

# FLORIX+KALÉ

22/11/2022

CAFÈ DISRUPTIU - ACCIÓ

## 1979 El Paradís en Lleida

Primer restaurante vegetariano de Cataluña.



## 1979 El Paradís en Lleida

Primer restaurante vegetariano de Cataluña.

## 2011 Teresa Carles Barcelona

Restaurante ovo lácteo-vegetariano.

Comer sano, no tiene porque ser aburrido.





- **1979** **El Paradís en Lleida**  
Primer restaurante vegetariano de Cataluña.
- **2011** **Teresa Carles Barcelona**  
Restaurante ovo lácteo-vegetariano.  
Comer sano, no tiene porque ser aburrido.
- **2014** **Nace FLAX & KALE**  
Restaurante Healthy-Flexitariano. La revolución, nuevo concepto.



- **1979** **El Paradís en Lleida**  
Primer restaurante vegetariano de Cataluña.
- **2011** **Teresa Carles Barcelona**  
Restaurante ovo lácteo-vegetariano.  
Comer sano, no tiene porque ser aburrido.
- **2014** **Nace FLAX & KALE**  
Restaurante Healthy-Flexitariano. La revolución, nuevo concepto.
- **2018** **Creación Centro Productivo**  
Centro productivo y de I+D+i de 6.500m<sup>2</sup>





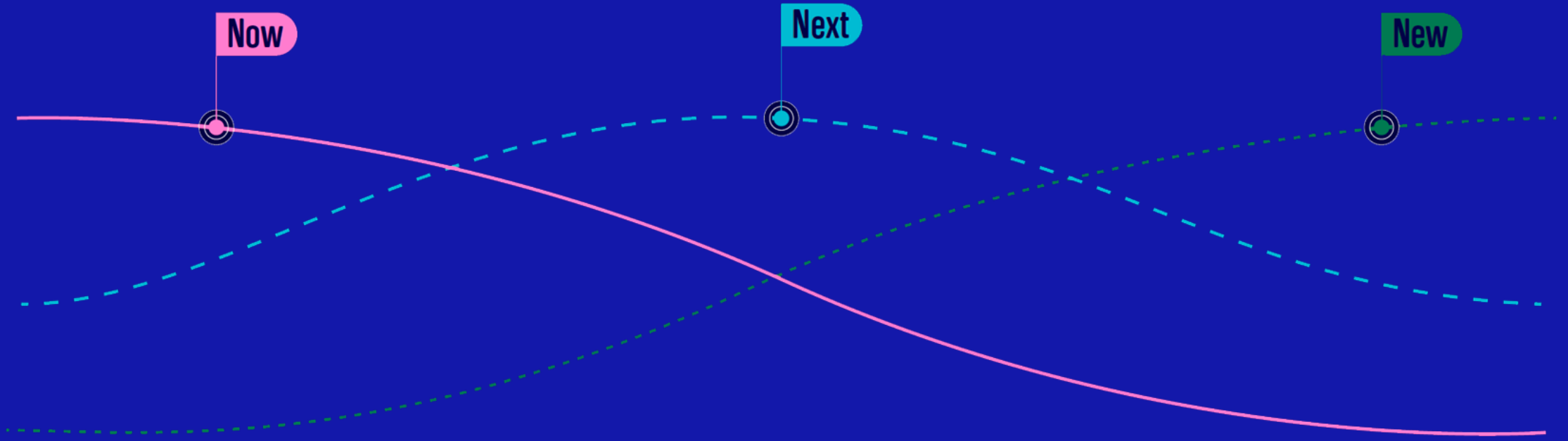
- **1979** **El Paradís en Lleida**  
Primer restaurante vegetariano de Cataluña.
- **2011** **Teresa Carles Barcelona**  
Restaurante ovo lácteo-vegetariano.  
Comer sano, no tiene porque ser aburrido.
- **2014** **Nace FLAX & KALE**  
Restaurante Healthy-Flexitariano. La revolución, nuevo concepto.
- **2018** **Creación Centro Productivo**  
Centro productivo y de I+D+i de 6.500m<sup>2</sup>
- **2020** **Pandemia → Aceleración del negocio**  
De marca de restauración al crecimiento omnicanal





- **1979** **El Paradís en Lleida**  
Primer restaurante vegetariano de Cataluña.
- **2011** **Teresa Carles Barcelona**  
Restaurante ovo lácteo-vegetariano.  
Comer sano, no tiene porque ser aburrido.
- **2014** **Nace FLAX & KALE**  
Restaurante Healthy-Flexitariano. La revolución, nuevo concepto.
- **2018** **Creación Centro Productivo**  
Centro productivo y de I+D+i de 6.500m<sup>2</sup>
- **2020** **Pandemia → Aceleración del negocio**  
De marca de restauración al crecimiento omnicanal
- **2022** **Marca foodtech de alimentación saludable**





**Nuestra identidad y propuesta de valor como Flax & Kale siempre se ha basado en nuestra capacidad de captar la “tercera ola” de consumidores**





Las nuevas generaciones vuelven al activismo por el planeta





**Sin renunciar al placer individual, fiestas y celebraciones**







**CARPE  
DIEM**

**VS**



**HEDONISMO  
ALTRUISTA**

Con una diferencia fundamental: la prioridad de las nuevas generaciones en cuidar de si mismos como individuos, y del planeta



# “Bienestar Optimista”

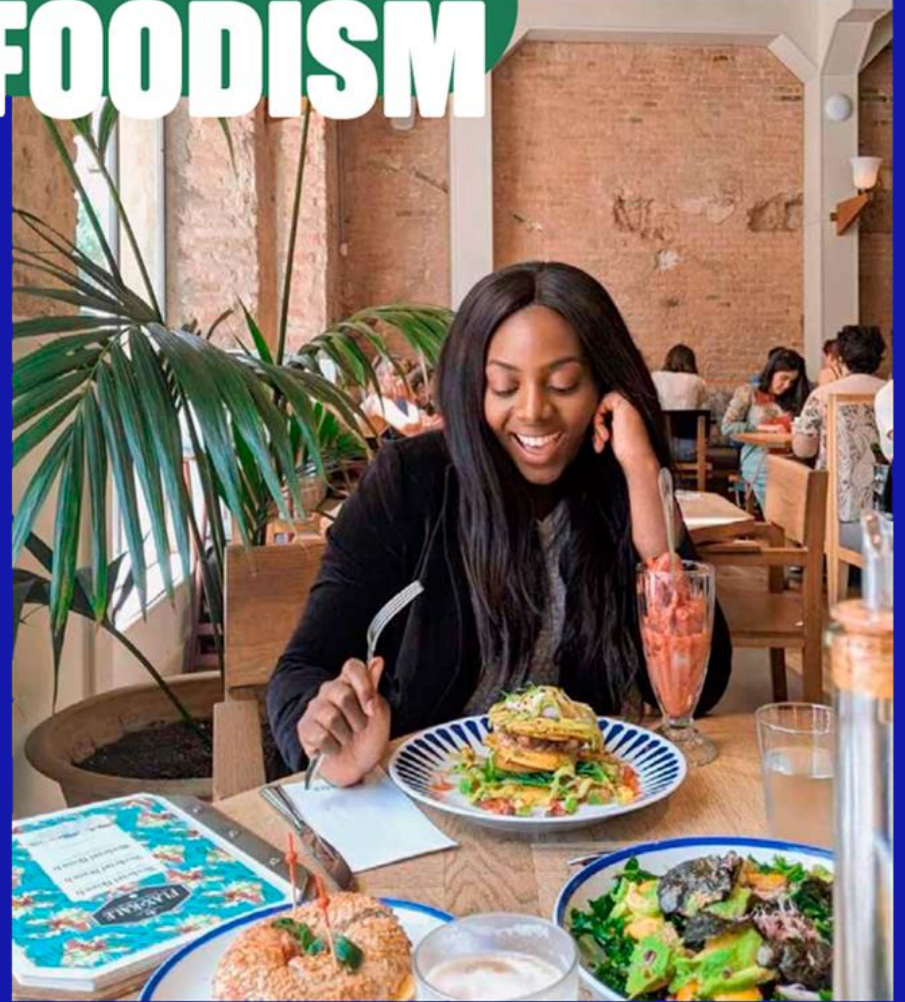






We aren't  
**FOOD  
ACTIVISM**

We are  
**FOODISM**







**NOS PRESENTAMOS COMO UNA  
MARCA INCLUSIVA, PORQUE PARA  
CONSEGUIR QUE LA MAYORÍA  
CAMBIE TENEMOS QUE  
INSPIRARLOS A ALIMENTARSE Y A  
VIVIR MEJOR SIN ASUSTAR**

**→ Vive una vida más sana, disfrutando  
de comida saludable**



**Multi-category &  
Omnichannel Brand  
of Flexitarian  
Food Experiences**





**KOMBUCHA**  
FERMENTED DRINKS



# Multi-category



**READY MEALS**



**PLANT-BASED  
CHEESE**



**PLANT-BASED MEAT**







DELIVERY ▲



# Omnichannel

▲ CORNERS

▼ E-COMMERCE



▼ SUSCRIPCIÓN MODEL



▲ RESTAURANT



▲ RETAIL





# Los productos fermentados son los protagonistas de las gamas más relevantes de Flax & Kale



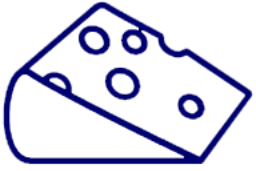




PLANT-BASED  
ANÁLOGOS

FUNDIDOS VS  
FERMENTADOS

¿Qué ha desarrollado la industria plant-based para sustituir los quesos fundidos?



QUESO



AGUA



ALMIDONES



GRASAS



AROMAS



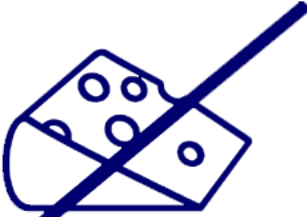





PROCESO



PLANT-BASED  
ANÁLOGOS

FUNDIDOS VS  
FERMENTADOS

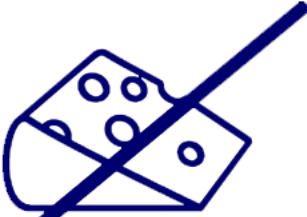





¿Qué ha desarrollado la industria plant-based para sustituir los quesos fundidos?

 <p>QUESO</p>	 <p>AGUA</p>	 <p>ALMIDONES</p>
 <p>GRASAS</p>	 <p>AROMAS</p>	 <p>PROCESO</p>

PLANT-BASED  
ANÁLOGOS

FUNDIDOS VS  
FERMENTADOS

¿Qué ha desarrollado la industria plant-based para sustituir los quesos fundidos?

 <p>QUESO</p>	 <p>AGUA</p>	 <p>ALMIDONES</p>
 <p>GRASAS</p>	 <p>AROMAS</p>	 <p>PROCESO</p>

carecen de   
**PROTEÍNA**



PLANT-BASED  
ANÁLOGOS

FUNDIDOS VS  
FERMENTADOS

¿Qué ha desarrollado la industria plant-based para sustituir los quesos fermentados?



FRUTOS SECOS



AGUA



CUAJO



LACTO-FERMENTOS



SAL



PROCESO

PLANT-BASED  
ANÁLOGOS

FUNDIDOS VS  
FERMENTADOS

¿Qué ha desarrollado la industria plant-based para sustituir los quesos fermentados?



FRUTOS SECOS



AGUA



CUAJO



LACTO-FERMENTOS



SAL



PROCESO

no tienen la misma

**TEXTURA  
Y SABOR**





# 2 VÍAS

Fermentación de precisión

Desarrollo de caseínas  
mediante “copy-paste” de las  
secuencias de DNA

# SABROSOS

Plant-based.  
Obsesionados por  
el sabor.



# SABROSOS

Plant-based.  
Obsesionados por  
el sabor.

# SANOS

La salud  
como  
ingrediente  
principal.

# SABROSOS

Plant-based.  
Obsesionados por  
el sabor.

# SANOS

La salud  
como  
ingrediente  
principal.

# SOSTENIBLES

Dando de vuelta al  
mundo lo que nos da.



# SABROSOS

Plant-based.  
Obsesionados por  
el sabor.

# SANOS

La salud  
como  
ingrediente  
principal.

# SOSTENIBLES

Dando de vuelta al  
mundo lo que nos da.

# SIMPLES

Comida real para  
vidas reales.  
Te hacemos la vida  
más fácil.

**Ser una de las compañías foodtech  
líderes y contribuir a un mundo más  
feliz, sano y sostenible**