



Søborg, januar 2025

Omstilling af globalt fødevarer system:

Alfa Laval vil udvikle fremtidens fødevarer på nyt innovationscenter i Danmark

Nyt innovationscenter i København skal bidrage til at løse de store, verdensomspændende udfordringer med at fremstille fødevarer nok til den hastigt voksende befolkning og samtidig drastisk minimere miljøpåvirkningen fra det globale fødevarer system. På innovationscentret, som Alfa Laval står bag, vil der blive udviklet helt nye fødevarer og produktionsmetoder gennem et samarbejde mellem den etablerede fødevarer industri, forskere, iværksættere og andre partnere.

Det nye innovationscenter bliver omdrejningspunktet for udviklingen af fremtidens fødevarer samt mere effektive produktionsmetoder, der reducerer miljøpåvirkning i hele forsyningskæden fra gård til gaffel. Den globale koncern Alfa Laval står bag innovationscentret, som er placeret i Søborg, hvor koncernens hovedkvarter for Food and Water-divisionen i forvejen holder til. Centret vil styrke samarbejdet og interaktionen med klyngen af virksomheder i København, som allerede arbejder med forskning og teknologier, der gør det muligt at fremstille flere, sundere og mere bæredygtige fødevarer.

Alfa Laval etablerer sit Food Innovation Centre for at bidrage til at løse to store udfordringer. Befolkningstilvæksten over de næste årtier betyder, at fødevarerproduktionen skal stige markant. Samtidig er det eksisterende fødevarer system ansvarlig for en tredjedel af drivhusgasudledningerne, 70 procent af ferskvandsforbruget og en tredjedel af verdens energiforbrug, foruden et markant tab af biodiversitet. Parallelt går rundt regnet en tredjedel af al mad enten tabt eller bliver spildt undervejs i forsyningskæden.

- Med vores udvalg af teknologier, løsninger og kompetencer kan Alfa Laval gøre det muligt for fødevarer- og drikkevarerproducenter at tage et meget større ansvar i deres forsyningskæde. Det er helt nødvendigt at sikre, at det globale fødevarer system kan brødføde en voksende global befolkning samtidig med et langt større hensyn til miljøet og klimaet, og her har Alfa Laval meget at bidrage med, siger Lars Dithmer, President Business Unit Food Systems hos Alfa Laval.

Ifølge FN skal fødevarerproduktionen i 2050 være øget med op til 70 procent for at brødføde den voksende befolkning på verdensplan, og det kræver nytænkning inden for fødevarerproduktion. Samtidig dominerede verdens største fødevarerproducenter i 2023 gruppen af de første virksomheder, der påbegyndte arbejdet med Science Based Targets for Nature – de videnskabelige mål for at genoprette naturen. I 2023 blev de videnskabelige mål udvidet fra et smalt fokus på klimapåvirkningen gennem udledningen af drivhusgasser til også at fokusere på miljøpåvirkningen af land, vand og biodiversitet.

Det er baggrunden for, at innovationscentret vil fokusere på to hovedområder:

1) Konventionelle fødevarer, ingredienser og drikkevarer: Her vil der blive arbejdet med udvikling af processer og teknologier til at producere fødevarer med et højere næringsindhold og et højere udbytte samtidig med, at forbruget af energi, vand og råvarer minimeres i forbindelse med produktionen. Alle ressourcer vil i stigende grad blive genindvundet og genbrugt.

2) Næste generation af fødevarer: Her vil der være fokus på udvikling af nye processer og teknologier til nye plantebaserede og fermenteringsbaserede fødevarer, fra proof of concept

Pressemeddelelse



Søborg, januar 2025

over opskalering til industriel produktion for at opnå en radikalt reduceret miljøpåvirkning i forsyningskæden.

- Det er vores ambition, at det bliver et test- og udviklingscenter i verdensklasse. Centret skal takle udfordringerne med at levere fødevarer i dag og i fremtiden, og centret vil give mulighed for samarbejde på tværs af hele økosystemet for innovation af fødevarer med virksomheder og organisationer i alle størrelser – fra nystartede virksomheder til globale fødevarer virksomheder og den akademiske verden, siger Johan Agrell, Vice President for Next-generation Food i Alfa Laval Food & Water-division.

Centret bliver placeret med de moderne testfaciliteter, som Alfa Laval allerede har i koncernens danske hovedkvarter og kommer til at indeholde komplette fødevarerforarbejdningslinjer og test- og udviklingsfaciliteter for at gøre det muligt at vurdere, hvordan koncepter og ideer kan opskaleres ved at anvende den nyeste teknologi. Der vil være fokus på, hvordan kunstig intelligens kan spille en rolle i forbindelse med udviklingen af fremtidens fødevarer.

Tanken bag placeringen af Food Innovation Centre i Søborg er, at det skal komplementere den klynge af virksomheder i hovedstadsområdet, som arbejder målrettet med udviklingen af fremtidens fødevarer. Virksomhederne har fokus på innovative bioløsninger, som kan revolutionere fødevarer sektoren, og området er derfor rigt på eksperter, der ved hjælp af nye teknologier fremmer produktion af sunde fødevarer, som kan reducere fødevarer sektorens klimabelastning.

Fokus på protein

Innovationscentret vil først rette et særligt fokus på proteinforarbejdning, når centret er klar til drift. Det skyldes, at fødevarerindustrien står over for en særligt stor udfordring med at sikre tilstrækkelige mængder protein til det stigende befolkningstal.

- Vi får et primært fokus på at udvikle nye og mere effektive måder at udvinde proteiner fra plantebaserede kilder og gennem fermenteringsbaseret forarbejdning for at producere nye sunde fødevarer med anvendelse af mindre vand og energi og fra færre råvarer, siger Johan Agrell og fortsætter:

- Sideløbende vil anlægget have fokus på forarbejdning af kød- og fiskebaseret protein. Vi ved, at animalske proteiner udgør en tung belastning for miljøet. Men der vil mange år fremover stadig være behov for animalske proteiner til at brødføde verdens befolkning. Så vores mission er at fortsætte vores bestræbelser på at optimere produktionen af animalske proteiner og minimere miljøpåvirkningen af denne nødvendige fødevarer kilde.

Det nye innovationscenter kommer til at dække et areal på ca. 1.200 kvadratmeter. Der bliver etableret et besøgscenter ved centret, som forventes at stå færdigt i 2027.

For yderligere oplysninger, kontakt venligst:

Lars Dithmer

President Business Unit Food Systems, Alfa Laval

Reception: +45 3953 6000

E-mail: lars.dithmer@alfalaval.com

Hanne Ovesen

Communications Manager, Sustainability, Food & Water Division, Alfa Laval

Mobil: +45 2777 8451

E-mail: hanne.ovesen@alfalaval.com

Pressemeddelelse



Søborg, januar 2025

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 sammen en varig positiv effekt. Vi er fast besluttet 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 rygraden i den globale handel. Vi er pionerer inden for teknologier og løsninger, der sætter vores kunder i stand til at frigøre 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 bæredygtighedsmål. Sammen er vi pionerer inden for positiv påvirkning.

Alfa Laval blev grundlagt for 140 år siden, har kunder i omkring 100 lande, beskæftiger mere end 21.300 mennesker, og det årlige salg i 2023 var SEK 63,6 milliarder (5,5 EUR) i 2023. Virksomheden er noteret på Nasdaq Stockholm.