eine Produktlinie mit niedrigem Salzgehalt und "Clean Label", **um Bouillon vom Markt zu verdrängen.**



Status Quo: Unerfüllte Konsumentenbedürfnisse

Die Lösung: Garum

Konsumenten wollen Würzmittel mit:

- Hoher Geschmacksverstärkung
- Gesund (kein/wenig Salz) & nahrhaft
- "clean label" (Keine Additive)
- Praktikabel sind



Problem

Etablierte Produkte liefern:

- × Mittlere Geschmacksverstärkung
- × Hoher Salzanteil
- × Niedrige Nährwerte
- × Viele Zusatzstoffe
- ✓ Praktikabel



Lösung

Wir liefern:

- ✓ Hohe Geschmacksverstärkung durch Umami
- ✓ Low-in-salt, prebiotisch - vitamine - antioxidantien
- ✓ Nährstoffreich
- ✓ 100% clean label, keine Zusatzstoffe
- ✓ Praktikabel



Unsere Produktpalette auf garumproject.com



Aus was Garum hergestellt ist und wie es angewendet wird



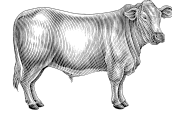
Gemüse Garum

aus nicht zum Verkauf geeignetem Gemüse hergestellt



Milch Garum

aus Molke - dem Nr.1 Nebenprodukt der Käseherstellung



Rinds Garum

aus pensionierten Milchkühen hergestellt



Hühner Garum

aus pensionierten Legehennen hergestellt



Fisch Garum

aus Fischabschnitten hergestellt

Anwendungen:

- zur Herstellung von hervorragenden Saucen - **sofort**
- Geschmacksverstärkung
- für eine "un glaubliche" Butter **Sauce** für Pasta oder Gemüsegerichte
- **Marinieren** von Fleisch oder Fisch
- Für Brot oder Pizzarezepte - **erhöht** die **Verdaubarkeit** und die **Triebführung**
- Um **Zucker** in Desserts **zu reduzieren**
- ...

USPs, die uns einen Wettbewerbsvorteil von 3-5 Jahren geben



Skalierbarkeit & unvergleichliche Produktionszeit

- 3 Wochen pro Batch (Konkurrenz benötigt 6 - 12 Monate)

Zutaten:



• Nebenprodukte:

- Ganzjährige Verfügbarkeit
- Preislich attraktiv



• Clean label & Gesundheit:

- Keine Zusatzstoffe in Kombination mit 7x weniger Salz
- Kann gut fürs Mikrobiom sein: prebiotisch - vitaminreich - antioxidantien

Produkteigenschaften:



- MHD von zwei Jahren
- Ungekühlt aufbewahren, auch wenn geöffnet
- Langanhaltendes Geschmacksergebnis
- Convenience



Unternehmen:



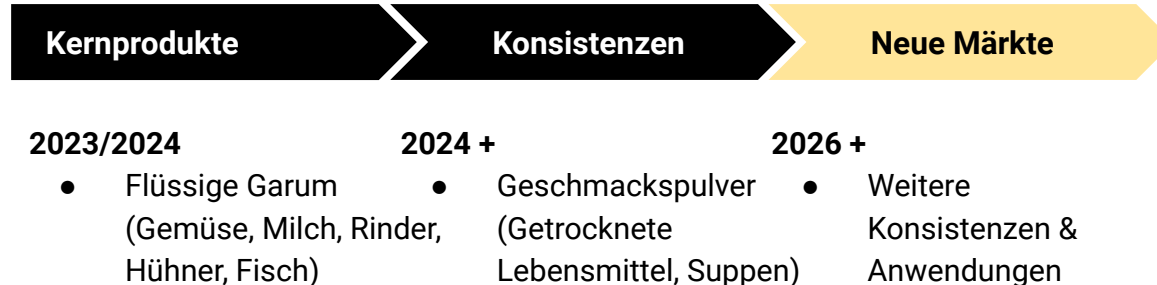
- "Early mover", technische & produktionsbezogene Expertise 100% in-house

Vielseitige (zukünftige) Anwendung

Anwendungsbereiche von Garum:

- Würzen & Aromaverstärkung
- Salz & Brühesubstitut
- Zucker Substitution
- Milch & Käse Substitution
- Natürliche Aromastoffe für Industrie (bspw. für Fleischersatzprodukte)

Produktevolution



Wo wir uns im Markt positionieren

Globale Marktgröße: Ca. USD 150 Mrd, CAGR von 4.8% bis 2025

Unsere Zielmärkte: Wir sind mit DACH und Italien gestartet. In einer zweiten Phase wollen wir weitere europäische Länder dazu nehmen. Gekoppelt an die nächste Finanzierungsrunde steht der Markteintritt in den USA und Kanada an.

Finanzierung:

- Aktuell schliessen wir unsere Seed Investmentrunde ab
- In 18-24 Monaten wollen wir eine Series A durchführen

Zielgruppen:

1. B2B Kanal - Aromahersteller, Lebensmittelproduzenten, grosse Catering Unternehmen, Restaurants, Retail, Supermärkte
2. B2C Kanal - Ernährungsbewusste Konsumenten, die über Feinkostgeschäfte, Restaurants und Online-Shops erreicht werden

Das Gründerteam und die Vision

Wir werden der neue Maggiwürfel - überall zuhause, aber komplett natürlich und salzarm.



Stephanie Lüpold

CEO, Co-Founder

Hintergrund CEO & Geschäftsentwicklung
M.A. Universität St.Gallen (HSG)



Mattia Baroni

CRDO, Co-Founder

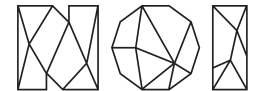
Autor, Fermentierungsexperte und chef de cuisine



Gregor Wenter

Head Sales, Co-Founder

Hotelier und Serienunternehmer



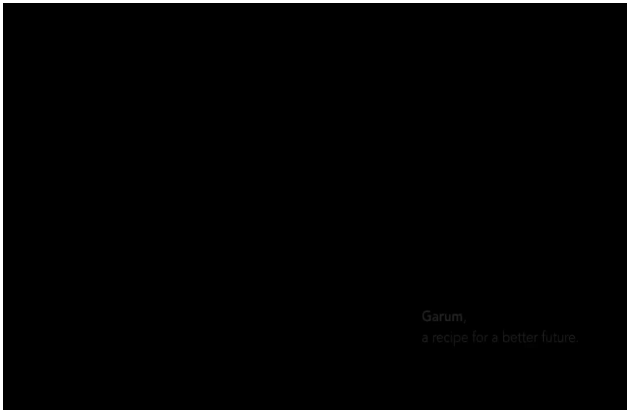
TECHPARK
SÜDTIROL / ALTO ADIGE

Wir sind Teil des Inkubators vom [NOI Techpark](#) und ein Spin-off von [La FuGa](#)

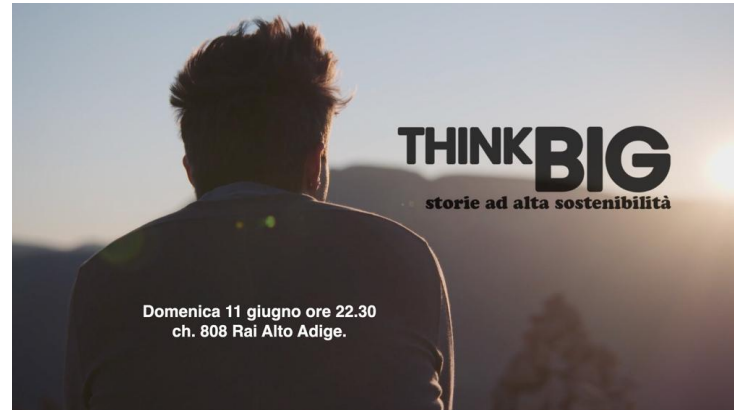
Ein Einblick in unsere Geschichte

Kurzvideo wie Garum produziert wird

- Das Video zeigt eine simplifizierte Herstellung



Dokumentation zu unserer Entstehung (in Italienisch):



Um die Videos abzuspielen, klicken Sie auf die unterstrichenen Titel, oder die Bildfläche

**Jeder kann kochen, solange man
Garum vorrätig hat**

garum
PROJECT

Vielen Dank!

Melden Sie sich bei Stephanie für weiterführende Gespräche



Stephanie Lüpold
stephanie.luepold@garumproject.com
+41 (0)79'780'07'80

garum
PROJECT

Die Gründer im Portrait



garum
PROJECT

CEO, Co-Founder



Stephanie Lüpold

Experienced CEO and business developer

M.A. in Business Management from St.Gallen University (HSG)

Business highlights:

- Experienced CEO with **P&L responsibility of > CHF 5 M**
- Proven track record in managing internationally distributed teams with **50+ employees**
- **Successful merger** of four entities into Amazee Labs AG
- Winner of **Daimler Supplier Award 2020**

Excerpt of press & speaking engagements:

- Women in Business: [Portrait](#)
- Daimler Supplier Award: [Daimler honours suppliers for the 12th time](#)
- Daimler Supplier Portal: [Article highlighting collaboration](#)
- [53 Female Tech CEOs To Encourage and Inspire You](#)
- 2019: Shaping the future of decoupled Drupal @ Decoupled Days in New York
- 2018: Keynote speaker as Startup Specialist @ Swiss Consulate in Bangalore

CRDO, Co-Founder



Mattia Baroni

Author, fermentation expert and chef de cuisine
Studied IT at the Università degli studi di Brescia

Business highlights:

- **Author** of the first book for professional chefs in Italy about fermentation practices
- **Head of an R&D** project in fermentation, funded by the European Union
- Restaurant awarded with prizes in innovation and sustainable concepts
- **Chef de cuisine** at the age of 26

Excerpt of press & speaking engagements:

- New perspective in gastronomy : [Passione gourmet](#)
- Futuristic dishes: [Reporter gourmet](#)
- The new food laboratory: [Gambero rosso](#)
- 2021: Stakeholder @ Sustainable days
- 2021: Stakeholder @ Basque Culinary Center University SPAIN

Head of Sales, Co-Founder



Gregor Wenter

Hotelier, networker and a free spirit
Hotelfachschule Villa Blanka – Innsbruck

Business highlights:

- CEO Bad Schörgau
- Co-Founder Trehs cosmetics
- Co-Founder La Fuga® Movement
- Co-Founder The Garum Project

Excerpt of press & speaking engagements:

- TV - 4 years in the Core Team of La Prova del Cuoco Rai 1
- Various engagements in associations and working groups
 - e.g. Regenerate Leaders South Tyrol
 - Various appearances as speaker, e.g. Quality of live Conference - Monocle - Vienna