

Så fördelas priset på nötfärs

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

Produktionskostnader 20 kr

Malning, maskiner och utrustning, m.m.

Råvara 73 kr

Nötkreatur, slakt

Butikens

kostnader 32 kr

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

Moms 8 kr

Förpackning 2 kr

Plast, kartong, m.m.

Transport 3 kr

Kyltransport, drivmedel
m.m.

Butikens

rörelseresultat 4 kr

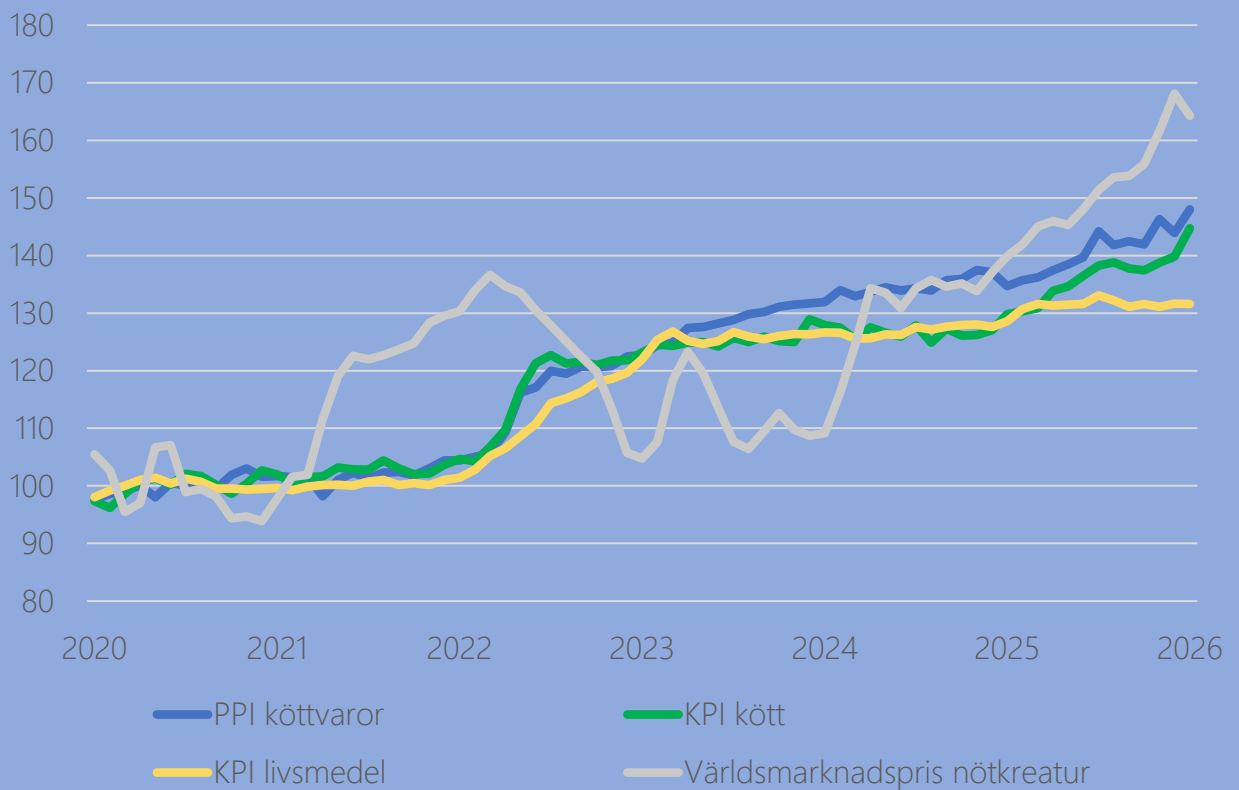
SVENSK NÖTFÄRS 1 KG

Beräknat på ett snittpris på

142 kr



Nötfärsens pris- och kostnadsutveckling



Källa: SCB. Index basår 2020=100. Producentprisindex (PPI) avser köttvaror, där nötfärs ingår. Federal Reserve Economic Data.

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. Nötfärsens pris motsvarar genomsnittspriset för ett kilo svensk nötfärs som finns att köpa i en dagligvarubutik tillhörande Svensk Dagligvaruhandels medlemsföretag.

