

Svenskodlad regnbågslax med framtidens cirkulära foder – nu hos Hemköp och Urban Deli

Nu lanseras en svenskodlad regnbågslax, Framtidens fisk, uppfödd på ett helt nytt, cirkulärt foder baserat på svamp, insekter och musslor. Fisken är framtagen genom ett unikt projekt där Axfood samarbetat med aktörer från hela livsmedelskedjan. Regnbågslaxen finns att köpa i utvalda Hemköpsbutiker samt hos Urban Deli.

– Projektet Framtidens foder visar att det går att producera foder på ett mer hållbart sätt. Importerad soja och fiskmjöl har ersatts av insekter, mykoprotein och musslor – ingredienser som är resurseffektiva, bygger på cirkulära flöden och minskar trycket på den biologiska mångfalden. Det är ett konkret exempel på hur vi kan ta vara på resurser som inte används på ett effektivt sätt, säger **Helena Allard**, hållbarhetsinnovatör på Axfood.

Bakom satsningen står det svenska innovationsprojektet Framtidens foder för fågel, fisk och fläsk, där Axfoundation, Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) och Axfood, med Hemköpskedjan och Urban Deli, samarbetat med ett 25-tal aktörer från hela livsmedelskedjan för att minska miljöpåverkan från foder. Målet är att minska både resursslöseri och miljöpåverkan från foderproduktion.

En av de stora utmaningarna inom fiskodling är att utveckla mer hållbart foder. Upp till 92 procent av miljöpåverkan från odlad fisk kommer från fodret. Dessutom innehåller foder ofta importerad soja och fiskmjöl från vildfångad fisk. Det är råvaror som leder till överfiske och stora förluster av biologisk mångfald.

Nu visar svenska forskare och företag att det finns resurssmarta alternativ. Framtidens foder ersätter soja och fiskmjöl med annan råvara, bland annat från restströmmar som matsvinn och skogsrester. I fodret ingår även musslor som bidrar till att minska övergödningen av Östersjön. Det innebär en minskad miljöbelastning – utan att göra avkall på tillväxt, djurhälsa eller smak. Sensoriska tester visar att laxen håller lika hög kvalitet som fisk uppfödd på traditionellt foder.

– Vi har tillsammans bevisat att det går att producera foder i industriell skala av svenska restströmmar, som minskar miljöbelastningen och stärker svensk beredskap – utan att tumma på djurhälsa eller smak. Det här är början på en större omställning, säger **Christian Sjöland**, projektledare för Framtidens foder för fågel, fisk och fläsk på Axfoundation.

Från september 2025 säljs Framtidens fisk till konsument via utvalda butiker inom Hemköp och på Urban Delis restauranger i Stockholmsområdet.

– Det är viktigt att kunna bidra till innovativa och hållbara lösningar inom matproduktion. Framtidens fisk, i form av svenskodlad regnbågslax, ligger helt i linje med vår ambition att tillhandahålla mat som är både god och hållbar i våra butiker, säger **Anna Lönnemar**, hållbarhetsansvarig på Hemköpskedjan.

– Vi vill bidra till att göra den här typen av hållbar innovation tillgänglig för fler. Våra gäster ska kunna njuta av riktigt god mat, samtidigt som vi tillsammans tar steg mot en mer hållbar framtid, säger **Sara Kokk**, kreativ projektledare på Urban Deli.

Försäljningsställen – Hemköp och Urban Deli

Framtidens fisk kommer från och med den 11 september och under en begränsad period att säljas i nio utvalda **Hemköpsbutiker** i Stockholmsområdet; Hemköp Torsplan, Hemköp City, Hemköp Fältöversten, Hemköp Nacka Forum, Hemköp Östermalmstorg, Hemköp Skanstull, Hemköp Näsbypark, Hemköp Sickla och Hemköp Mörby Centrum.

Den kommer även att finnas på restaurangmenyn på **Urban Deli** på Sveavägen och Nytorget i Stockholm samt i Sickla och Hagastaden. På Sveavägen och i Hagastaden säljs den även i delin som regnbågstartar.

Om projektet

Framtidens foder för fågel, fisk och fläsk drivs av Axfoundation och Sveriges lantbruksuniversitet, tillsammans med 25 aktörer från hela livsmedelskedjan. Det är en uppskalning av tidigare pilottester med insektsbaserat foder till fisk som nu skalas upp till fler djurslag och fler proteinråvaror i industriell skala. Partners i projektet är Axfood, Bodens Kommun, Cirkulär, Ecopelag EF, Ecoloop, Fiskhallen Sorunda, Grönsakshallen Sorunda, Hemköp, Kötthallen Sorunda, Lantmännen, Martin & Servera, NovaPro, Plant Protein Production, Ragn-Sells, Restaurang- och hotellhögskolan Campus Grythyttan, RISE Processum, Seaquire Labs, Stjärnagg, Svenska Foder, Urban Deli, Varva, Viking Fågel och Älvdalslax. Projektet finansieras delvis av Vinnova.

Ytterligare information om projektet: [Axfoundation – Framtidens foder](#)

För mer information, kontakta:

Magnus Törnblom, presschef Axfood, 070-266 27 12, magnus.tornblom@axfood.se

Christian Sjöland, projektledare Axfoundation 076-119 16 35, christian.sjoland@axfoundation.se

Axfood ska vara ledande inom prisvärd, bra och hållbar mat. I vår bolagsfamilj ingår butikskedjorna Willys, Hemköp och City Gross, liksom Tempo, Handlar'n och Matöppet. Grossistförsäljning sker genom Snabbgross och vårt supportbolag Dagab ansvarar för koncernens produktutveckling, inköp och logistik. I Axfoodfamiljen ingår även Urban Deli och delägda Apohem och Eurocash. Tillsammans har koncernen cirka 15 000 medarbetare och en omsättning om över 85 miljarder kronor. Axfoods aktie är sedan år 1997 noterad på Nasdaq Stockholm och huvudägare är Axel Johnson AB. Läs mer på www.axfood.se.