

Multivac eröffnet Zentrum für Lebensmittelentwicklung in Dänemark

Artikel vom **14. Juli 2026**

Flaschen und Zubehör

Multivac Dänemark hat in Vejle den »FoodHub Nordic« eröffnet. Das Kompetenzzentrum bündelt Labore für Trends, Produktkonzepte, Backwaren, Proteinprodukte, Verpackungen und Schulungen, damit Lebensmittelideen unter praxisnahen Bedingungen getestet werden können.



Eröffnung FoodHub Nordic (v. l.): Martin Petersen (Managing Director Multivac Dänemark), Jens Ejner Christensen (Bürgermeister Vejle), Dr. Tobias Richter (Geschäftsführender Direktor Multivac Group) und Peder Reijmers (Executive Vice President Subsidiary Operations Multivac; Bild: Multivac).

Backwaren, Proteinprodukte und Verpackungen unter realen Prozessbedingungen entwickeln, testen und optimieren: Multivac Dänemark hat in Vejle den »FoodHub Nordic« eröffnet. Das Kompetenzzentrum ist Teil der neuen Firmenzentrale und umfasst

eine Fläche von 1300 m². Es richtet sich an Kunden aus den nordischen Ländern, die neue Produkte zunächst im kleinen Maßstab prüfen und weiterentwickeln möchten. Ende Juni wurde das Zentrum im Rahmen einer Kundenveranstaltung offiziell eröffnet. Ziel ist es, Produktentwicklung, Vertrieb, Marketing und Produktion früher zusammenzubringen, um den rasch verändernden Anforderungen im Lebensmittelsektor zu begegnen: Verbrauchererwartungen ändern sich, Produktkategorien überschneiden sich stärker, und neue Produkte müssen zielgerichtet getestet werden, bevor sie in die Produktion gehen.

Sechs Labore für Entwicklung und Tests

Das Kompetenzzentrum deckt den Entwicklungsprozess von der ersten Idee bis zur Verpackung ab. Dafür stehen sechs spezialisierte Bereiche zur Verfügung. Im »TrendLAB« werden Food-Trends, Verbraucherkenntnisse, Anforderungen der Lebensmittelbranche und relevante Marktentwicklungen identifiziert. Das »ConceptLAB« überführt diese Erkenntnisse in Produkt- und Lebensmittelkonzepte, die zu Kundenanforderungen und Verbraucherbedürfnissen passen. Für Backwaren steht das »BakeryLAB« bereit. Dort lassen sich Brot- und Gebäckkonzepte unter praxisnahen Produktionsbedingungen entwickeln und testen. Im »ProteinLAB« können Produkte aus Fleisch, Geflügel und Fisch sowie pflanzenbasierte Alternativen bis zum Endprodukt erprobt werden. Damit adressiert das Zentrum sowohl klassische Proteinprodukte als auch alternative Konzepte.

Verpackung, Materialeinsatz und Pilotproduktion

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Verpackungsentwicklung. Im »PackagingLAB« geht es um die Reduzierung von Verpackungsmaterialien, die Optimierung von Verpackungsdesigns und Pilotproduktionen in größerem Maßstab. Neue Produktideen können damit nicht nur konzeptionell, sondern auch mit Blick auf Verpackungsprozesse, Materialeinsatz und spätere Skalierung bewertet werden. Die Entwicklungsumgebung ist auf Tests im Kleinserienmaßstab ausgelegt. Dadurch können Muster und Prototypen entstehen, ohne bestehende Produktionslinien für Entwicklungsversuche zu blockieren. Für Lebensmittelhersteller kann das helfen, Stillstandzeiten zu vermeiden und Produktideen vor einer Markteinführung praxisnah abzusichern.

Schulungen und Veranstaltungsformate

Das »TrainingLAB« ergänzt die Entwicklungsbereiche um praxisorientierte Schulungen rund um Maschinen, Prozesse und Verpackungen. Teams können dort ihr Know-how erweitern und Abläufe unter realitätsnahen Bedingungen trainieren. Darüber hinaus ist das Zentrum für unterschiedliche Veranstaltungsformate vorgesehen. Genannt werden Strategie-, Kunden-, Marketing- und Vertriebsbesprechungen, Teambuilding-Maßnahmen, Konferenzen sowie Kurse zur Produktentwicklung. Zum Portfolio der Gruppe gehören Verpackungstechnologien, Automatisierungslösungen, Kennzeichnungs- und Inspektionssysteme, Verpackungsmaterialien sowie Verarbeitungslösungen von Slicen und Portionieren bis zur Backwarentechnik.

Hersteller aus dieser Kategorie
