

**Löfbergs firar 115 år med att inviga ett nytt kafferosteri för hela bönor**  
Idag är det exakt 115 år sedan Löfbergs grundades. Det firar det familjeägda kafferosteriet med att ge sig själv en rejäl födelsedagspresent: ett nytt toppmodernt rosteri för hela bönor i Karlstad.



- Vi har satsat 200 miljoner kronor, vilket gör det här till den största investeringen i företagets historia. En milstolpe såklart, och det känns naturligtvis väldigt speciellt att invigningen sker på dagen 115 år efter att min farfarsfar grundade Löfbergs, säger Kathrine Löfberg, styrelseordförande i Löfbergs. Löfbergs grundades den 1 juli 1906 och var till en början ett litet lokalt företag. På 1950- och 1960-talet expanderade Löfbergs över hela Sverige och 1993 började företaget exportera kaffe. Idag säljs varannan kopp utomlands under varumärkena Löfbergs, Percol och Peter Larsen Kaffe.



## Ökad efterfrågan

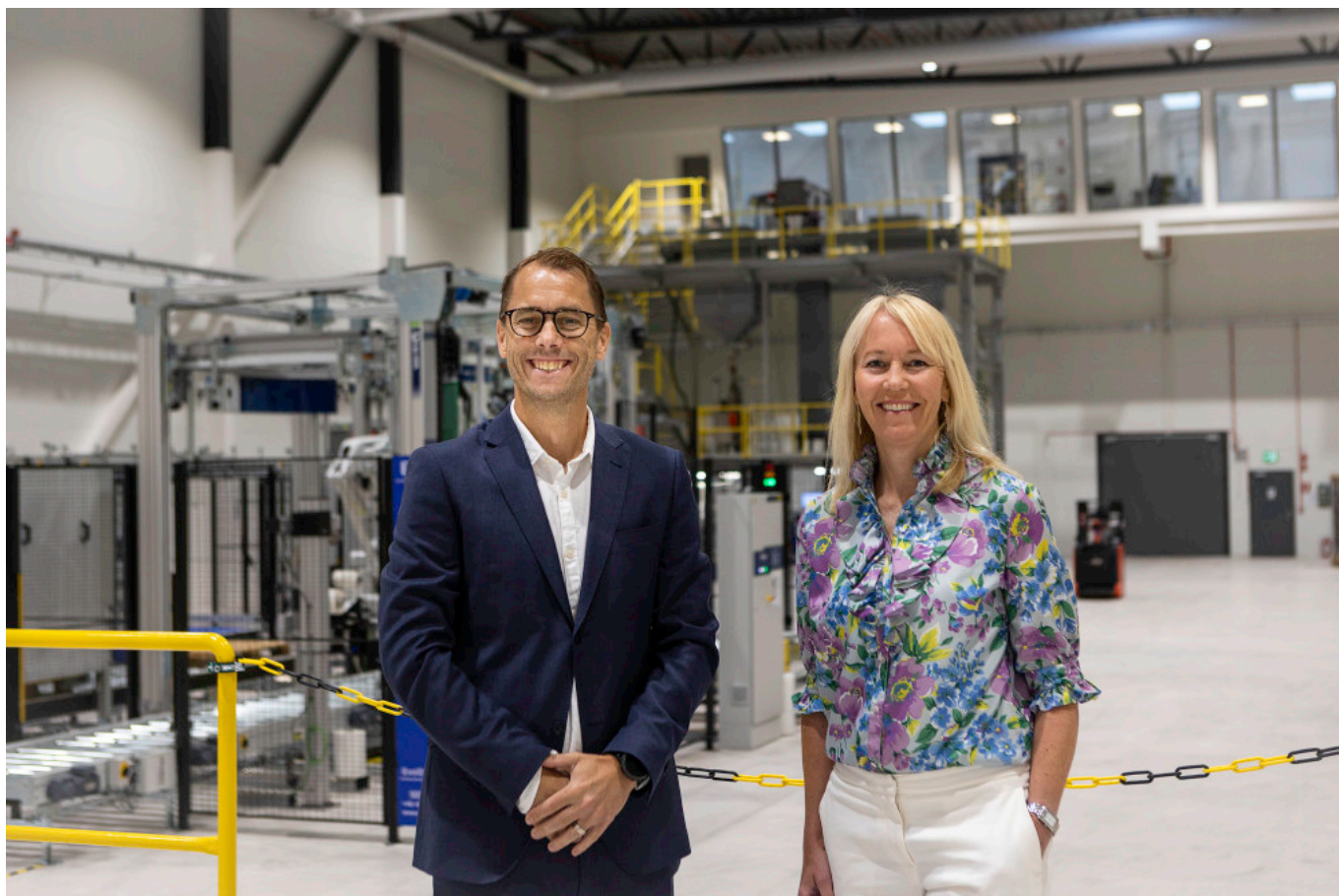
Investeringen i det nya rosteriet görs för att möta en ökad efterfrågan på hela bönor, samtidigt som möjligheterna att utöka produktionen i det befintliga rosteriet i centrala Karlstad var begränsade. Nu har Löfbergs två toppmoderna rosterier i Karlstad: ett specialiserat på hela bönor och ett på malet kaffe.

- Det ger oss unika möjligheter att möta våra kunders behov. Investeringen är en framtidssatsning som stärker oss både i Sverige och internationellt och som speglar vår ambition att fortsätta växa och vara en pålitlig och ledande arbetsgivare, affärs- och samarbetspartner under en lång tid framöver, säger Fredrik Nilsson, tillförordnad vd på Löfbergs.

## Europas mest moderna

Det nya rosteriet har tagit två år att bygga och ligger i direkt anslutning till Löfbergs centrallager i Välsviken i Karlstad som stod klart 2016. Rosteriet har en kapacitet på 10 000 ton per år, och är förberett så att produktionen kan fördubblas längre fram.

- Att bygga nytt från grunden har inneburit att vi kunnat välja den bästa och mest moderna tekniken och lösningarna som finns. För att ha full kontroll och dra nytta av våra medarbetares unika kunskaper och erfarenheter har vi själva ansvarat för all planering och projektledning. Resultatet är Europas mest moderna kafferosteri, säger Fredrik Nilsson.



*Fredrik Nilsson, tf vd, och Kathrine Löfberg, styrelseordförande.*

### **Smak, kvalitet och hållbarhet**

I det nya rosteriet använder Löfbergs kaffeböner från noga utvalda och hållbart certifierade odlingar. Rostningen sker enligt slow roast-metoden, en process med lägre temperatur över längre tid vilket ger unika smaker och hög kvalitet. De rostade bönorna packas i klimatsmarta förpackningar och all energi i rosteriet kommer från gröna källor. Rosteriet är certifierat Miljöbyggnad Silver, vilket innebär extra höga krav på materialval, energieffektivitet, arbetsmiljö med mera.

- Allt det här innebär att vi kan tillgodose våra kunders höga krav när det gäller både smak, kvalitet och hållbarhet, säger Fredrik Nilsson.

### **Annorlunda invigning**

Invigningen av det nya rosteriet sker digitalt på grund av rådande omständigheter, och går att ta del av här. Det klipps inget band, i stället valde familjen Löfbergs en lite annorlunda invigningsceremoni.

- Vi planterar ett träd i anslutning till det nya rosteriet, en ek som kan växa i takt med familjen och företaget. En varm hälsning till tidigare och kommande generationer från oss i tredje, fjärde och femte generationen, säger Kathrine Löfberg.