



completeorganics

—

fermentiertes bio-gemüse
nicht-pasteurisiert
voll mikrobiotischer kulturen

—

endlich kommt leben ins kühlregal





completeorganics

—

Situation

Moderne Lebensstile und Ernährung mit einem großen Anteil an hoch-verarbeiteten, industriellen Lebensmitteln führen zu einem Ungleichgewicht der Bakterien in und auf unserem Körper – dem sogenannten Mikrobiom. Dies hat negative Auswirkungen auf unser körperliches und psychisches Wohlbefinden.

—

Faktoren

-
- Stress
- Luftverschmutzung
- Übertriebene Hygiene
- Fette
- Zucker
- Antibiotika
- ...

Auswirkungen

-
- Verdauungsprobleme
- Geschwächtes Immunsystem
- Hautprobleme
- Autoimmunerkrankungen
- Allergien und Unverträglichkeiten
- Diabetes
- Depression, Stress, Ängste
- Demenz
- Fettleibigkeit
- ...



completeorganics

—

Problem

Gesunde Ernährung ist aufwendig, da frische Lebensmittel schnell verderblich sind und deren Zubereitung viel Zeit in Anspruch nimmt, während herkömmlich haltbar gemachten Lebensmitteln Nährwerte und gesundheitlicher Nutzen abgehen.

—

Frisches Gemüse

—

- / - aufwendig in der Zubereitung
- / - kurze Haltbarkeit (Tage)
- / - komplizierte Logistik
- / + guter Nährwert
- / + knackige Textur
- / + voller Geschmack

Konserven & pasteurisiertes Gemüse

—

- / + einfache Zubereitung
- / + lange Haltbarkeit (Jahre)
- / + einfache Logistik
- / - geringer Nährwert
- / - verkochte Textur
- / - wenig Geschmack





completeorganics

—

Uralte Lösung

Fermentation – die älteste und natürlichste Methode, Lebensmittel mit Hilfe von Milchsäurebakterien haltbar zu machen, vereint gesundheitsfördernde Aspekte mit langer Haltbarkeit.

—

Methoden zur Haltbarmachung:

—

physikalisch

—

“Leben verhindern/ töten”

- Sterilisieren
- Pasteurisieren
- Vakuumieren
- Trocknen
- Einfrieren
- Gefriertrocknen

chemisch

—

“Leben verhindern”

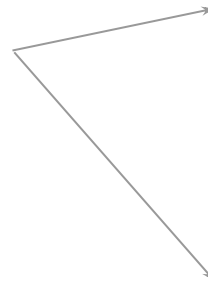
- Alkohol
- Antibiotika
- Zucker
- Essig
- Salz
- Konservierungsstoffe

biologisch

—

“Leben verändern”

- Fermentation



Fermentation macht haltbar

—

Komplett natürlicher Prozess, in dem probiotische Bakterienkulturen Kohlenhydrate in Milchsäure umwandeln.

Dadurch erhöhte Haltbarkeit ohne Erhitzen oder Zusatzstoffe.

Fermente machen gesund

—

Der Regelmäßige Verzehr von fermentiertem, nicht-pasteurisiertem Gemüse voll mikrobiotischem Leben kann dazu beitragen, unser Mikrobiom in ein Gleichgewicht zu bringen.

Nährstoffe
werden vernichtet

Nährstoffe
werden vermindert

Nährstoffe
bleiben erhalten
und werden gebildet



completeorganics



Unsere Lösung

Wir kreieren eine neue Kategorie im Kühlregal auf Basis einer, in Vergessenheit geratenen Methode und bringen fermentierte, nicht-pasteurisierte Lebensmittel ins Heute – mit einer Produktpalette, die den Anforderungen moderner Lebens- & Ernährungskonzepte entspricht.



Unsere Cuts / als Salat, Beilage oder Topping



Unsere Drinks / pur, als Kur oder Schorle



Unsere Condiments / Fermentierte Würze für dein Leben





completeorganics

Unser Produkt / Verkaufsargumente

–
die tägliche
portion
gesund
im glas
–



natürlich

–
Natürliche Zutaten aus
saisonal regionalem Anbau

Ohne Konservierungs-
oder Zusatzstoffe

gesund

–
Erhält alle Nährstoffe
des frischen Gemüses

Nicht pasteurisiert und roh –
lebendige und probiotische
Bakterienkulturen

Gut für Immunsystem,
Darm und Verdauung

einfach

–
Glas auf, gesund rein – ohne
Schnippeln oder Kochen

Pur oder als Beilage/Topping
zu vielen Gerichten

Auch nach dem Öffnen
im Kühlschrank lange haltbar

lecker

–
Knackiges, frisch-saures
Geschmackserlebnis

Toller Biss, tolle Farben
und Texturen



(komplett zertifiziert)



completeorganics

Unser Produkt / Differenzierung

Frisches Gemüse

-
- / - aufwendig in der Zubereitung
- / - kurze Haltbarkeit (Tage)
- / - komplizierte Logistik
- / + guter Nährwert
- / + knackige Textur
- / + voller Geschmack



Fermentiertes Gemüse

-
- / + einfache Zubereitung
- / + mittlere Haltbarkeit (Monate)
- / + guter Nährwert
- / + mikrobiotische Gesundheits-Benefits
- / + knackige Textur
- / + toller Geschmack
- / - nur gekühlt distribuierbar



Pasteurisiertes/ eingelegtes Gemüse

-
- / + einfache Zubereitung
- / + lange Haltbarkeit (Jahre)
- / + einfache Logistik
- / - geringer Nährwert
- / - verkochte Textur
- / - wenig Geschmack





completeorganics

Completeorganics im Naturkostfachhandel





completeorganics

—

Unsere Fermente stehen bereits in ca. 700 Naturkostfachgeschäften in DACH sowie in den Niederlanden – darunter namhafte Filialisten...

—





completeorganics

—
...und werden durch starke Partner vertrieben
—





completeorganics

—
Übrigens, wir fermentieren in eigener Manufaktur
—





completeorganics

Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität erachten wir als Grundvoraussetzung innovativer Ernährungskonzepte



→ Wir sind komplett Bio-zertifiziert



→ Wir sind Mitglied im Bündnis "Wir retten Lebensmittel" des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



→ Sobald es unsere Produktions- und Lagerkapazitäten zulassen wollen wir unsere Rohstoffe vornehmlich regional und saisonal beziehen



completeorganics

Unser Team



Boris

Co-Founder // Product & Production



Basti

Co-Founder // Sales & Operations



Max

Co-Founder // Brand & Communication



Alex

Head of Sales



Christina

Marketing Manager



Maksim

Product & Production



completeorganics

—

Ihr bekommt die Frage gestellt, wie man unser fermentiertes Gemüse in die tägliche Ernährung integriert?

—

Die digitale Version unserer ersten
Rezept-Sammlung mit mehr als 30 Ideen
zu unseren Cuts, Drinks und Condiments findet ihr sowie eure Kunden unter:

www.completeorganics.de > Rezepte





completeorganics

—

Fragen, Anregungen, Ideen, Kritik, Hilfe?

Jederzeit sehr gerne :)

—

completeorganics.de
[instagram.com/completeorganics](https://www.instagram.com/completeorganics)

hi@completeorganics.de

Sebastian Koch, +49 179 67 34 019

—

01

Hi, we are Completeorganics

—

02

We produce fermented vegetables full of microbiotic life

—

Just, natural fermentation

- No additives
- No preservatives
- No pasteurisation



—

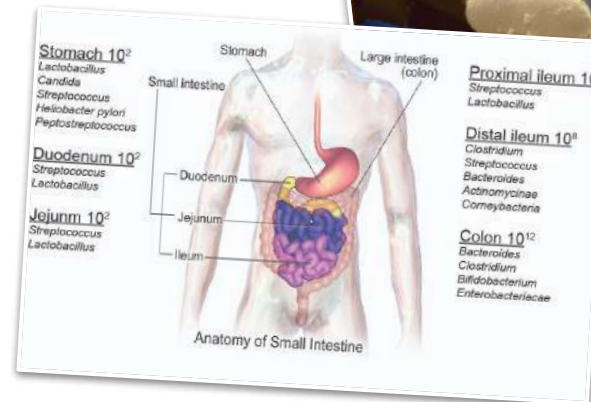
03

Our products support the diversity of the gut microbiome

—

Key to prevent civilization diseases

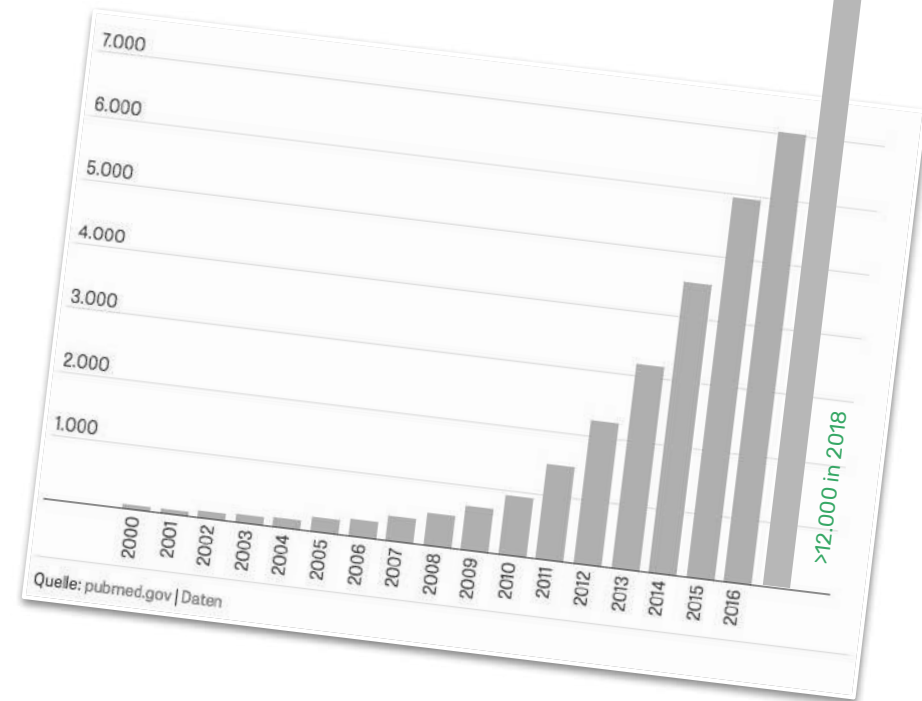
- Digestive problems
- Weak immune system
- Allergies and asthma
- Depression and anxiety
- ...



The human microbiome will become a key issue in health and nutrition

“We are just taking the first steps into an area that will revolutionize our concept of health and medicine.”

David Kyle, Evolve Biosystems



—
05

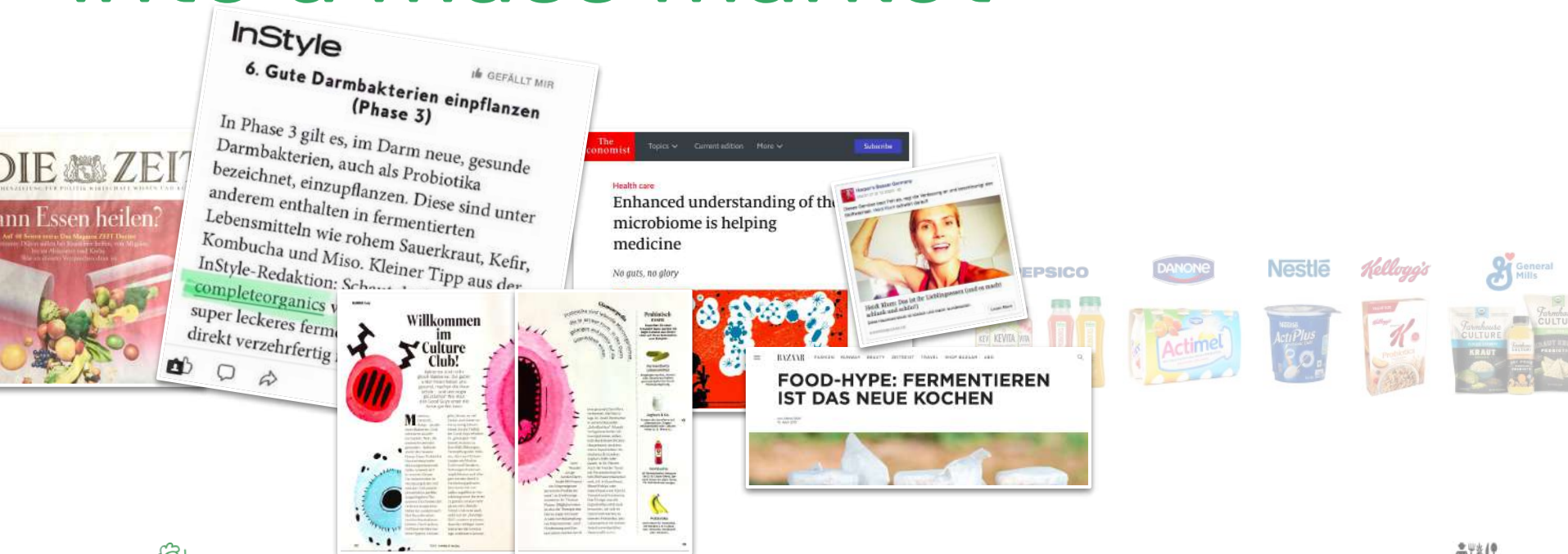
Today we are already serving an educated target group in organic retail

—

- Established new category
- Scaled to 20k jars/month in DE/ CH/ NL
- De/Refined scalable processes for stable unpasteurized ferments



Growing media attention will turn our niche market into a mass market



We are ready to shape the market – and drive the microbiotic change

-
- Multidisciplinary team
 - Proven product portfolio
 - Production process
 - R&D network
 - Happy customers



—

08

Questions?

—

completeorganics.de

instagram.com/completeorganics

hi@completeorganics.de

Sebastian Koch, Co-Founder

+49 179 67 34 019



completeorganics



November 23, 2018