

# S&H Lupinenprodukte UG



## **S&H Lupinenprodukte UG (haftungsbeschränkt)**

Ein Start-Up aus Sachsenhagen macht sich auf den Weg mit vielfältigen, regionalen und nachhaltigen Lupinenprodukten die Herzen der Niedersachsen zu erobern

# Die Lupine



# Unser Geschäftsmodell – Teil 1

- Wir wollen leckere, vielfältige, regionale und nachhaltige Lebensmittel aus Süßlupinen überall in Deutschland verfügbar machen.
- Aus Süßlupinen können alle Lebensmittel hergestellt werden, die auch aus Soja hergestellt werden können.



# Unser Geschäftsmodell – Teil 1

- Wir verkaufen unsere Produkte über die Hofläden, Bioläden und Unverpacktläden. Der Lebensmittel-Einzelhandel ist für uns im nächsten Schritt auch interessant.
- Außerdem bieten wir unseren Lupinenkaffee zunehmend auch online an.
- Für Firmen oder Privatpersonen bieten wir unsere Produkte auch mit individuellen Labels oder in individuellen Verpackungen an (z.B. Hochzeitsgeschenke für Gäste, Give-aways oder Geschenke an Mitarbeitende)

# Unser Geschäftsmodell – Teil 2

- Wir übernehmen für Landwirte in ganz Deutschland die Verarbeitung ihrer eigenen Süßlupinenernte.
- Der Anbau von Süßlupinen ist für Landwirte vor allem dann vorteilhaft, wenn sie die Lupinen als Lebensmittel vermarkten können.
- Vielen Landwirten fehlt es an Zeit und Know-How, wie sie ihre Ernte zu Lebensmitteln verarbeiten können. An dieser Stelle bieten wir unsere Erfahrung und unsere Produktionsstrecke den Landwirten an.
- Die Landwirte entscheiden, welche Produkte sie von uns aus den Süßlupinen hergestellt haben wollen.
- Sie erhalten die gewünschten Produkte zur Vermarktung in ihrem eigenen Hofladen als sog. „White-Label-Produkte“ von uns zurück.
- Wir haben die Maschinen und das Wissen und können sortenrein verarbeitete Lupinenprodukte anbieten. Perspektivisch auch mit Bio-Zertifizierung.

# Was uns einzigartig macht – Teil 1

- Die Züchtung von Süßlupinen zu ertragsreichen und anthraknoseresistenten Sorten ist erst in den letzten Jahren vorangeschritten.
- Während es bereits mehrere Wettbewerber auf dem Markt gibt, die ebenfalls Lupinenprodukte herstellen und anbieten, konzentrieren wir uns auf den Vertrieb über regionale Hofläden. Der Anbau der verwendeten Lupinen erfolgt ausschließlich regional ohne weite Anlieferungswege.
- Wir haben die Vision, dass wir in Zukunft vollständig verpackungsfrei arbeiten können. Der Zwischenschritt dahin ist die kompostierbare Papierverpackung, in der wir aktuell unseren Lupinenkaffee anbieten.
- Der Markt für Süßlupinenprodukte ist stark wachsend und zukunftsorientiert. Unsere Produkte können vegane Lebensmittel aus Soja ersetzen und sind dabei noch regional produzierbar.
- Die Preise, die wir für die Süßlupinen beim Vertragslandwirt zahlen, als auch die Verkaufspreise für die Hofläden sind so gestaltet, dass alle einen betriebswirtschaftlich auskömmlichen Anteil erhalten. Der Preis unserer Produkte für den Endverbraucher sind dabei ebenfalls fair und im mittleren Preissegment einzuordnen.

## Was uns einzigartig macht – Teil 2

- Wir sind das einzige Unternehmen, welches die Auftragsbearbeitung von Süßlupinen zur Lebensmittelherstellung für Landwirte oder andere Unternehmen in Deutschland sortenrein anbietet.
- Unser Produktportfolio soll immer weiter ausgebaut werden. Zunächst steigen wir mit Lupinenkaffee in den Markt ein. Erste Überlegungen zur Verarbeitung der Lupinen zu einem Lupinendrink, Lupinenmehl und Lupineneis sind bereits in Arbeit.
- Eine der Gründerinnen konnte bereits im August 2022 voll in das Unternehmen einsteigen und ihren bisherigen Job kündigen. Perspektivisch wollen alle 4 GründerInnen von dem Unternehmen leben, welches wir bis dahin im Nebenerwerb betreiben.

# Markteintrittsbarrieren – oder unser Wettbewerbsvorteil



- Der Anbau von Süßlupinen ist nicht ganz einfach, da die Ernte noch auf Alkaloide (Bitterstoffe) untersucht werden muss. Viele Ernten überschreiten die zulässigen Werte und dürfen nicht als Nahrungsmittel verwendet werden.
- Die Herstellung von Lupinenprodukte ist sehr speziell. Oftmals können keine standardmäßigen Maschinen oder Geräte eingesetzt werden, da die Verarbeitung von Lupinen noch nicht sehr verbreitet ist.

- Die Nutzung von z.B. großen Mühlen für die Herstellung von Lupinenmehl ist kaum möglich, da eine Kontamination stattfinden würde. Lupinen zählen zu den 16 Hauptallergenen, sind aber glutenfrei. Die Produkte können nur als glutenfrei etc. angeboten werden, sofern sie komplett sortenrein verarbeitet wurden.
- Es sind für die Lupinenverarbeitung daher jeweils eigene Maschinen erforderlich.



# Zahlen, Daten, Fakten

- Umsatz im Jahr 2021 (Beginn der Tätigkeit August 2021): 15.000 Euro
- Umsatz im Jahr 2022: 30.000 Euro
- Umsatz für das Jahr 2023 (geplant): 60.000 Euro
- Ertrag pro kg gerösteten Lupinenkaffee: ca. 8 Euro
- Pro Jahr nehmen wir an ca. 10 – 12 Veranstaltungen teil, um den Menschen die Möglichkeit zu geben, den Lupinenkaffee zu probieren
- Einweihung unserer neuen Betriebsstätte und den neuen großen Rösters für Anfang 2024 geplant
- Ca. 35 Hofläden und LEHs, die unsere Produkte direkt verkaufen
- In 2023 haben wir bereits 2 Kooperationslandwirte. Ein Biolandwirt (Petershagen/Ilserheide) und eine konventionelle Landwirtin (Kalletal)
- Anbaufläche ca. 3 Hektar Süßlupinen für Luvine

# Unsere Produkte



- Lupinenkaffee in zwei Röstgraden (mild und kräftig) als ganze Bohne oder gemahlen
- Lupinenkaffee-Schnaps
- Lupinenkaffee-Sirup für Desserts, Eiskaffee oder zum Backen
- Lupinenkaffee-Eis (als Kugeleis auf Veranstaltungen oder im kleinen Becher für die Hofläden)
- Lupinen-Eiskaffee (auf Veranstaltungen und geplant in 250ml Flasche „to go“ für den LEH für 2024)
- Lupinenkaffee-Pralinen als Saisonware im Winterhalbjahr (handgefertigt)



# Die Gründer\*innen

A photograph of four people, two men and two women, standing in front of a vertical wooden plank wall. From left to right: a man with a beard and grey hair, a woman with red hair and glasses, a woman with long brown hair, and a man with a beard and a cap. They are all smiling. The background shows some greenery and a building in the distance.

**Christian Heurich**, 45 Jahre alt, von Beruf Bergmann und bei uns im Team der unkomplizierte Macher. Christian wohnt mit Felicia in Reinsen.

**Felicia Heurich**, 34 Jahre alt, derzeit die Erste, die voll für unser Unternehmen arbeitet. Felicia ist unsere Vertrieblerin sowie Ansprechpartnerin für die Kooperationslandwirte.

**Cordula Senne**, 40 Jahre alt, derzeit Produktmanagerin und gelernte Bankkauffrau. Cordula regelt alle rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Angelegenheiten zudem ist sie Geschäftsführerin.

**Andreas Senne**, 42 Jahre alt und von Beruf Wildnispädagoge. Andreas ist ebenfalls Geschäftsführer und unser Produktentwickler, der sich immer perfekt in alle Prozesse hineindenken kann. Er wohnt mit Cordula in Sachsenhagen.