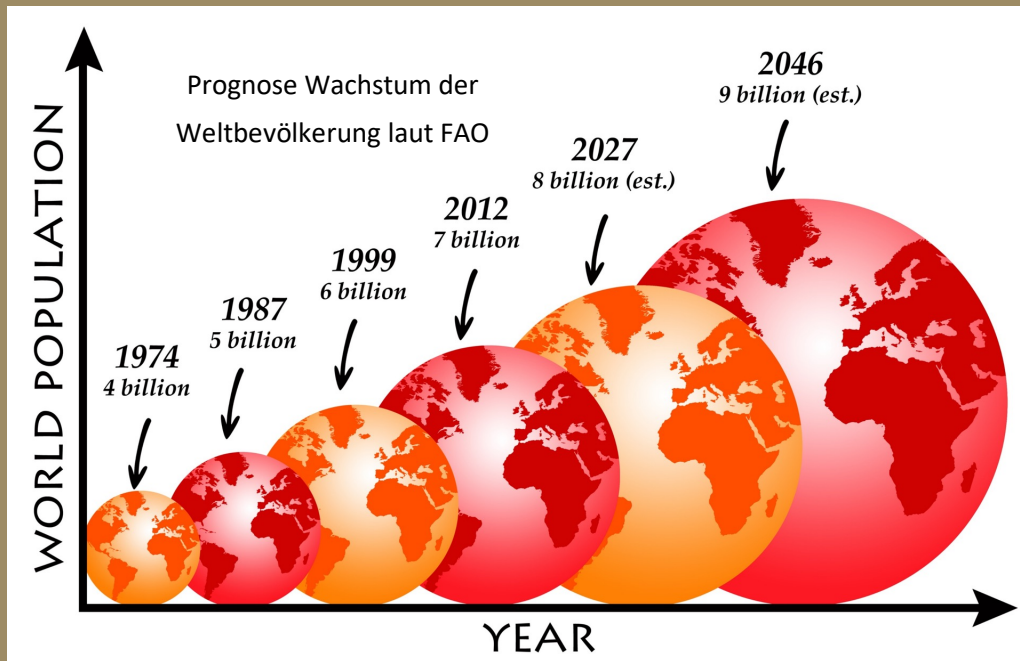


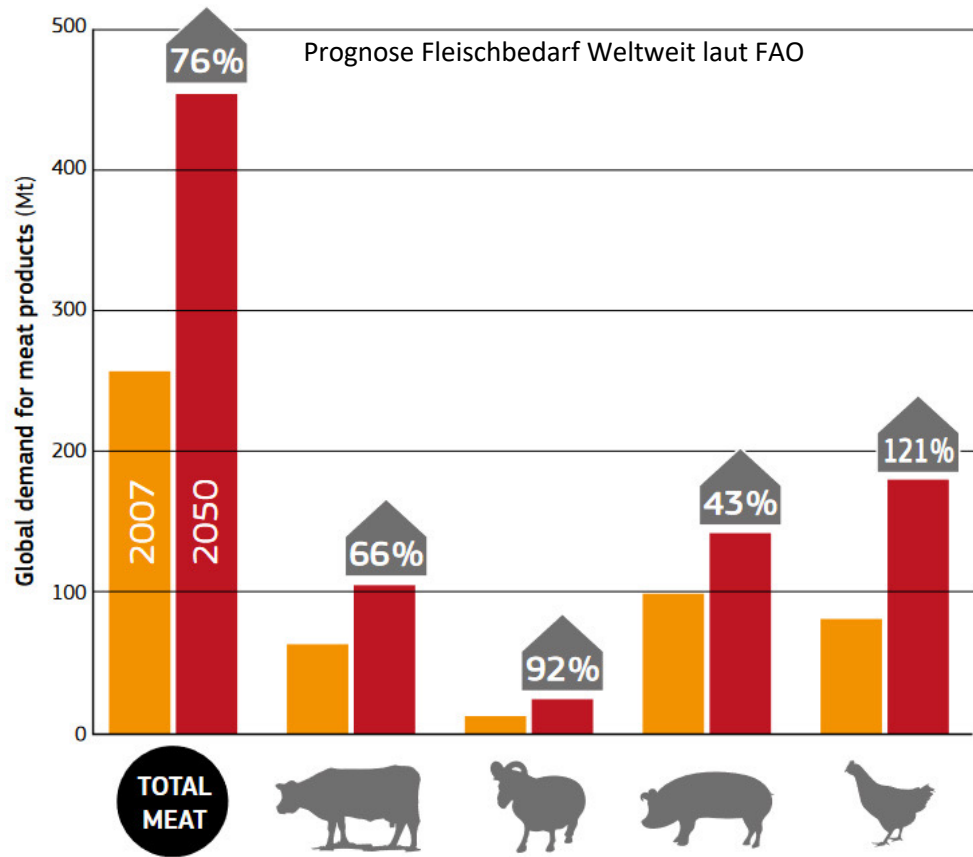


Ento Sus

**Grillen für
die Zukunft!**

Bevölkerungswachstum auf fast 10 MRD. bis 2050.





... The **global demand for meat products** is projected to increase by 76% by 2050. The largest increases is for poultry.
 Source: Alexandratos, N. and Bruinsma, J., 2012 (FAO)¹⁸.

Bedarf an Tierischen
 Proteinen steigt!



88 Mio. Tonnen Lebensmittel in EU verschwendet



Weltweit 1,3 MRD.





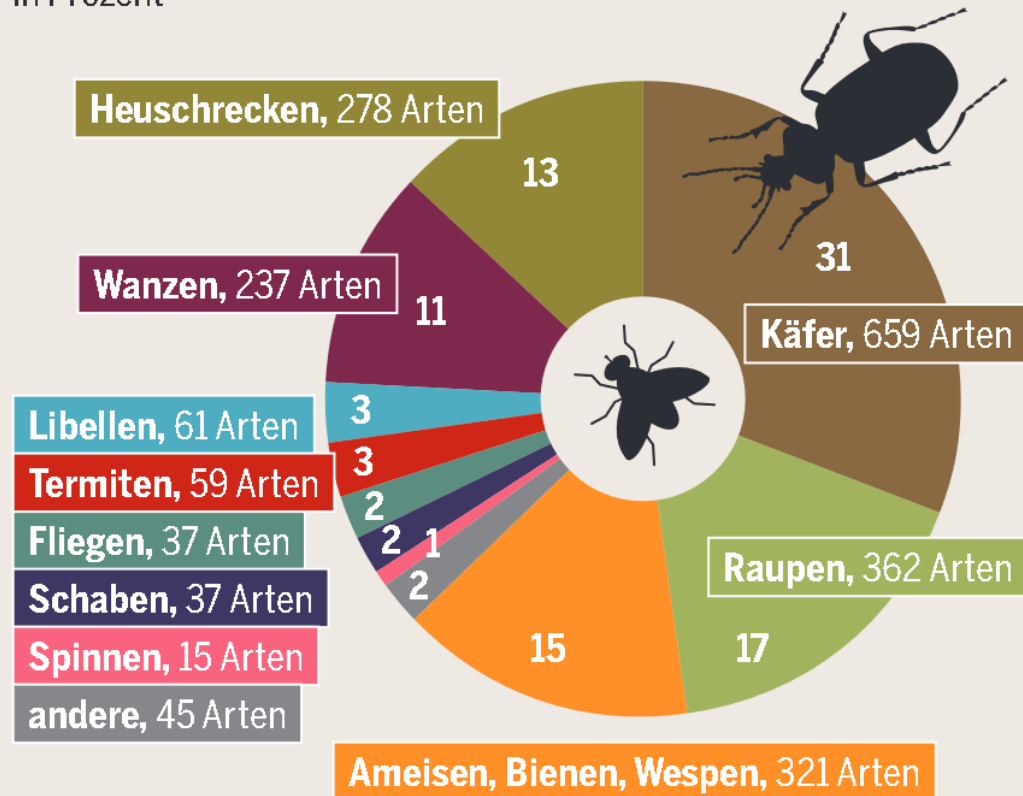
Insekten als nachhaltiges Nahrungsmittel?

2000 Arten zur Nutzung als Lebens-/ Futtermittel

In EU nur 4
Arten zugelassen

ESSBARE VIELFALT

2.111 dokumentierte Arten, Verteilung auf Gruppen, 2017,
in Prozent



Mehl- und
Buffalowurm



Heimchen

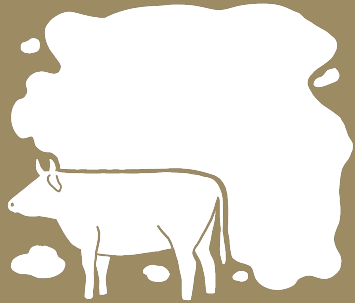


Wander-
heuschrecke

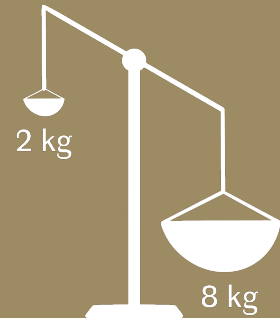
Ressourcenverbrauch je 1 Kg Rindfleisch zu 1Kg Heimchen



15.000 x
weniger Wasser



1 % der
Treibhausgasemissionen



4 x weniger
Futter



Einzig Grillenfarm Deutschlands zur Produktion von Lebensmitteln



Ah!



Erste Automatisierungsansätze



Räume statt Boxen



Eigene Verarbeitung im Manufakturbetrieb



Geröstete Grillen



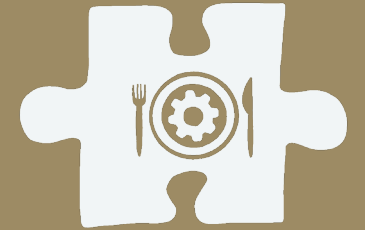
Produktentwicklung



Streichwurst



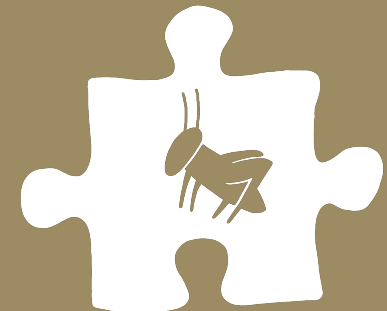
Lohnverarbeitung



Grillognose



Private Label





Chili Con Grilli





Weltneuheit Grillenhack!






EntoSus
Grillen Hack
70g






EntoSus
Grillen Hack
70g





EntoSus
Grillen Hack
70g





EntoSus
Grillen Hack
70g





EntoSus
Grillen Hack
70g





EntoSus
Grillen Hack
70g


Das Team



Melanie Christians
Lebensmitteltechnologin

Verantwortlich für:
Verarbeitung,
Produktentwicklung,
Qualitätsmanagement



Florian Berendt
Agraringenieur

Verantwortlich für:
Geschäftsführung,
Farm, Einkauf,
Vertrieb, Marketing

Kontakt:

florian@entosus.de

+491747849750