Beneo erweitert mit der Übernahme von Meatless sein Portfolio

Artikel vom **31. Mai 2022**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Der Hersteller funktioneller Inhaltsstoffe Beneo gab am 19. Mai 2022 den Kauf des niederländischen Unternehmens Meatless B.V. bekannt. Damit bietet das Unternehmen zukünftig eine größere Auswahl an pflanzlichen Texturgebern für Fleisch- und Fischalternativen an.

Beneo selbst arbeitet an texturierten Weizenproteinen. Bei dieser eingeweichten, unverarbeiteten Zutat ist gut die faserige, fleischartige Textur zu erkennen (Bild: Beneo).

Mit der Übernahme von Meatless positioniert sich Beneo noch stärker als wichtiger Akteur im Wachstumsmarkt der texturierenden Zutaten auf Pflanzenbasis. Die Vermarktung der neuen Zutaten, die u. a. aus Reis, Ackerbohnen, Weizen, Erbsen, Lupinen und Quinoa hergestellt werden, soll sich zunächst auf Europa konzentrieren.

Steigende Nachfrage

Die Übernahme erfolgt laut Unternehmensangabe vor dem Hintergrund einer stark steigenden Nachfrage nach pflanzlichen Produkten. Laut dem Marktforschungsunternehmen Euromonitor werde die jährliche Wachstumsrate des Marktes für Fisch- und Fleischalternativen in den kommenden fünf Jahren voraussichtlich bei mehr als 10 % im Durchschnitt liegen. Meatless B.V. mit Sitz in Goes/Niederlande wurde 2005 gegründet und bietet als Spezialist für texturierte pflanzliche Zutaten ein spezielles Portfolio an Produkten an, die aus verschiedenen pflanzlichen Rohstoffen gewonnen werden – darunter Reis, Ackerbohnen, Weizen, Erbsen, Lupinen und Quinoa. Mit dieser Palette möchte Beneo sein Zutatenportfolio ergänzen und vielversprechende neue Kombinationen ermöglichen, z. B. durch größere Auswahl und Flexibilität für die Entwicklung von Fleisch- und Fischalternativen. Laut Unternehmensangabe ist der CO2-Fußabdruck der Meatless-Produktionsprozesse gering. So werde auch das Beneo-Ziel unterstützt, CO2-Emissionen weiter zu reduzieren. Das derzeitige Management von Meatless werde auch nach der Übernahme an Bord bleiben.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag