

PRESSMEDDELANDE - 10 MARS, 2026

## **ICA Maxi Skellefteå väljer Swegreen för nästa generation butiksodling.**

**Swegreen fortsätter att stärka sin position som ledande aktör inom hållbar livsmedelsproduktion. ICA Maxi Skellefteå väljer nu Swegreens hyperlokala odlingslösning för produktion av sallader och örter direkt i butik. Den nya anläggningen tas i drift under våren 2026 och ersätter den tidigare odlingsinstallation som varit i drift i butiken sedan 2022.**

Den nya Freja anläggningen, som tas i drift under våren 2026, kommer att leverera dagsfärska sallader och örter direkt i butiken. Med en kapacitet på 300 plantor per dag stärker satsningen butikens erbjudande av hyperlokalt producerade livsmedel.

Efterfrågan på lokalt producerade, smakrika och hållbara grönsaker ökar snabbt och Swegreens teknik gör det möjligt för butiker att erbjuda produkter odlade på plats – utan transporter, utan bekämpningsmedel och med ett minimalt klimatavtryck. För ICA Maxi Skellefteå innebär satsningen ett steg mot ökad kundupplevelse med fokus på hållbar försörjning.

### **Ett tydligt tekniskifte i dagligvaruhandeln**

*”Vi vill nu kunna erbjuda våra kunder något som verkligen gör skillnad – färska produkter med hög smak, hög kvalitet och lägre klimatpåverkan. När vi utvärderade nästa steg var Swegreens lösning det självklara valet. Stabil drift, hög produktivitet och tydlig hållbarhet och skalbarhet gör att vi kan ta vår satsning vidare”,* säger Åke Persson, handlare på ICA Maxi Skellefteå.

### **En ny era för lokalproducerade grönsaker**

Sverige är fortsatt starkt importberoende av grönsaker, särskilt vintertid. Med Swegreens system får ICA Maxi Skellefteå tillgång till högpresterande året-runt-odling direkt i butik. Systemet minskar vattenförbrukningen med upp till 99 procent, eliminerar transporter och använder inga bekämpningsmedel.

### **Swegreens vision – och vägen framåt**

Swegreen ser en växande marknad för butiksodling i takt med att konsumenter efterfrågar hållbarhet, kvalitet och transparens. Den teknologiska utvecklingen gör att odlingar kan integreras i allt från dagligvarubutiker och restauranger till sjukhus och större arbetsplatser.

*”Precis som bagerier blev en självklar del av butiksmiljön ser vi nu hur butiksodlade grönsaker tar plats och förändrar synen på färskhet och hållbarhet – det gröna bageriet, helt enkelt.”* säger Anders Eriksson, VD för Swegreen.

### **Om Swegreen**

Swegreen är ett svenskt agtech-företag och en pionjär inom hyperlokal livsmedelsproduktion. Bolaget utvecklar och driver avancerade odlingsystem som gör det möjligt att producera färska grönsaker direkt i dagligvarubutiker, restauranger, hotell och andra verksamheter där maten konsumeras.

Med hjälp av hydroponisk odlingsteknik möjliggör Swegreen effektiv året-runt-produktion av sallader och örter nära konsumenten. Genom att flytta produktionen närmare försäljningsplatsen minskar behovet av transporter, vattenförbrukningen reduceras kraftigt och inga bekämpningsmedel används.

Swegreens odlingsteknik är skalbar och kan integreras i ett brett spektrum av verksamheter, från dagligvaruhandel och restauranger till sjukhus och hotell där behovet av färska, lokalproducerade grönsaker är stort.

Efterfrågan på hållbara och lokalt producerade livsmedel ökar snabbt och Swegreen ser stora möjligheter att skala modellen till fler marknader och verksamheter.

På samma sätt som bagerier blev en självklar del av livsmedelsbutiker för några decennier sedan ser Swegreen nu hur butiksodlade grönsaker växer fram som ett nytt inslag i handeln – ett grönt bageri för färska bladgrönsaker.

### **För mer information, vänligen kontakta:**

Anders Eriksson, VD, Swegreen  
anders.eriksson@swegreen.se  
+46 70 314 55 90  
[www.swegreen.se](http://www.swegreen.se)