

Information om tillgång på kyckling

Tillgång och efterfrågan

Hela 2025 har präglats av begränsad tillgång av både svensk och importerad råvara. Detta kommer fortsätta in i 2026. Det orsakas främst av ökad efterfrågan på grund av höga och ökade priser på andra proteinkällor ex fisk och nötkött, utbrott av fågelinfluensa samt brist på avelsfåglar.

Senaste åren har efterfrågan på kycklinglårfilé ökat kraftigt i förhållande till övriga detaljer på kycklingen. Detta har satt kycklinganatomin i obalans.

Detta påverkar främst den svenska marknaden och produktionen. Det är en högre efterfrågan än tillgång på svensk kyckling och då främst produkter av lårfilé och kycklingfärs.

Senaste 12-18 månaderna har vi haft kycklingstallar och äggkläckeri som har drabbats av salmonella, detta påverkar hela den svenska marknadens produktion då en stor del av produktionen faller bort under långa saneringsperioder.

Vi påverkas också av andra marknadens utmaningar. Brasiliansk bröstfilé kommer nu till Europa igen efter tidigare stopp, volymen som kommer från Brasilien kommer förhoppningsvis göra att det lättar lite på tillgängligheten av Europeisk råvara. Dock finns det fortsatt orosmål med utbredda fågelinfluensa utbrott i hela Europa, oroande just nu är en kraftig ökad utbredning i Frankrike med hårdare restriktioner som följd.

Likväl Kalkon är påfrestad, det är i sammanhanget en liten produktion vi bedriver i Sverige med få aktörer. Dessvärre i dagsläget så har vi pågående fågelinfluensa utbrott i Skåne i en besättning.

Vad vi gör på Menigo

Leveranssäkerhet är av högsta prioritet och vi gör allt vi kan för att ni ska få de produkter som ni önskar. Vi jobbar ständigt med att få tag i mer volym för att möta efterfrågan och jobbar hårt med våra gemensamma prognoser tillsammans med producenterna.

Vad vi på Menigo föreslår för alternativ

För att hjälpa marknaden till en bättre anatomisk balans och att som kund välja produkter där leveranssäkerheten är högre kan vi föreslå nedan:

Förslag/Sammanfattning:

Ersätta kycklinglårfilé med bröstfilé är det bästa ni kan göra för balansen mellan olika styckningsdetaljer och tillgängligheten. Serverar man svensk kycklinglårfilé strimlad eller hel lårfilé och om man har möjlighet att servera kyckling med annat ursprung så är tillgängligheten något bättre. Även svensk kycklinginnerfilé kan vara ett bra alternativ.