

PRESSMEDDELANDE - 20 MARS, 2026

## Swegreen butiksodling kommer till ICA Kvantum Märsta.

### **ICA Kvantum Märsta har valt Swegreens butiksodling.**

Swegreens anläggning Saga Medium tas i drift under våren 2026 och kommer att producera dagsfärska sallader och örter direkt i butik - året runt. Satsningen ger butiken lokal produktion med jämn kvalitet, hög smak och lägre klimatpåverkan.

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

*"När vi lade upp strategin för vår uppfräschning och satsning på frukt och grönt blev Swegreens butiksodling det självklara valet. Stabil drift, hög produktivitet och tydlig skalbarhet gör att vi kan ta vår satsning vidare - samtidigt som vi stärker vårt erbjudande med en klimatsmart lösning till våra kunder",* säger Conny Holmlund, handlare på ICA Kvantum Märsta.

### **Ett tydligt marknadsskifte**

Beslutet markerar ytterligare ett tydligt förtroende för Swegreens teknik, integrerade värdekedja och långsiktig leveranskapacitet.

*"När allt fler butiker väljer vår teknik som nästa steg i sin utveckling ser vi ett tydligt skifte mot lokal produktion som en integrerad del av butikens erbjudande",* säger Anders Eriksson, VD för Swegreen.

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

Sverige är fortsatt starkt importberoende av grönsaker, särskilt vintertid. Med Swegreens system får ICA Kvantum Märsta tillgång till färska grönsaker året runt. Systemet eliminerar transporter, använder inga bekämpningsmedel och minskar vattenförbrukningen med upp till 99 procent jämfört med traditionell odling.

### **Swegreens vision - och vägen framåt**

Swegreen ser en växande marknad för butiksodling i takt med att konsumenter efterfrågar hållbarhet, kvalitet och transparens. Den tekniska utvecklingen gör att butiksodlingar kan integreras i allt från dagligvarubutiker och hotell till större arbetsplatser och kommunala verksamheter.

*"Precis som bagerier blev en självklar del av butiksmiljön ser vi nu hur butiksodlade grönsaker tar plats och förändrar synen på färskhet, kvalitet och hållbarhet",* 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 odlingssystem 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)