

Eiwitbrouwer Vivici haalt €32 mln op bij ABP en Invest-NL

Maureen Blankestijn
Amsterdam

De Leidse start-up en eiwitbrouwer Vivici heeft een investering van €32,5 mln opgehaald bij onder meer pensioenfondsen ABP. Vivici produceert eiwitten met zogeheten precisiefermentatie.

Biotechbedrijven maken met de fermentatietechnologie die Vivici ook gebruikt al decennia vitamines. Een groeiend aantal start-ups denkt hiermee op grote schaal eiwit te kunnen produceren zonder tussenkomst van dieren.

Vivici is ontstaan uit een samenwerking tussen de Neder-

lands-Zwitserse ingrediëntenproducent DSM-Firmenich en zuivelmultinational Fonterra. In 2023 ging de samenwerking verder als een start-up met de twee miljardenconcerns als investeerders. Met de meest recente investeringsronde verwelkomt de start-up drie nieuwe geldschietters. Ook de nationale investeerder Invest-NL en regionale ontwikkelingsmaatschappij InnovationQuarter leggen geld in bij deze investeringsronde.

Net als bierbrouwers zet Vivici gisten aan het werk in een mengsel van water en voedingsstoffen. Bij precisiefermentatie wordt de gisten 'geleerd' bepaalde eiwitten te maken door DNA in te brengen. De eiwitten zijn niet te onderschei-

den van het traditionele molecuul afkomstig van een dier.

Momenteel maakt Vivici hetzelfde eiwit dat in de zuivelsector in grote volumes overblijft bij de kaasproductie. Dit wei-eiwit is onder meer populair voor proteïnedranken. 'Ons eiwit is duurzamer geproduceerd en kan op duurzamere wijze verder opgeschaald worden dan de traditionele manier van zuivel-

Het bedrijf wil het eiwit lactoferrine op grote en dus goedkopere schaal gaan maken

eiwitten produceren', zegt ceo van de start-up Stephan van Sint Fiet.

Elf maanden geleden bracht Vivici zijn eerste product op de Amerikaanse markt. Het bedrijf zegt overeenkomsten met makers van levensmiddelen te hebben gesloten. 'Dan moet je denken aan bedrijven als Nestlé of Unilever', zegt Van Sint Fiet. Namen van klanten kan het bedrijf nog niet noemen.

Met de miljoeneninvestering wil het bedrijf een tweede, zeldzamer en kostbaarder wei-eiwit maken, lactoferrine. 'Dit eiwit is bijvoorbeeld goed voor het immuunsysteem. Daarom is het populair voor babyvoeding', zegt Van Sint Fiet. 'Nu kost een kilo tussen de \$600 en \$1500. Wij willen dit eiwit op

grote en goedkopere schaal gaan maken.'

Ook wil het bedrijf met het geld de productiecapaciteit uitbreiden. De start-up wil daarvoor niet zelf locaties bouwen, maar samenwerken met productiepartners in Europa en de Verenigde Staten.

Volgens Lodewijk Meens, senior portfoliomanager bij APG, biedt Vivici 'een totaalpakket van duurzaamheid, consumentgerichte en commerciële voordelen'. Daarom is de start-up interessant voor de voedingsmiddelensector volgens Meens. 'Nu en op de lange termijn.' Investeerder Invest-NL verwacht dat fermentatietechnologie voedselproductie 'fundamenteel' gaat veranderen.