



Søborg, marts 2026

Vil udvikle fremtidens fødevarer:

Nu bygger Alfa Laval sit banebrydende, globale Food Application & Innovation Center i København

Koncernens nye innovationscenter skal finde løsninger på den store udfordring med at producere fødevarer nok til den hastigt voksende befolkning på verdensplan. Alfa Laval vil blandt andet samarbejde med fødevareindustrien, førende forskere og iværksættere for at udvikle nye fødevarer og produktionsmetoder.

Alfa Laval vil revolutionere tilgangen til fødevareforarbejdning og hjælpe med at tackle den globale udfordring med at brødføde verdens voksende befolkning på en bæredygtig måde. Det skal ske fra Alfa Laval's hovedkvarter for Food & Pharma-divisionen i Søborg, og onsdag den 4. marts blev der taget første spadestik til innovationscentret, hvor der vil blive udviklet helt nye fødevarer og produktionsmetoder i samarbejde med den etablerede fødevareindustri, forskere, iværksættere og andre partnere.

Innovationscentret skal stå færdigt i foråret 2027, hvorefter test og udvikling af nye teknologier til både traditionel fødevareforarbejdning og næste generations fødevarer vil begynde. For Alfa Laval er etableringen af centret en vigtig milepæl, fordi virksomheden har en ambition om at bidrage til at løse de globale udfordringer med at producere fødevarer nok i fremtiden. FN vurderer, at der er behov for 70 % flere fødevarer for at brødføde verdens voksende befolkning inden 2050.

Vil være førende på verdensplan

På det nye innovationscenter skal de skarpeste hjerner i branchen udvikle banebrydende løsninger.

- Hos Alfa Laval har vi fokus på innovation, og Food Application & Innovation Center i København bliver førende på verdensplan. Det er en stor investering, der vil styrke samarbejdet med kunder og partnere - fra globale producenter til små nystartede virksomheder, siger Johan Agrell, Strategic Business Development Manager i Alfa Laval's Food & Pharma Division, og fortsætter:

- Alfa Laval er stolt over at gå forrest og etablere os som en del af det økosystem, der søger at finde løsninger på den globale forsyningsudfordring, uanset om det er gennem konventionel proteinekstraktion eller fermentering.

Den danske bygge- og anlægssentreprenør IBG er udpeget til at bygge centret på 1.200 kvadratmeter.

- Det bliver et sted, hvor store virksomheder kan udvikle og finjustere processer sammen med os, hvor nystartede virksomheder kan etablere proof of concept og opskalering, og hvor akademikere fra hele verden kan mødes for at udvikle og teste nye ideer, siger Johan Agrell.

Fokus på proteinforarbejdning

Food Application & Innovation Center vil bygge videre på succesen med Alfa Laval's Innovation House, der blev grundlagt i København for syv år siden. I Innovation House samarbejder Alfa Laval med flere nystartede virksomheder i industrien og fremskynder skabelsen og udviklingen af nye forretningsidéer gennem vidensdeling og partnerskaber.

Pressemeddelelse



Søborg, marts 2026

I første omgang vil Food Application & Innovation Center fokusere på proteinforarbejdning, da det er en af de mest betydningsfulde og umiddelbare udfordringer, som industrien står over for. Det skyldes, at den udgør en af de største enkeltstående hindringer for at sikre tilstrækkelig og nærende mad til at brødføde verden på en måde, der samtidig minimerer påvirkningen af miljøet og de lokale økosystemer.

Alfa Laval ambition er at bruge anlægget til at tackle disse udfordringer ved at se på, hvordan man kan forbedre konventionelle produktionsmetoder og udforske de næste generationers muligheder for at øge udbyttet. Det skal ske samtidig med, at man bruger mindre energi og vand og sikrer, at genvindingen af ressourcer i affaldsstrømme maksimeres.

Udviklingen og udbredelsen af denne nye viden betyder, at Food Application & Innovation Center potentielt kan få stor global indflydelse.

- Alfa Laval har eksisteret i 140 år, og med vores udvalg af teknologier, løsninger og kompetencer planlægger vi at indtage vores plads i forreste linje i bestræbelserne på at opbygge et bedre globalt fødevarer system til gavn for planeten og dens befolkning, siger Johan Agrell.

For yderligere oplysninger, kontakt venligst:

Johan Agrell

Strategic Business Development Manager, Alfa Laval Food & Pharma Division

E-mail: johan.agrell@alfalaval.com

Telefon: +46734225332

Maria Stålar

Head of Marketing, Alfa Laval Nordic

maria.stalarm@alfalaval.com

Mobil: +45 28 44 86 58

Om Alfa Laval

Evnen til at få mest muligt ud af det, vi har, er vigtigere end nogensinde. Sammen med vores kunder innoverer vi de industrier, som samfundet er afhængigt af, og skaber en varig positiv effekt. Vi er indstillet på at hjælpe milliarder af mennesker med at få den energi, de fødevarer og det rene vand, de har brug for. Og samtidig dekarboniserer vi skibsflåden, som er ryggraden i den globale handel.

Vi er pionerer inden for teknologier og løsninger, der sætter vores kunder i stand til at udnytte ressourcernes sande potentiale. I takt med at vores kunders forretninger bliver stærkere, rykker målet om en virkelig bæredygtig verden tættere på. Virksomheden er forpligtet til at optimere processer, skabe ansvarlig vækst og drive fremskridt for at støtte kunderne i at nå deres forretningsmål og bæredygtigheds mål. Sammen er vi pionerer inden for positiv påvirkning.

Alfa Laval blev grundlagt for 140 år siden, har kunder i 100 lande, beskæftiger mere end 22.300 mennesker, og det årlige salg var på 66,9 milliarder SEK (5,8 milliarder EUR) i 2024. Virksomheden er noteret på Nasdaq Stockholm.