

## Gastronomi og innovation i fokus: Brønnum fejrer 150-års jubilæum med åbning af nyt Food Lab og showroom

**Danmarks ældste leverandør af køkkenudstyr, Oluf Brønnum & Co. A/S, fejrer 150-års jubilæum den 26. september med kokkekonkurrencer, uddeling af talentpris og indvielse af et nyt Food Lab, der skal styrke viden og innovation i fødevarer- og servicebranchen.**

Til september er det 150 år siden, at Oluf Brønnum & Co. A/S slog dørene op til Danmarks første specialforretning med køkkenudstyr. I dag er Oluf Brønnum & Co. A/S Danmarks ældste i branchen med 150 års erfaring, 170 ansatte og med familiens femte generation ved roret. Jubilæet fejres med en fest den 26. september, hvor branchen inviteres til indvielse af et nyt topmoderne Food Lab og showroom, uddelingen af Oluf Brønnums Fonds Talentpris 2024, kokkekonkurrencer, lancering af en jubilæumsbog, og et program fyldt med spændende gæste-talks.

### **1.300 m2 Food Lab og showroom til innovation og udvikling af fødevarer- og servicebranchen**

Siden stifteren Oluf Brønnum åbnede sin første specialforretning med isenkram i 1874 i København, har Brønnum & Co. A/S været en del af udviklingen af fødevarer- og servicebranchen. Til jubilæet sættes en ny milepæl i Brønnums historie med indvielsen af en ny 750 m2 stor bygning med terrasse. Bygningen skal huse en ny del af Brønnums Food Lab med bl.a. nyt industrikøkken, mobile testkøkkener, kontorer samt faciliteter og AV-udstyr til f.eks. undervisning og streaming af workshops.

*"Vi ser frem til at tage hul på næste kapitel i Brønnums historie ved at byde velkommen i det nye Food Lab. Vi har skabt et helt nyt oplevelses- og træningsunivers, der i højere grad kan understøtte udvikling af service- og fødevarerbranchen. Her kan alle, lige fra kokkelever, kokke og økonomaer m.fl., få adgang til kurser, nye maskiner og ny teknologi i inspirerende omgivelser. Der er plads til at teste og lege med nye idéer og koncepter, men der er også mulighed for at få professionel sparring i forhold til at få optimeret eksisterende drift, økonomi, madspild og CO2-aftryk. Dermed er det vores mission, at vi fortsat bidrager til ny viden, og at flere innovative koncepter realiseres,"* siger Anders Brønnum-Schou, adm. direktør, Oluf Brønnum & Co. A/S.

Indretningen er designet af KIND Design Agency, der har skabt et nyt oplevelsesunivers bl.a. med forskellige virkemidler og lækre materialer, der afspejler Brønnums kvalitetsniveau. Ambitionen er, at det i alt 1.300 m2 store Food Lab og showroom bliver en platform for branchen, der understøtter ny viden, teknologi, og hvor nye koncepter ser dagens lys, og hvor branchen mødes til events f.eks. markedsdage, minimesser, testmiddage og stormøder. Af samme årsag står Brønnums Food Lab gratis til rådighed for aktiviteter, der tager udgangspunkt i gastronomi.

### **Sparring med stjernekok**

I spidsen for Brønnums Food Lab står Philip Kløvborg Grønkjær, der har en fortid på bl.a. Kong Hans Kælder, Nimb og som køkkenchef på Michelin-restauranten Kadeau. Som gastronomisk konsulent hos Brønnum, har Philip Kløvborg Grønkjær derfor en lang 'hands on' erfaring med arbejdsgangen i et køkken. Han har desuden udfoldet sine kreative evner som projektleder og produktudvikler, og har således en bred brancheerfaring, som andre i branchen kan få glæde af i Brønnums Food Lab.

*”Vi glæder os til at kunne stille nogle nye inspirerende rammer til rådighed for branchen. Vi hører ofte fra samarbejdspartnere, at de mangler faciliteter til f.eks. at efteruddanne 40 kokke eller afprøve nye menuer, uden at det kolliderer med den daglige drift. Det kan man her i det nye Food Lab, hvor vi har plads, adgang til alverdens udstyr og mulighed for professionel sparring. Desuden vil vi gerne understøtte vækstlaget i restaurationsbranchen, og vi ser derfor gerne, at start-ups og skoler benytter sig af Brønnums Food Lab, f.eks. ved at lave smagspaneler eller en pop-up-restaurant, hvor kokkeleverne tester et koncept af på slutkunden,”* siger Philip Kløvborg Grønkjær, gastronomisk konsulent.

### **Uddeling af Oluf Brønnums Fonds Talentpris 2024 og Pacojet Challenge**

Det nye Food Lab indvies officielt til jubilæumsfesten med flere konkurrencer: Uddelingen af Oluf Brønnums Fonds Talentpris 2024, der har til formål at støtte talenter inden for kokkefaget. Her dyster fire finalister i en kokkekonkurrence om æren og en førstepræmie, der er rejselegat på 50.000 kr. Derudover er der konkurrence om at blive den danske Pacotizing® Mester. Her dyster professionelle kokke om en Pacojet 4 samt den danske plads til den store finale i Schweiz. Kokkene er: Casper Dahl (Restaurant Clemens), Milton Addison Abel (ISS) og Tim Maach (Ulla Terkelsen London).

### **150 års Danmarks historie med køkkenudstyr og gastronomi**

I anledningen af jubilæet udgiver Brønnum en jubilæumsbog, der skildrer et stykke Danmarks historie – en fortælling om en familiejet virksomhed, der gennem 150 år har leveret køkkenudstyr og service, bl.a. som Kongelig Hofleverandør til det danske hof, men det er også en fortælling om dansk gastronomi gennem tiden. Åbningen af det nye Food Lab er derfor også markeringen af et nyt kapitel om Brønnums rolle, som leverandør af udstyr, innovation og knowhow til den gastronomiske scene i Danmark.

**Presse billeder:** Ved brug af vedhæftede presse billeder skal Brønnum & Co. A/S krediteres. Download presse billeder i høj opløsning [her](#)

### **Pressekontakt**

Create-Kbh  
Maja Tini Jensen  
Tlf.: 26 24 80 54  
E-mail: [mj@cr8.dk](mailto:mj@cr8.dk)

## **Fakta**

### **Fakta om Oluf Brønnum & Co. A/S**

Oluf Brønnum & Co. A/S blev stiftet i 1874 af Oluf Brønnum og ledes i dag af familiens 5. generation, adm. direktør, Anders Brønnum-Schou. Virksomheden er ejet af Oluf Brønnums Fond og tæller i dag 170 medarbejdere. Brønnum & Co. A/S leverer rådgivning af indretning af produktionskøkkener samt køkkenmaskiner, isenkram, teknisk service og knowhow ift. optimering af køkkendrift og konceptudvikling. Kunderne tæller restauranter, hoteller offentlige og private aktører. I 2023 havde Oluf Brønnum & Co A/S en omsætning på over 485 mio. kr. Læs mere om Oluf Brønnum & Co. A/S via [Bronnum.dk](http://Bronnum.dk)

### **Tidslinje for Oluf Brønnum & Co. A/S**

- **1874:** Oluf Brønnum åbner specialforretning med køkkenudstyr på hotellet, Kongen af Danmark, på Holmens Kanal 15 i september 1874. I dag ligger Nationalbanken på adressen.
- **1906:** Grundet behov for mere plads, rykker Oluf Brønnum & Co. butikken til Holbergsgade 4 i København.
- **1917:** Butikken flytter til Holbergsgade 8, hvor Oluf Brønnum køber de to ejendomme på hjørnet af Holbergsgade og Tordenskjoldsgade (Tordenskjoldsgade 24). Sortimentet udvides med glas og porcelæn.

- **1950:** Et pakhuis ved Christianshavns Kanal erhverves til lager.
- **1954:** Oluf Brønnum & Co. tildeles æresprædikatet "Kongelig Hofleverandør" af det danske hof.
- **1978:** Oluf Brønnums Fond stiftes af Kai Brønnum og Oluf Brønnum-Schou.
- **1979:** Oluf Brønnum & Co. vælger kun at fokusere på professionelle kunder. Detailbutikkerne afvikles, og virksomheden samles på den nuværende adresse, Ellekær 10 i Herlev.
- **1987:** 4. generation overtager ledelsen med Oluf Brønnum-Schou som adm. direktør.
- **2016:** 5. generation overtager ledelsen med Anders Brønnum-Schou som adm. direktør.
- **2021:** Brønnum & Co. A/S flytter sit lager til Mileparken 2 i Skovlunde, tæt på virksomhedens showroom på Ellekær 10 i Herlev. Her får virksomheden 12.000 m<sup>2</sup> lagerkapacitet og topmoderne faciliteter – optimeret med lagerrobotter og moderne reolsystem. Brønnum & Co. A/S åbner det første Food Lab, der tilbyder rådgivning og kurser.
- **2024:** 150-års jubilæum. Brønnum udvider Food Lab med 750 m<sup>2</sup> til undervisning og test af nye produkter, ingredienser og råvarer. Visionen er at bidrage til, at restauranter, nystartede virksomheder, private og offentlige kantiner, skoler og andre aktører i fødevarerbranchen får et testlaboratorium, hvor man kan eksperimentere, udvikle deres kompetencer og optimere deres forretning.  
Se video: [Food Lab bygges.](#)  
Se tegninger og beskrivelser af Food Lab [her.](#)  
Læs mere: [Brønnums historie](#)

## Foreløbigt program for Brønnums jubilæumsfest 26. september 2024, kl. 12-19

Der er lagt op til en brag af en fest, når Brønnum & Co. A/S fejrer 150-års jubilæum på Ellekær 10 i Herlev. Programmet er stadig under udvikling og opdateres løbende på [Bronnum.dk](#), men allerede nu kan følgende punkter præsenteres:

### Faglige oplæg – om nye trends og aktuelle emner inden for gastronomi

- Pia Bøgeskov, Partner, TN Hospitality Advisors
- Daniel Baven, Global Director, Noahs
- Rasmus Bredahl, Forfatter til bogen "Neurogastronomi" og stifter af Madkonsulenten
- Marlene Lindegaard, Konzeptchef, Dagrofa Foodservice
- Jakob Zeuthen, Klima- og fødevarerpolitisk chef, Danmarks Restauranter & Cafés (DRC)
- Søren Kirketerp, CEO og Partner, TeeDawn

### Uddeling af Oluf Brønnums Fonds Talentpris 2024

Oplev, når de fire finalister – alle ny udlærte kokke med et exceptionelt håndværksmæssigt talent – dystes i en kokkekonkurrence om æren og en førstepremie, der er et rejselegat på 50.000 kr. Vinderen af 2. pladsen modtager et rejselegat på 25.000 kr. Vinderen af 3. plads modtager et rejselegat på 15.000 kr. Vinderen af 4. pladsen modtager en Chef X. Læs mere om Oluf Brønnums Fonds Talentpris [her](#)

### Pacojet Challenge 2024

Til jubilæumsfesten dystes tre professionelle kokke om at blive Pacotizing® Mester og en [Pacojet 4](#) samt den danske finaleplads i Schweiz, hvor der skal kæmpes mod finalister fra Canada, Norge og Italien.

### Tilmelding

Læs mere om Food Lab og tilmelding til jubilæumsfesten via [Bronnum.dk](#)  
Følg opdateringen af programmet for jubilæumsfesten [her](#)