



Dafgård's bygger ny fabrik i Källby för produktion av framtidens helt växtbaserade charkprodukter

2021-03-25 13:00 CET

100 nya jobb för vegan-chark Dafgård's investerar 300 miljoner

Dafgård's bygger ny fabrik i Källby för produktion av framtidens helt växtbaserade charkprodukter - med samma goda smak som traditionell chark för att skynda på omställningen till en hållbar livsmedelsproduktion.

- Vi vågar påstå att vår nya växtbaserade korv och köttfärs kommer vara godare, hälsosammare, och mer lättlagad än alternativen tillverkade av kött, säger Magnus Dafgård, vVD.

Framtiden är redan här och det första produkterna levereras redan i stor skala över Europa och världen. Tillsammans med flera globala samarbetspartners ska korv, skivad smörgåsmat, salami, köttfärs, kyckling och bratwurst - allt växtbaserat - produceras och säljas över hela världen, från Tokyo och Paris till Källby och Stockholm.

Anläggningen kommer husera två olika produktionslinjer och den totala ytan kommer vara över 4000kvm. Första produktionen kommer starta i början på 2022 och projekteringen är inne i en slutfas. Investeringen på nästan 300 miljoner är självfinansierad och görs för att producera ett stort antal växtbaserade charkprodukter för att fullfölja kontrakt som Dafgårds ingått med ett flertal kunder.

- Vi samarbetar med världens främsta experter inom växtbaserad mat och är väldigt glada att vi ligger i framkant. Källby ligger bra till för framtiden. säger Lena Gunnarsson, Utvecklingschef.

Dafgårds har redan tre produktionslinjer för växtbaserade produkter och var tidiga med att se potentialen i området. Och trots mycket erfarenhet, en hög automatiseringsgrad och den senaste tekniken så kommer det krävas många nyanställningar.

- Det har aldrig varit en mer spännande utveckling i Källby, våra satsningar på god klimatsmart mat utmanar en traditionell bransch - vi behöver spetskompetens inom alla områden för att fortsätta driva utvecklingen framåt. Rekrytering kommer starta till hösten men redan nu har vi många tjänster ute. säger Eva Nyberg, HR-chef.

Projektet är en del i Dafgårds långsiktiga plan att laga god, säker och bekväm mat på ett klimatneutralt sätt. Utöver en ny fabrik så investerar Dafgårds kraftigt i befintlig produktion. Under de senaste åren har vi investerat, renoverat och byggt för över 500 miljoner i Källby.

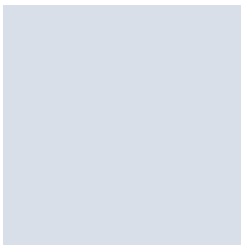
- Om fem år kommer ingen fundera på om korven på mackan är gjord av gris eller bönor. Och då blir frågan, vad vill du egentligen helst ha? säger Magnus Dafgård.

Presskontakt: press@dafgard.se eller 0510 - 821 29

Om Dafgårds

Gunnar Dafgård AB är Sveriges största familjeföretag i livsmedelsbranschen. Företaget producerar, säljer och distribuerar frysta och kylda livsmedel för restaurang/storkök och konsumentmarknad. All tillagning sker i köket i Källby, belägen strax utanför Lidköping. Företaget omsatte 2020 ca 3 miljarder kronor och har ca 1200 anställda.

Kontaktpersoner



Presskontakt

Presskontakt

Vår presstelefon är bemannad mellan kl. 8-16 helgfri mån-fre

press@dafgard.se

0510-821 29 alt. 070-858 97 52

0708-48 60 89