

## סמארט אגרו – שותפות מוגבלת

16 במרץ, 2022

לכבוד  
הבורסה לניירות ערך בתל-אביב בע"מ  
רח' אחוזת בית 2  
תל-אביב 6525216  
באמצעות מגנ"א

לכבוד  
רשות ניירות ערך  
רח' כנפי נשרים 22  
ירושלים 95464  
באמצעות מגנ"א

ג.א.נ.,

### הנדון: השקעה בחברת פלנטיש בע"מ ("פלנטיש" או "החברה")

השותפות מתכבדת לעדכן כי ביום 16 במרץ, 2022, היא הצטרפה להסכם להשקעה ורכישת מניות של פלנטיש ("ההסכם"), לפיו השותפות תשקיע 0.5 מיליון דולר ארה"ב, בתמורה ל-3,215 מניות בכורה סיד של פלנטיש, אשר תקננה לשותפות אחזקות שתהווה פחות מ-3% מהון המניות המונפק של פלנטיש, לאחר ביצוע ההשקעה. ההשקעה הנ"ל נעשית במסגרת סבב גיוס של עד 12.45 מיליון דולר, בהובלת State of Mind Venture Capital, ובו משתתפים גם משקיעים נוספים (חדשים וקיימים) וביניהם Pitango, Ourcrowd, Unovis, Alumni VC, TechAviv ו- המישלן-שף חוסה אנדרה.

ההסכם כולל הוראות בדבר העברת מידע מהחברה לשותפות, כנדרש לצורך עמידת השותפות בחובות הדיווח שלה, בהתאם לחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968 והתקנות שהוצאו מכוחו.

נכון למועד הדיווח, לפי לאתר <sup>1</sup>Start-Up Nation Central, החברה נמצאת בשלב המימון Pre-Seed ובשלב המוצר R&D<sup>2</sup>.

השותפות הגישה בקשה לרשות הלאומית לחדשנות טכנולוגית ("רשות החדשנות") לאישור הפרויקט של פלנטיש, כנדרש בתקנון הבורסה לניירות ערך בתל אביב בע"מ ("הבורסה") ביחס לכל השקעה חדשה של שותפות מו"פ מסוגה של השותפות. רשות החדשנות לא הביעה עמדה לגבי בקשה כאמור עד תום 30 ימים מהיום שהוגשה. כנדרש בתקנון הבורסה, השותפות מצהירה, כי התחום העיקרי בו עוסקת החברה הינו מחקר ופיתוח או ייצור ושיווק של פירות המחקר והפיתוח וכי החברה מבצעת פרויקטים של מחקר ו/או פיתוח, כהגדרת מונחים אלה בחוק המו"פ. עוד יצוין, כי כנדרש בתקנון הבורסה, סכום ההשקעה בפלנטיש אינו עולה על 40% מנכסי השותפות על פי דוחותיה הכספיים האחרונים הידועים במועד דיווח מיידי זה.

להלן תיאור קצר של פעילות פלנטיש, המבוסס על מידע שנמסר לשותפות מאת פלנטיש:

תיאור פלנטיש: (מבוסס על מידע שנמסר לשותפות על ידי פלנטיש)

#### 1. החברה

פלנטיש הינה חברה פרטית אשר התאגדה במדינת ישראל ב-8 למרץ 2021.

#### 2. הטכנולוגיה והמוצר

פלנטיש פועלת לפתח באמצעות חומרים מהצומח תחליף למאכלי ים עם מראה, מרקם וטעם זהה וערכים תזונתיים זהים ואף טובים יותר מהמקור. מטרת החברה הינה לפתור את המחסור בחלבון מהחי וכן לעזור במניעת הרס האוקיינוסים כתוצאה מדייג מסחרי שמזיק למערכות אקולוגיות ימיות וגורם לזיהום האוקיינוסים בקצב מהיר.

<sup>1</sup> [https://finder.startupnationcentral.org/company\\_page/plantish](https://finder.startupnationcentral.org/company_page/plantish)

<sup>2</sup> שלב R&D באתר Startup National Central מוגדר כהליך הנרחב והממוקד של פיתוח המוצר וקביעת שוקי היעד שלו. [https://finder.startupnationcentral.org/glossary\\_page](https://finder.startupnationcentral.org/glossary_page)

נכון למועד הדיווח, עיקר פעילות המחקר והפיתוח של פלנטיש מתמקדת בפיתוח נתח סלמון המבוסס על חלבון מן הצומח, אשר ייוצר באמצעות הרכב חומרים מיוחד שהחברה מפתחת ופיתוח של מדפסת תלת-ממדית ייעודית. המטרה הינה לייצר מוצר עשיר בחלבון ובאומגה 3, ללא כספית, אנטיביוטיקה ומיקרו-פלסטיקים שנמצאים כיום בדגי ים, ובעל טעם ומרקם זהים למקור, אותו ניתן יהיה לבשל באופן דומה לנתח סלמון מקורי.

### 3. מייסדי והנהלת החברה

אופק רון, מייסד ומנכ"ל – שימש בעברו כסגן נשיא בעמותת Vegan Friendly הבינלאומית וכמנכ"ל בחברת Software Sources, חברה בינלאומית להפצת תוכנה. אופק בעל תואר ראשון לכלכלה מנהע"ס מאוניברסיטת רייכמן.

ד"ר רון סיקסיק, מייסד ומדען ראשי (CSO) – שימש בעברו כמייסד-במשותף ו-VP R&D ב-Enviro Advanced Energy, בעל תואר שני בכימיה אורגנית מהאוניברסיטה העברית שם עשה גם דוקטורט במדעי בעלי-חיים.

ד"ר הילה אלימלך, מייסדת ומנהלת המחקר והפיתוח – שימשה בעברה כ-VP Materials ב-Nano Dimension (Nasdaq: NNDM). בעלת דוקטורט בכימיה מהאוניברסיטה העברית.

ד"ר אריאל שקלני, מייסד ומנהל טכנולוגיה ראשי (-) CTO מתמחה בהדפסה בתלת-ממד של ביו-חומרים. בעל דוקטורט בהנדסת רקמות וביו-הנדסה מהטכניון.

### 4. סביבה כללית

לפי דוח של ארגון Greenpeace מ-2019<sup>3</sup>, כמעט 3 מיליארד איש נסמכים על מאכלי ים כמקור העיקרי לחלבון, וכ-90% ממאגרי הדגה הגלובליים נמצאים בדגת יתר, נתונים המעידים על היצע לא מספיק בכדי לעמוד בביקוש ההולך וגודל. בנוסף, כספית רעילה וחומרי פלסטיק וכימיקלים אחרים הנמצאים באוקיינוסים מזהמים את מאכלי הים. ציוד הדגה בעצמו הוא לכ-2 טריליון פאונד של זיהום בשנה.)

לפי פרסום של ארגון המזון והחקלאות של האו"ם<sup>4</sup>, הדרשה למאכלי ים צפויה לגדול בכ-30% בין 2010 ל-2030, בעוד שכמות מאכלי הים שניתן לדוג מהאוקיינוסים הולך ופוחת. לפי מאמר מאוקטובר 2021 שפורסם באתר Our World in Data<sup>5</sup>, כשליש מכל מלאי הדגים מתרוקנים מהר יותר ממה שהם יכולים להתחדש. עם הדרשה למאכלי ים בשיאה, תעשיית מאכלי הים לא תוכל להזין באופן בר-קיימא את הדרשה ההולכת וגוברת למאכלי ים.

קהל היעד של פלנטיש הינם ה-"flexitarians", אותם צרכנים המעדיפים לצרוך יותר ארוחות המבוססות על חומרים מן-החי מאשר על בשר, אך שעדיין צורכים בשר. לפי מחקר של OnePoll מ-2021, כ-63% מהאמריקאים מוכנים להחליף בשר לתחליפים מבוססי-צמחים, אם הטעם והערכים התזונתיים יהיו זהים או טובים יותר (סקר של Sprouts Farmers Market). בנוסף, יותר מסעדות רוצות להציע אפשרויות אכילה לקהל ה-"flexitarians", כאשר לפי סקר של Tastewise מ-2021, היתה עליה של 50% באפשרויות למאכלי ים אלטרנטיביים בתפריטים.

לפי אתר Statista<sup>6</sup>, שוק מאכלי הים הגלובלי מוערך בכ-580 מיליארד דולר, כאשר 80% ממנו מורכב מנתחים שלמים, כאשר נתח הדג בעל הדרשה הגדולה ביותר הינו דג הסלמון. לפי פרסום של Research and Markets, בשנת 2020, שוק הסלמון העולמי הוערך בכ-50 מיליארד דולר<sup>7</sup>.

**יצוין, כי הנתונים המובאים בסעיף זה מבוססים על פרסומים פומביים אשר דיוקם לא נבדק על ידי החברה ו/או השותפות באופן עצמאי בשל העלויות הגבוהות הכרוכה בביצוע בחינה עצמאית כאמור.**

<sup>3</sup> [https://www.greenpeace.org/static/planet4-international-stateless/2019/11/8f290a4f-](https://www.greenpeace.org/static/planet4-international-stateless/2019/11/8f290a4f-ghostgearfishingreport2019_greenpeace.pdf)

[ghostgearfishingreport2019\\_greenpeace.pdf](ghostgearfishingreport2019_greenpeace.pdf)

<sup>4</sup> <https://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture>

<sup>5</sup> <https://ourworldindata.org/fish-and-overfishing>

<sup>6</sup> <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/fish-seafood/worldwide>

<sup>7</sup> <https://www.globenewswire.com/news-release/2021/10/22/2318967/28124/en/The-Worldwide-Salmon-Industry-is-Expected-to-Reach-76-Billion-by-2028.html>

## 5. תחרות

על אף שכאמור, מרבית מאכלי הים נצרכים בצורה של נתחים שלמים, רוב חברות תחליפי החלבון למאכלי ים מייצרים דגים טחונים (כגון אצבעות דג, קציצות דג וכד'). המטרה של פלנטיש הינה לפתח נתחי פילה דג ללא עצמות ממקורות צמחיים.

חלק מהמתחרים העיקריים של פלנטיש עובדים גם הם על פיתוח נתחי דג ללא עצמות באמצעות מתכונים חדשים, ללא חידוש טכנולוגי ברמה המכאנית. על אף שיש לחברה הרבה מתחרים לא ישירים העובדים על מוצרים טחונים, מוצרים קפואים ושיפורי מתכון, לחלקם יש את האפשרות לחדור גם לשוק הנתחים השלמים.

נכון למועד הדיווח, למיטב ידיעת פלנטיש, המתחרות הפוטנציאליות של החברה כוללות את החברות: Wildtype, Revo Foods, Aqua Cultured Foods, Gathered Food – Good Catch, Finless Foods, BlueNalu, Shiok Meats, The Plant Based Seafood Co ו-Vegan Finest Foods – Vegan Zeastar.

המידע דלעיל בנוגע לחברות שהינן מתחרות פוטנציאליות של פלנטיש מבוסס במלואו על מידע פומבי הקיים לגבי החברות האמורות. בהתחשב באופיו של המידע האמור, החברה לא בחנה ו/או וידאה את נכונותו של המידע האמור, ואין באפשרותה לבחון ו/או לוודא את המידע האמור, מעבר לליקוט המידע בפומבי כאמור.

## 6. השקעות ומענקים

נכון למועד הדיווח ועד לסבב הגיוס אשר במסגרתו השותפות תשקיע בחברה, הושקעו בחברה כ- 2 מיליון דולר.

## 7. קניין רוחני

נכון למועד הדיווח, הקניין הרוחני של פלנטיש כולל:

1. הגשת בקשה לרישום פטנט פרוביזורי אודות מערכת ראשונית לייצור נתחים שלמים של תחליפי דג, מאכלי ים ובשר, כמתואר להלן.
2. תהליך כתיבה של פטנט נוסף לגבי מערכת שניה, ומפורטת יותר של ייצור נתחים שלמים של תחליפי דג, מאכלי ים ובשר
3. Know-how רחב יריעה של מתכונים להכנת חומרים ופורמולציות המאפשרים חיקוי של מרקם וטעם של דג סלמון.

נכון למועד הדיווח, פלנטיש הגישה בקשה לרישום פטנט, אשר פרטיה הינם כדלקמן:

שם בקשת הפטנט ומספרה	תיאור הפטנט המבוקש	הזכויות הצפויות בפטנט (ככל שיירשם)	מועד קדימות	מועד הגשת הבקשה	מדינות בהן הוגשה הביקשה
PRODUCTION OF AN ANALOGUE FOOD PRODUCT  63/269,059	A system and method for the mass production of whole cuts of an analogue food product with a predetermined complex curvature cross-sectional structure, which resembles the outward and inward appearance of the original food product instead of a cube of uniform gel.	בעלות	9.3.22	09/03/2022	United States of America

## 8. מגבלות ופיקוח

לטובת שיווק המוצרים, פלנטיש תידרש לקבל אישורי משרדי הבריאות בישראל ובאירופה, ולעמידה בתקנות ה-FDA. מכיוון שהמוצר עדיין בפיתוח והמתכון אינו סופי, החברה טרם הגישה בקשות לגופים אלה. בנוסף, המכונה שהחברה מייצרת איתה את נתחי הדגים (שכאמור, עדיין בפיתוח) תידרש לעמוד בתקינה של תעשיית המזון.

בכבוד רב,

סמארט אגרו ניהול בע"מ  
השותף הכללי בסמארט אגרו – שותפות מוגבלת  
על ידי דגנית ורד, מנכ"לית