

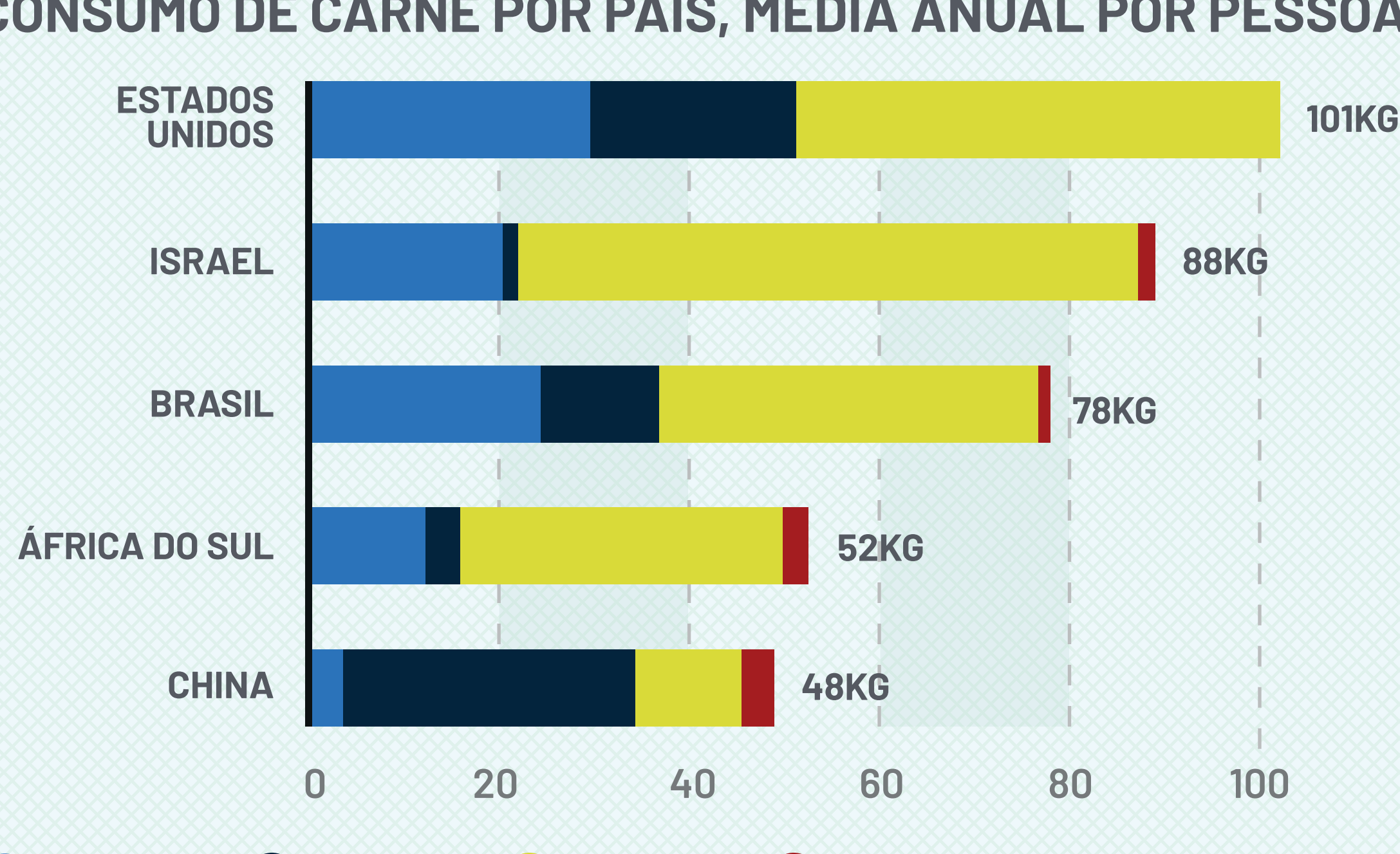
CHINA VEGGIE

Ascensão do mercado chinês de proteínas alternativas



CENÁRIO ATUAL

CONSUMO DE CARNE POR PAÍS, MÉDIA ANUAL POR PESSOA (2019)



APESAR DA DEMANDA CRESCENTE POR CARNE, A REDUÇÃO DESSE CONSUMO É PARTE DA ESTRATÉGIA DA CHINA PARA NEUTRALIZAR AS EMISSÕES DE CARBONO ATÉ 2030

VALOR DO MERCADO DE PROTEÍNA VEGETAL NA CHINA

US\$9,7B (2018) | **US\$14,5B** Projeção (2025)

CONSUMO DE CARNE NA CHINA, MÉDIA ANUAL POR PESSOA (KG/ANO)

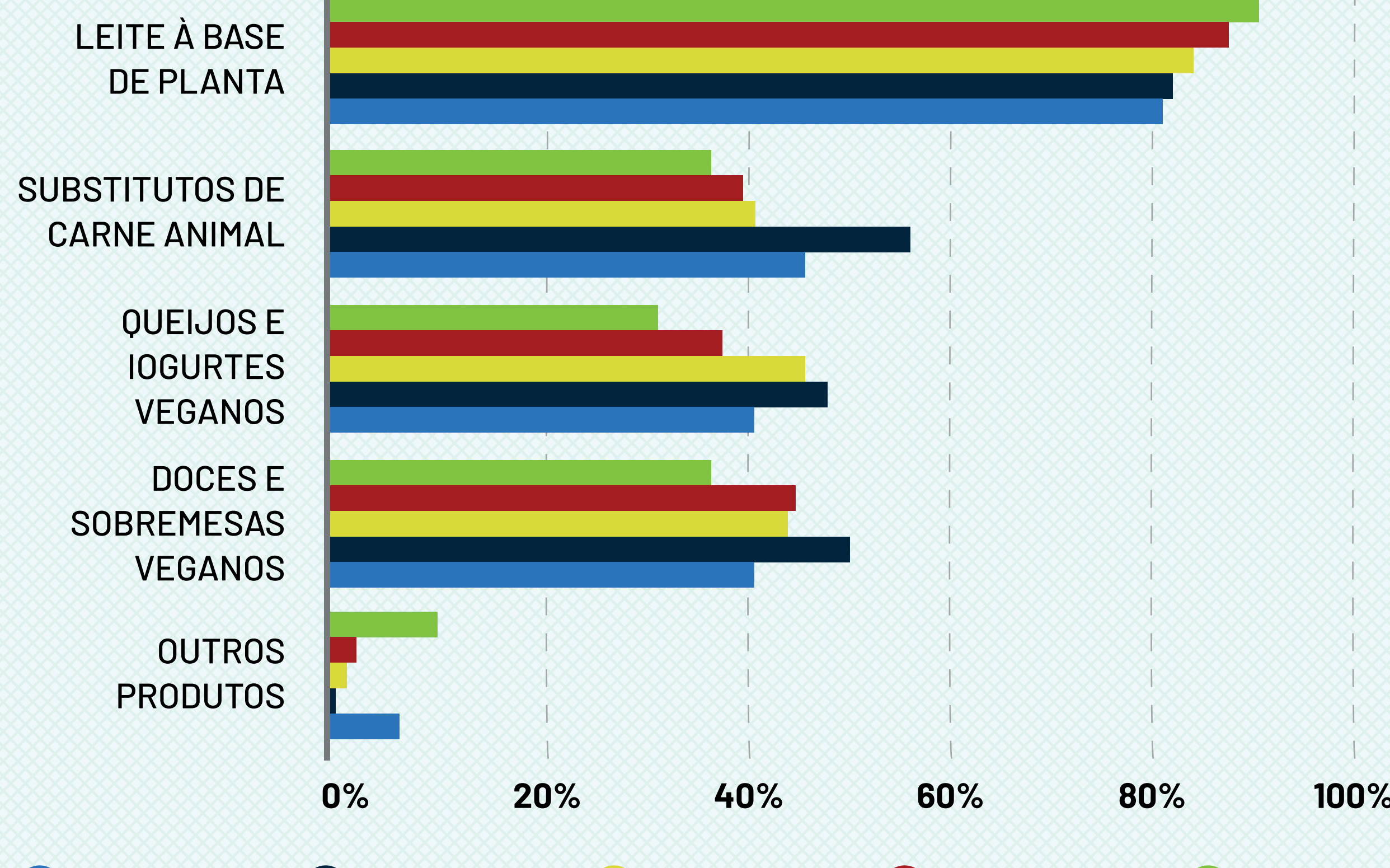


Fontes: Time, Bloomberg, OCDE, Research XP

MILLENNIALS CONSCIENTES

CHINESES ENTRE 25-34 ANOS LIDERAM O CONSUMO DE ALIMENTOS PLANT BASED

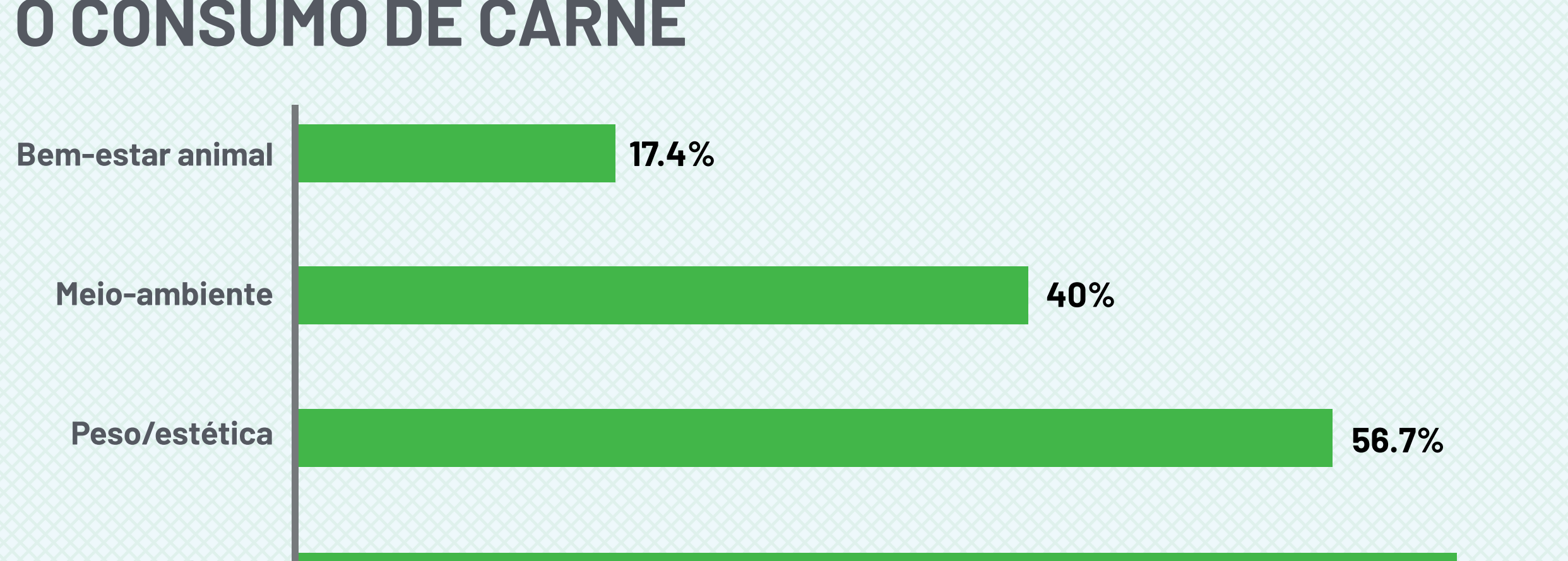
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS À BASE DE PLANTAS MAIS POPULARES NA CHINA



Fonte: Statista.

VEGANISMO COSMOPOLITA

PRINCIPAIS MOTIVOS DOS CHINESES PARA REDUZIR O CONSUMO DE CARNE



As cidades mais cosmopolitas da China estão liderando o caminho

40% | ↑ 7X

dos habitantes de Hong Kong se consideram veganos ou semi-vegetarianos (2021)

2008 = 5% DE VEGANOS OU SEMI-VEGETARIANOS

Fontes: Daxue Consulting, Time.

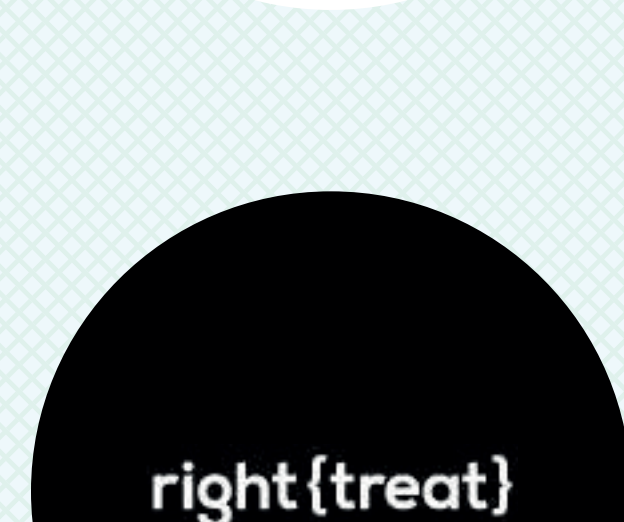
FOODTECHS CHINESAS



Hoje considerada a maior rival da **norte americana Beyond Meat**, a startup chinesa é famosa pelas criações de alternativas veganas ao lagostim e à carne de porco frita.

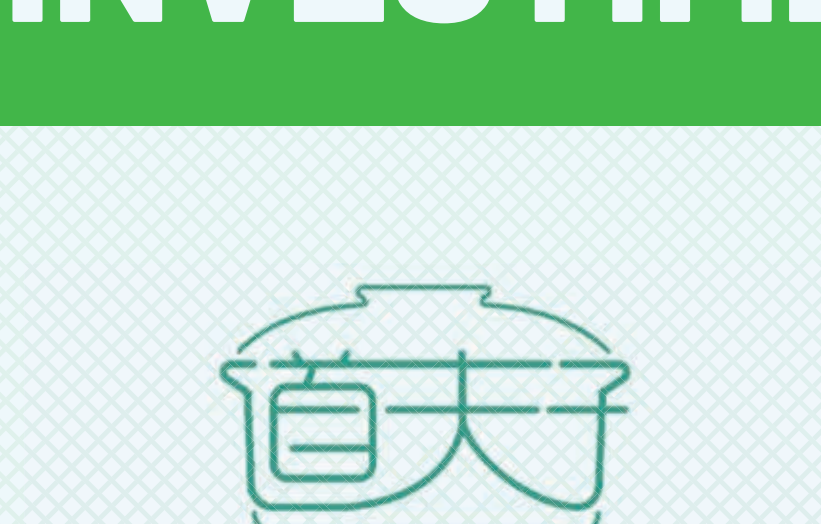


Startup de **tecnologia alimentar** focada em produzir carnes alternativas à base de proteína de soja, arroz e ervilha.



Startup de alimentos veganos mais famosa por sua criação do **Omnipork**, imitação de carne suína à base de vegetais.

INVESTIMENTOS EM STARTUPS



Considerada uma das **15 startups mais disruptivas** da indústria global de carne. Investe no ramo plant based, visando apoiar até **30 startups** em **3 anos**.



DAO FOODS INCUBATOR INITIATIVE



30 NEXT-GEN GOOD FOOD VENTURES

US\$2,2M

VALOR QUE A EMPRESA PRETENDE INVESTIR EM **4 A 6 STARTUPS** A CADA **SEIS MESES**

“ACREDITAMOS QUE O CRESCIMENTO QUE SE OBSERVA NO SETOR DE PROTEÍNAS ALTERNATIVAS NOS EUA NOS ÚLTIMOS ANOS SE REPETIRÁ EM BREVE NA CHINA”

ALBERT TSENG, COFUNDADOR DA DAO FOODS INTERNATIONAL

Fontes: Pinduoduo, Vegconomist