



ביו דבש מצגת שוק ההון

אוקטובר 2024



מידע צופה פני עתיד

מצגת זו הוכנה על ידי בי-יו דבש בע"מ (להלן "החברה"), ומוגשת לכם כדי לספק מידע מתומצת בלבד לשם הנוחות, ואין להעתיקה או להפיצה לכל אדם אחר. אין לפרש את הנתונים והמידע הנכללים במצגת זו כייעוץ, ואין להסתמך עליהם למטרה כלשהי. נתונים ומידע אלו אסורים להעתיקה ולשימוש, מלבד במקרה של קבלת אישור מפורש לכך בכתב.

מצגת זו אינה מתיימרת להיות כוללת או להכיל את כל המידע שעשוי להיות רלוונטי להחלטה על השקעה בניירות ערך של החברה.

לא ניתנים על ידי אף אדם כל ייצוג או יוזמה מפורשים בנוגע לדיוק או שלמות של כל נתון הנכלל במצגת זו. ובמיוחד לא ניתנים כל ייצוג או התחייבות בנוגע למימוש או סבירות כל התחזיות המופיעות במצגת בנוגע לסיכוייה העתידיים של החברה.

כדי להשיג את התמונה המלאה אודות פעילויותיה של החברה והסיכונים הכרוכים בהן, ראו את הדו"חות המלאים התקופתיים המוגשים בהקשר לחברה לרשות הישראלית לניירות ערך ולבורסה לניירות ערך בתל אביב בע"מ, כולל אזהרות בנוגע למידע הצופה לעתיד, כפי שמוגדר בחוק לניירות ערך, 1968-5728, הנכלל בו.

המידע הצופה לעתיד במצגת זו עשוי שלא להתממש, בשלמותו או בחלקו, או שעשוי להתממש באופן שונה מן הצפוי, או שעשוי להיות מושפע מגורמים שלא ניתן להעריכם מראש.

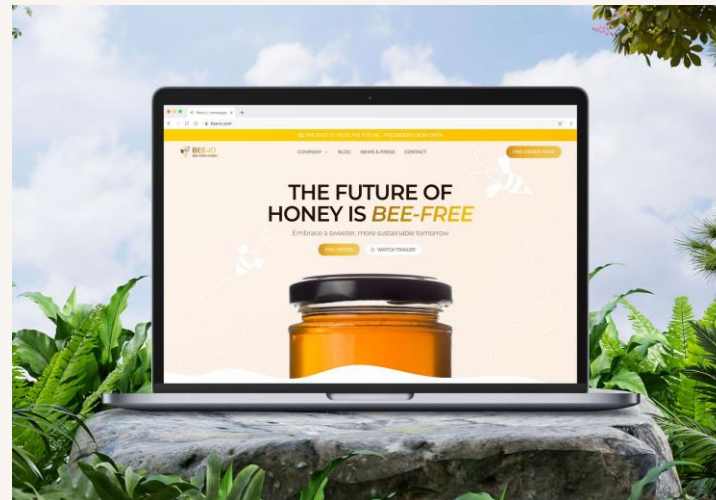
כדי להימנע מכל ספק, מובהר בזאת כי החברה אינה מתחייבת לעדכן ו/או לשנות את המידע הנכלל במצגת זו על מנת לשקף אירועים ו/או נסיבות שיתרחשו לאחר תאריך הכנת המצגת. מצגת זו אינה מהווה הצעה או הזמנה לרכוש או להתחייב על ניירות ערך כלשהם.

המצגת וכל הנכלל בה אינם בסיס לכל חוזה או התחייבות, ואין להסתמך עליהם בהקשר כזה. המידע המובא במצגת אינו בסיס להחלטה על השקעה, אינה מהווה המלצה או דעה, ואינה מהווה תחליף לגילוי שיקול דעת מצד כל משקיע פוטנציאלי.





ממציאים מחדש את הדבש





מצב החברה כיום



- החברה השלימה את המחקר והפיתוח של מוצרי דבש מתורבת ראשונים
- החברה הצליחה לפתח 6 סוגי דבש מתורבת בטעמים שונים
- רכיבי הדבש המתורבת עומדים בדרישות ה-FDA
- החברה הקימה מתקן פיילוט מוצלח בתנאי מעבדה
- לחברה 2 פטנטים רשומים ועוד 6 בתהליך רישום
- בחברה כיום 4 עובדים – סמנכ"לית פיתוח, 2 חוקרי מו"פ ומנהלת חשבונות
- עובדי המו"פ פועלים כל העת על שיפור התוצרים ועל פיתוחים עתידיים



הטכנולוגיה שלנו

01

מתחקים אחר המבנה המולקולרי של דבש, כך שהמוצר מכיל בין היתר:

חלבונים

חלבונים המיוצרים בפרמנטציה מדייקת המחקים את פעולת חלבוני קיבת הדבורה.

צמחים

רכיבי נקטר המופקים מצמחים.

02

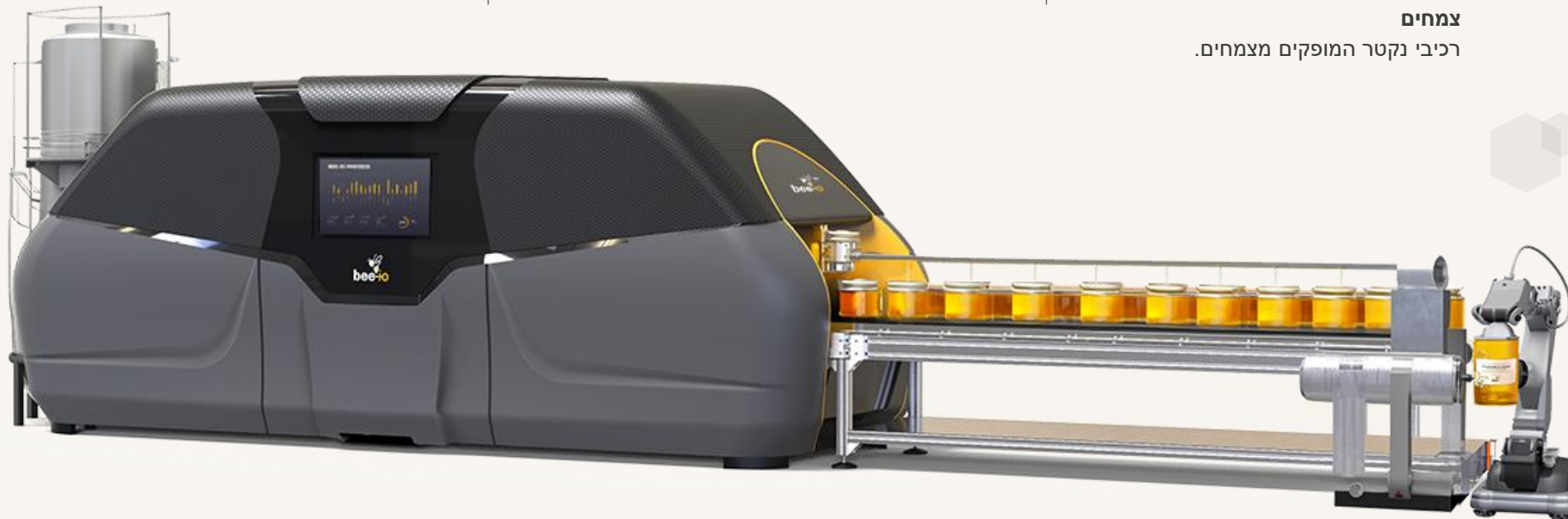
עיבוד ביו דבש

הפיכת הרכיבים השונים לדבש, בתהליך הביוסינתזה הייחודי והחדשני של ביו – דבש.

03

הדבש שלנו מוכן!

דבש מתורבת ללא פגיעה בדבורים עם טעם, מרקם וארומה כשל דבש.





ביו דבש: משלבים את היתרונות של דבש טבעי ודבש טבעוני

bee-io	תחליפי דבש טבעוניים	דבש טבעי	יתרונות
✓	✓	✗	בר קיימא, ללא שימוש בדבורים
✓	✓	✗	ללא חומרי הדברה ואנטיביוטיקה
✓	✓	✗	ייצור רציף לאורך כל השנה בתהליכי ייצור מהירים
✓	✓	✗	הפחתת עלויות
✓	✓	✗	ללא נוכחות של נבגים
✓	✗	✓	מגוון דבשים
✓	✗	✓	סגולות רפואיות כגון אנטימיקרוביאליות
✓	✗	✓	ערכים תזונתיים
✓	✗	✓	מרקם/ארומה/טעם דבש

נכון לעכשיו, החברה לא ביצעה מחקר רפואי המאשר את היתרונות הבריאותיים והערכים התזונתיים של מוצר הדבש המתורבת שלה.

הדבש של ביו דבש מול דבש דבורים



דבש דבורים

VS



ערכים תזונתיים*

Moisture	17.1	g/100g
Protein	0.3	g/100g
Fat	<0.1	g/100g
Saturated fat	<0.1	g/100g
Trans Fat	<0.1	g/100g
Ash	0.2	g/100g
Sodium	4	mg/100g
Sugars	82.1	g/100g
Fiber	0.2	g/100g
Cholesterol	ND	mg/100g
Calories	304	Kcal/100g
Carbohydrates	82.4	g/100g

ערכים תזונתיים**

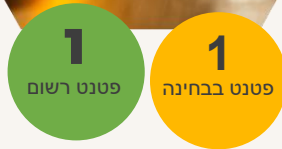
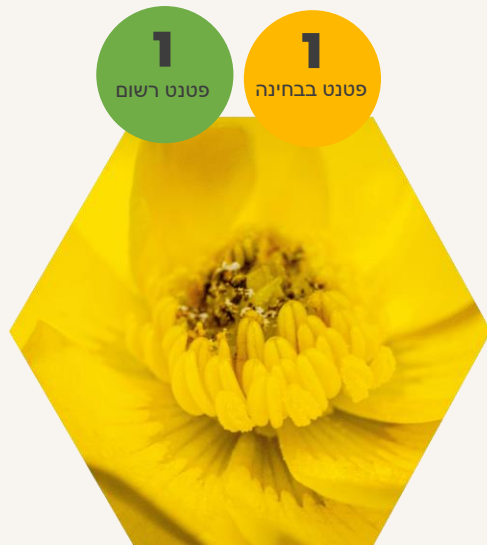
Moisture	16	g/100g
Protein	0.3	g/100g
Fat	<0.1	g/100g
Saturated fat	<0.1	g/100g
Trans Fat	<0.1	g/100g
Ash	<0.1	g/100g
Sodium	9	mg/100g
Sugars	80.7	g/100g
Fiber	0.4	g/100g
Cholesterol	ND	mg/100g
Calories	335	Kcal/100g
Carbohydrates	83	g/100g

*<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169640/nutrients>



קניין רוחני

הפקת רכיבי צוף מפרחים



ייצור דבש מתורבת

ייצור מזון מלכות מתורבת



ייצור דבש בעל אינדקס גליקמי נמוך

לחברה פטנט נוסף בבחינה בתחום פיתוח חלב בופאלו מתורבת ומוצריו ללא שימוש בבעלי חיים ובאופן בר-קיימא.

*החברה הגישה 7 בקשות פטנט זמניות וכיום יש לה 2 פטנטים רשומים.



יזום והקמה של מפעל מסחרי ראשון



פוטנציאל יצור עתידי מסחרי של ביו דבש

20 טון בשבוע

1000 טון בשנה

(שווה ערך לייצור של כ-30,000 כוורות)

1.7 מיליארד דבורים



פוטנציאל יצור במתקן פיילוט למטרות מחקר ופיתוח של ביו דבש

3 טון בשבוע

156 טון בשנה

(שווה ערך לייצור של כ-4500 כוורות)

270 מיליון דבורים



יכולת ייצור כוורת מסורתית

0.5 ק"ג בשבוע

35 ק"ג בשנה

(ייצור של כוורת בודדת)

60 אלף דבורים

*החברה צופה כי עד תום חודש יוני 2025 החברה תשלים את תהליך היזום והתכנון של מתקן היצור ותחיל לאחר מכן בהקמתו.



תוכנית עבודה

איתור גורמים מחוץ
לישראל לבניית יכולת
ייצור דבש בכמות
מסחרית גדולה עד
3,000 טון בשנה

ביצוע מכירה של מוצרים
און ליין ודרך מפיצים

איתור מפעל מזון שיכול
לייצר כמות מסחרית של
דבש לצורך שיווק עד
200 טון בשנה.



“מגוון מוצרים על המדף” המודל העסקי B2B2C

- דבש משובח ואיכותי
- מגוון סוגי דבש
- זמינות בכל ימות השנה
- אפשרות למניעת הצורך בייבוא דבש
- אפשרות להוזלת המחיר



*כיום, החברה מבצעת מחקר ופיתוח ועדיין לא יצאה לייצור מסחרי.



“BEE-IO INSIDE” המודל העסקי עבור התעשייה B2B

- ייצור רציף ורב היקף של דבש איכותי
- ייצור על פי דרישה
- זמן ייצור קצר
- התאמה לתהליך התעשייתי המלא ולתוצר הסופי
- אפשרות להוזלת מחיר ייצור



*כיום, החברה מבצעת מחקר ופיתוח ועדיין לא יצאה לייצור מסחרי.



איתור מפעל

- מציאת מיקום – העברת משרדים ומעבדה תוך הוזלת עלויות.
- טיפול בפן רגולטורי (רישיון עסק ויצרן).
- עמידה בתקינה – ISO, HACCP, GMP.
- הגדרה ורכש של ציוד (הכנה, מילוי, אריזה).
- פיתוח מוצרים בעלי חי מדף ארוכים.
- איתור שותפים נוספים בעולם לייצור דבש.



פיתוח יכולות אינטגרציה פשוטה וזולה למפעל קיים

החברה תבצע ניסוי במפעל קיים לצורך בחינה האם ניתן לייצר על פס קיים באינטגרציה פשוטה

- בעזרת צוות טכנולוגי, תתבצע מכירת הטכנולוגיה והתאמות ללקוח
- צוות הנדסה ייעודי יטמיע את הטכנולוגיה בשטח במפעלים קיימים
- התחברות יעילה למפעלים קיימים



חדירה לשוק האמריקאי

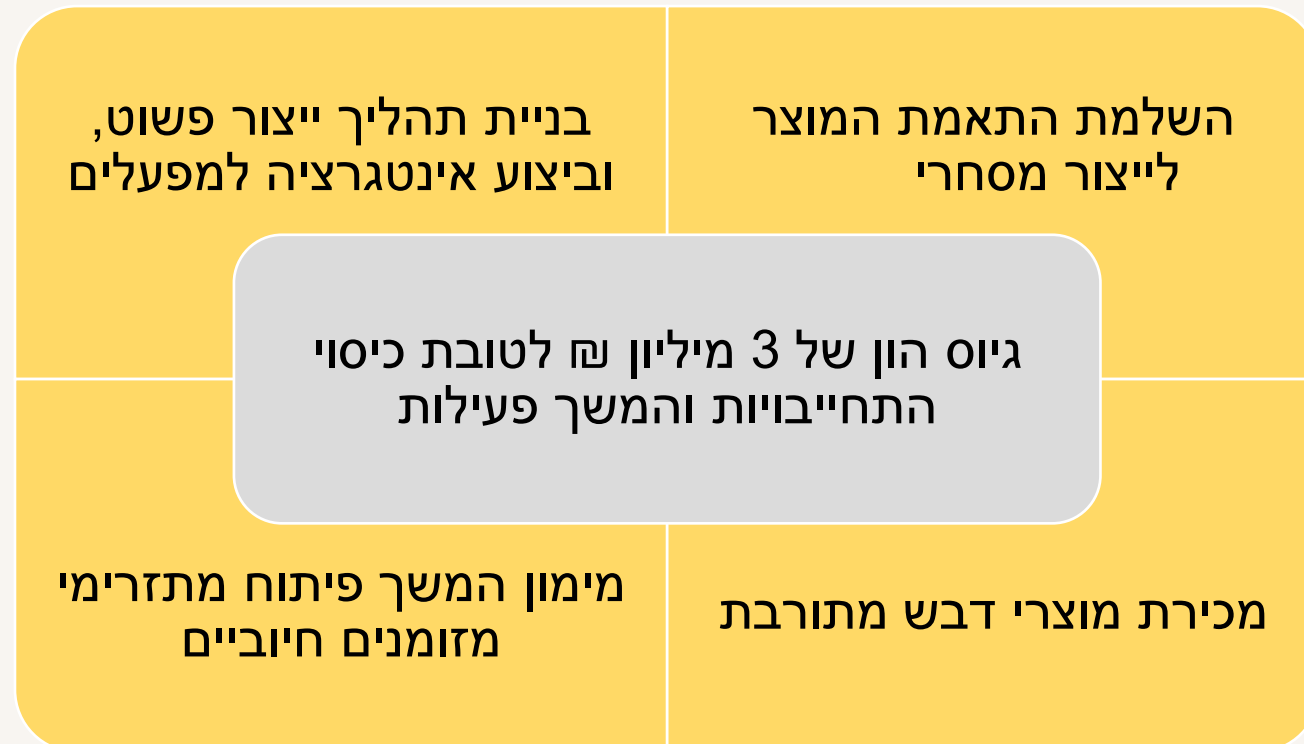
במהלך חודש אוקטובר 2024, החברה חתמה באמצעות חברת הבת שלה על מזכר הבנות לא מחייב עם **Yogen Fruz USA Inc.** ("**Yogen Fruz**"). **Yogen Fruz** הינה הבעלים של מותג "**Yogen Fruz**" וסימני המסחר שלו, והיא, ביחד עם חברות קשורות, עוסקת בשיווק והפצה של יוגורט קפוא ומוצרי תפריט נוספים להגשה מהירה ברחבי ארצות הברית וקנדה, עם יותר מ-1,400 סניפים ברחבי העולם. בהתאם לתנאי מזכר ההבנות הלא מחייב, הצדדים החליטו להקים חברה חדשה. זאת, כאשר **Yogen Fruz** תחזיק ב-51% ממניותיה בעוד חברת הבת של החברה תחזיק ב-49% ממניותיה. החברה החדשה, תתמקד בייצור, שיווק, והפצת מוצרי דבש, יחד עם פעילויות עסקיות אחרות אשר יוסכמו על ידי הצדדים. **Yogen Fruz** תעניק לחברה החדשה הלוואת בעלים לצורך קידום הפעילות, והחברה תעניק לחברה החדשה רישיון לייצור, שיווק ומכירה של מוצרי **Bee-io**.





מקורות מימון

- החברה ממנת את פעילותה מגיוס שבוצע מצדדים שלישיים, היקף ההלוואה כ-2 מ ש"ח (כולל ריבית).
- בנוסף החברה שוכרת נכס בנס ציונה ופועלת למציאת שוכר חלופי ולהעביר את המעבדה בסמיכות לקו היצור.
- החברה ירדה לקצב הוצאות מינימלי של כ-200 אלף ₪ בחודש.





החברה זכתה להכרה בינלאומית



צילום: קובי גדעון / לע"מ

ביקור במעון ראש הממשלה יחד עם ראש עיריית ניו יורק



The World's Cleanest Honey- Nas Daily

[pEQKag 8uC6https://www.youtube.com/watch?v=e](https://www.youtube.com/watch?v=pEQKag8uC6)



בהצלחה ושנה טובה ומתוקה

אוקטובר 2024