

Axfood först med att byta ut makrill med rött ljus

Efter ett år där andelen fisk och skaldjur som är hållbarhetsmärkt eller har grönt ljus i WWF:s fiskguide ökade med 13 procent i Axfoods butikskedjor, tar Axfood nu nästa steg i arbetet för mer hållbara hav. Axfood är först på den svenska marknaden att, i en egen märkesvara, fasa ut makrill med rött ljus i WWF:s fiskguide och introducera MSC-certifierad chilensk taggmakrill med grönt ljus.

Bytet gäller Eldorado makrill i tomatsås där den makrill (*Scomber scombrus*) som använts tidigare, och som under 2025 fick rött ljus i WWF:s fiskguide, ersätts med MSC-certifierad chilensk taggmakrill (*Trachurus murphyi*) med grönt ljus. Makrillen börjar successivt levereras till butik i början av februari. Axfood, med butikskedjor som Willys, Hemköp och City Gross, blir därmed den första aktören på den svenska marknaden att byta till en makrill från hållbart förvaltade bestånd.

– För oss handlar hållbar sjömat både om att värna haven och om att göra det lätt för konsumenter att välja rätt i vardagen. En viktig del i det är att erbjuda hållbara alternativ även när populära arter förlorar sin hållbarhetsmärkning eller får rött ljus, säger **Åsa Domeij**, hållbarhetschef på Axfood.

I arbetet med att hitta ett alternativ har höga krav ställts på hållbarhet, kvalitet och prisvärdhet. Chilensk taggmakrill är MSC-certifierad och har ett fast kött som fungerar väl i produkten, även om fetthalten skiljer sig från den traditionella makrillen.

– Det har varit ett omfattande arbete att säkra en råvara som uppfyller våra krav på hållbart fiske och samtidigt uppfyller våra kvalitetskrav och är prisvärd. Chilensk taggmakrill är ett fullgott alternativ och gör det möjligt för oss att fortsätta erbjuda en populär vardagsprodukt med betydligt lägre risk för haven, säger **Emil Fischer**, inköpare på Dagab, Axfoods inköps- och logistikbolag.

Axfoods arbete med hållbar sjömat utgår från målet att all fisk och skaldjur som säljs ska vara hållbarhetsmärkt eller ha grönt ljus i WWF:s fiskguide senast 2030. Arbetet syftar till att minska risken för negativ påverkan på marina ekosystem och bidra till havens återhämtning. Under 2025 resulterade ett intensifierat arbete i att försäljningsandelen hållbar sjömat ökade med drygt 13 procent jämfört med föregående år till att uppgå till cirka 70 procent. Ökningen är främst ett resultat av ett ökat utbud av hållbarhetsmärkt lax, samt att kaviar återfick hållbarhetsmärkning.

Bytet av makrill är ett av flera exempel på Axfoods långsiktiga och systematiska arbete för mer hållbar sjömat, öka variationen av fiskarter i sortimentet och minska trycket på både hotade och populära arter. Tidigare exempel är torsken i Garants "Sprödbakad Firre" som ersattes med MSC-certifierad stillahavskummel, gulskädda som ersatte rödspätta i fiskdisken samt lanseringen av fish cakes på braxenfärs och bönor. Sammantaget visar arbetet hur förändringar i sortimentet kan göra det enklare för konsumenter att välja mer hållbar sjömat i vardagen.

För mer information, kontakta:

Magnus Törnblom, presschef Axfood, 070-266 27 12, magnus.tornblom@axfood.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 fler än 15 000 medarbetare och en omsättning om närmare 90 miljarder kronor. Axfoods aktie är sedan år 1997 noterad på Nasdaq Stockholm och huvudägare är Axel Johnson AB. Läs mer på www.axfood.se.