

## Mosa Meat schaaft gecultiveerd rundvlees op naar industriële productieniveaus

*Recente uitbreiding van faciliteiten naar 7.340 m2 maakt het de grootste kweekvleescampus ter wereld.*

**MAASTRICHT, Nederland, 18 okt** - [Mosa Meat](#), de pionier op het gebied van kweekvlees, heeft vandaag de volgende stap aangekondigd in de schaalvergroting van productiefaciliteiten voor gecultiveerd rundvlees.

In de buurt van de bestaande pilotfaciliteit van Mosa Meat in Maastricht wordt een nieuw industrieel productie-ontwikkelcentrum opgezet. Na het cultiveren van rundvlees op pilotschaal, is Mosa Meat nu klaar voor de volgende uitbreidingsfase, met industriële schaal productielijnen en grotere productiehoeveelheden rundvlees.

*"We hebben 2.760 vierkante meter toegevoegd aan onze onderzoeks- en productieruimtes, wat het totale oppervlak op 7.340 vierkante meter brengt", zegt Maarten Bosch, CEO van Mosa Meat. "Dit maakt ons de grootste kweekvleescampus ter wereld en biedt een stevige basis voor onze Europese en wereldwijde commercialiseringsplannen."*



*Afbeelding: Mosa Meat-logo wordt toegevoegd aan de meest recente campusuitbreiding van 2.760 m2*

Terwijl de wereldwijde vleesconsumptie tegen 2030 naar verwachting met meer dan 40% zal groeien, is Mosa Meat onderdeel van een groeiende wereldwijde beweging om de manier waarop vlees wordt geproduceerd te hervormen. Het bedrijf richt zich sinds de oprichting in 2016 op het produceren rundvlees, met name vanwege de klimaatimpact van de huidige productiemethode.

In slechts een paar jaar tijd is Mosa Meat gegroeid naar meer dan 160 medewerkers, waarvan meer dan 80 wetenschappers en het grootste aantal PhDs in de branche. Het productieteam is de afgelopen drie maanden vervijfvoudigd tot 15 leden. Ondertussen breidt het bedrijf ook zijn aanwezigheid uit op bestaande locaties, waaronder de activiteiten in Brightlands Health Campus Maastricht en de huidige pilotfaciliteit, waar de

R&D-capaciteit blijft groeien. Deze ontwikkelingen samen, brengen Mosa Meat een stap dichterbij commercialisering.

Mosa Meat is van plan om in 2023 de opening van hun ontwikkelingscentrum voor industriële productie aan te kondigen.

\*\*\*\*\*

### **Over Mosa Meat**

Mosa Meat is een Nederlandse pionier op het gebied van kweekvlees; een schonere en vriendelijkere manier om echt rundvlees te maken. De oprichters, Mark Post en Peter Verstrate hebben de eerste gecultiveerde rundvleeshamburger ter wereld geïntroduceerd in 2013, door het op een natuurlijke manier te laten groeien uit de cellen van een koe. Mosa Meat is opgericht in 2016 en op dit moment de capaciteit aan het uitbreiden om exact hetzelfde rundvlees te maken waar mensen dagelijks van genieten, maar op een manier die beter is voor mensen, dieren en de planeet. Mosa Meat's diverse en groeiende team heeft als missie om het wereldwijde voedselsysteem fundamenteel te hervormen. Mosa Meat, met hoofdkantoor in Maastricht, wordt ondersteund door investeerders als Blue Horizon, M Ventures, Bell Food Group, Nutreco, Mitsubishi Corporation Leonardo DiCaprio en andere vooraanstaande investeerders.

Volg Mosa Meat op [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) en [Instagram](#) of bezoek [mosameat.com](https://mosameat.com) om meer te weten te komen. Bekijk hier de [Mosa Meat perskit](#).

### **Overige foto's**



*Het nieuwste gebouw op de Mosa Meat-campus zal industriële productielijnen huisvesten.*



*Mosa Meat CMO Tim van de Rijdt deelt bouwplannen voor het nieuwe centrum met bezoekers die een rondleiding krijgen over de campus.*