

Pressmeddelande

2019-11-26

Rekordstark vegotrend visar ny analys

Idag presenterar ICA en genomgång av hur försäljningen av vegetariska alternativ i Sverige har utvecklats under 2019. ICA kan visa hur vegotrenden är stark över hela landet och i alla åldersgrupper.

- *Vego är inte längre en smal trend utan börjar bli en bred företeelse i hela landet, i vissa butiker har försäljningen ökat med mer än 1000% och det är roligt att många kunder vill pröva ny mat, säger Anders Svensson, VD ICA Sverige.*

Intresset för vego är stort över hela landet. Det som driver trenden är det som heter "färsk vego", exempelvis färska vegoschnitzlar, falafel eller burgare där den totala försäljningen har ökat med 40%. I vissa delar av landet är utvecklingen av vego särskilt stark. ICAs analyser visar att det oftast beror på en kombination av ett starkt intresse lokalt hos kunderna, samtidigt som ICA-handlaren engagerat sig i att möta den starka vegotrenden. Flest kunder finns i de fyra största städerna, där antalet nya vegokunder ökat med 12% i Stockholm, 10% i Göteborg, 13% i Malmö och 11% i Uppsala.

- Vi har försökt göra det enkelt för de kunder som vill pröva vego genom att visa hur vegoalternativ kan funka till både husmanskosten och fredagstacosen. Att det blivit enkelt att pröva vego, samtidigt som många kunder ser vego som bra för både miljö och hälsa är viktiga orsaker till de kraftiga ökningarna, säger Anders Svensson, VD ICA Sverige.

Inom ICA pågår ett strategiskt arbete för att kunna möta kundernas stora intresse för vego. Under 2019 kommer ICA Sverige ha lanserat runt 50 nya vegoprodukter och ett utbildningspaket till ICA-butikerna har tagits fram för att kunna svara på kundernas frågor. Den största utmaningen med vegotrenden är enligt ICA att öka produktionen av svensk vego, då det idag inte finns tillräcklig svensk produktion för att möta den stora efterfrågan. Trenden kan därför innebära utmaningar för det svenska lantbruket och ICA vill därför vara med och bidra till att produktionen av svensk vego ökar.

- Vi värnar svensk livsmedelsproduktion och de svenska bönderna har en särskild plats i ICA-hjärtat. Därför tycker vi det är viktigt att även de som vill äta vego ska kunna välja svenskt. Vi vill bidra till att produktionen av svensk vego ökar, eftersom det skulle innebära att fler bönder kan dra nytta av den starka vegotrenden och att det svenska lantbruket kan fortsätta att utvecklas, säger Anders Svensson, VD ICA Sverige.

ICAs vegotopplistor

Störst ökning i antal nya hushåll som köpt veگو

Möln dal	347%
Burlöv	310%
Karlshamn	44%
Kil	32%
Upplands-Bro	30%
Ulricehamn	27%
Vansbro	24%
Östra Göinge	24%
Uppvidinge	24%
Skurup	24%

Störst ökning i total vegoförsäljning

Möln dal	402%
Burlöv	225%
Karlshamn	56%
Upplands-Bro	44%
Örkelljunga	34%
Ulricehamn	33%
Uppvidinge	32%
Sundbyberg	32%
Gnosjö	31%
Överkalix	30%

Störst ökning av vegoköp hos män

Växjö	26%
Strömstad	25%
Sthlm Nord	23%
Södertälje	23%
Härjedalen	22%

Störst ökning av vegoköp hos kvinnor

Härjedalen	25%
Växjö	19%
Sthlm Nord	18%
Köping	18%
Södertälje	18%

ICAs lilla vegoskola

Vego – ett samlingsgrepp för en växtbaserad kost där ibland mejeri och/eller ägg kan ingå men aldrig kött, fisk eller fågel.

Vegansk – helt växtbaserad kost.

Lakto-ovo-vegetarisk – äter inte kött, fisk, fågel men inkluderar mejeriprodukter och ägg.

Soja - den vanligaste proteinkällan inom vegetarisk mat, vilket främst beror på att den är väldigt proteinrik. Soja är den vegetabiliska proteinkälla som har överlägset bäst biologisk tillgänglighet och räknas som en fullvärdig proteinkälla, då den även har en bra balans av de essentiella aminosyrorerna.

Tofu - gjord av sojaböner och finns i olika varianter; naturell, marinerad, rökt och med olika smaksättningar. Den naturella smakar inte mycket i sig, men tar lätt åt sig smaker och är tacksam att marineras.

Tempeh - asiatisk sojaprodukt gjord av pressade fermenterade sojaböner. Godast att marinera och/eller steka med mycket kryddor och använda som köttersättning i grytor, wok, pastasås eller skivad som burgare.

Oumph - ett köttsubstitut med en unik fiberaktig struktur och en ”tuggig” konsistens. Den är rik på protein, järn, fiber och folsyra samtidigt som den är kalorislåg och nästan fettfri.

Tzay - veganska och glutenfria produkter tillverkade av sojaprotein, helt utan tillsatser.

Quorn - gjord av svampproteinet mykoprotein. Det är fettsnålt (cirka 1,5% fett) samt rikt på fibrer. Det tillverkas genom en jäsningsprocess som påminner om processen som används vid tillverkning av yoghurt.

Alla siffror i analysen bygger på analys av ICAs försäljningsstatistik.

För mer information

ICA Gruppens presstjänst, telefon: +46 (0)10 422 52 52,
ica.se, icagruppen.se