

# Så fördelas priset på en ost

Ostens pris byggs upp genom hela värdekedjan – från råvara och produktion till transport och butik. Den största delen av kostnaden uppstår innan osten når butik. Av 142 kr är butikens resultat 4 kr.

Råvara 54 kr

Mjök, kulturer,  
löpe, salt

Produktionskostnader 34 kr

Pastörisering, pressning, arbetskraft, energi, m.m.

Förpackning 6 kr

Plast, kartong, m.m.

Transport 4 kr

Kyltransport, drivmedel  
m.m.

Butikens

kostnader 32 kr

Arbetskraft, hyra, energi,  
säkerhet, stöld m.m.

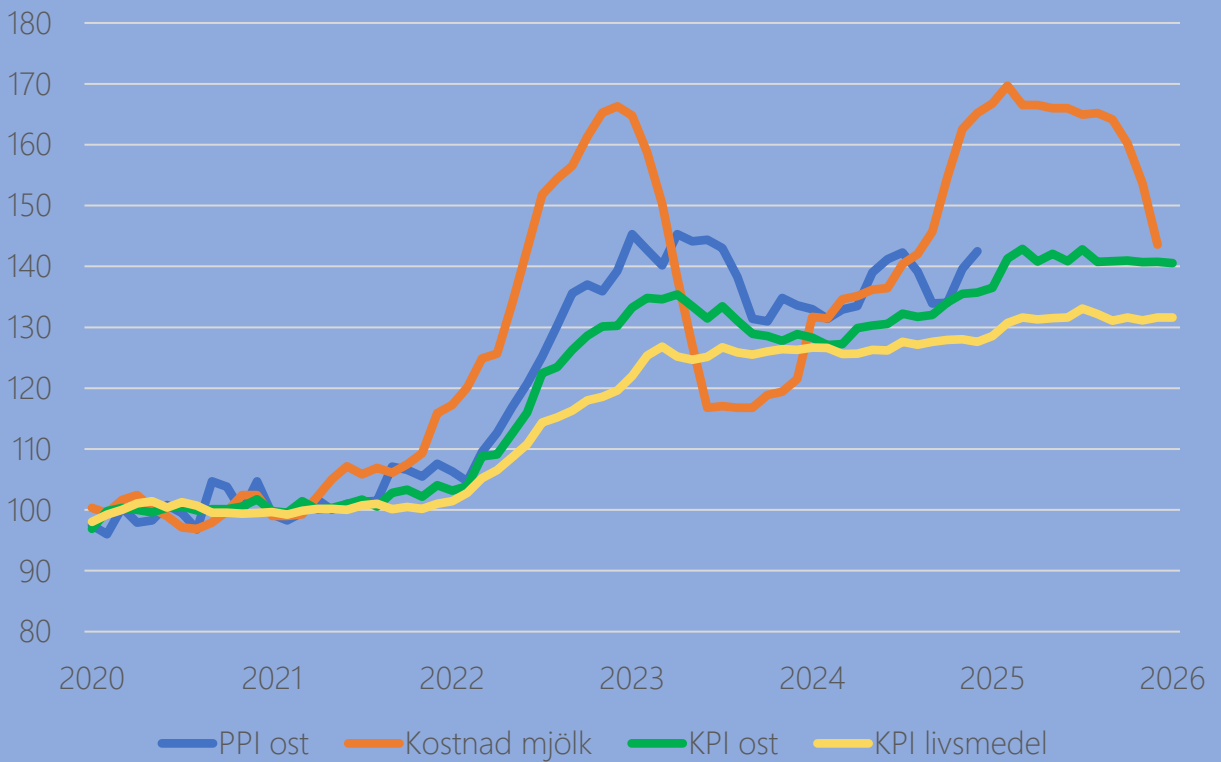
Butikens  
rörelseresultat 4 kr

Moms 8 kr

**GREVÉOST 1 KG**  
Beräknat på ett snittpris på  
**142 kr**



## Ostens pris- och kostnadsutveckling



Källa: SCB. Index basår 2020=100. Producentprisindex (PPI) avser ost, medan kostnad mjölk avser avräkningspris för mjölk.

### Metod och källor

Underlaget och beräkningarna utgår från de genomsnittskostnader framtagna i Svensk Dagligvaruhandels rapport *Butikshundringen* från 2026. Kostnaden för förädlingsprocessen är hämtad från ett av Svensk Dagligvaruhandels medlemsföretag och syftar till att spegla en branschrepresentativ kostnadsfördelning. Ostens pris motsvarar genomsnittspriset för ett kilo grevost som finns att köpa i en dagligvarubutik tillhörande Svensk Dagligvaruhandels medlemsföretag.