

Alkoholfri öl slår nytt rekord på nätet

Alkoholfria öl har ökat stadigt i popularitet i Sverige de senaste åren och nu visar ny statistik att utvecklingen fortsatte i samma riktning även under 2021. Inte minst online. Under året ökade försäljningen av alkoholfri öl i näthandeln med hela 31 procent jämfört med 2020.



Under Coronapandemin har fler fått upp ögonen för näthandeln och börjat handla mat och dryck på nätet. I takt med detta har nätförsäljningen av öl ökat och allra mest populärt är alkoholfri öl - under 2021 var 35 procent av all öl som såldes online från matbutiker alkoholfri.

- Allt fler väljer att handla sina matvaror online och det fina med alkoholfri öl är att det gör sig lika bra till tisdagslunchen som fredagsmiddagen. Sedan lanseringen av Carlsberg Alcohol Free för över 15 år sedan har vi sett ett tydligt skifte i synen på alkoholfri öl - från ibland påtvingat till ett aktivt smakfullt val, säger Peter Hammarstedt VD Carlsberg Sverige.

Under 2020 ökade försäljningen av alkoholfri öl på nätet explosionsartat, med hela 239 procent jämfört med 2019. Även under 2021 syns en markant ökning, på 31 procent jämfört med 2020.

- Vi har sett en kraftigt ökad efterfrågan på god, alkoholfri öl under många år. På Carlsberg Sverige satsade vi tidigt på alkoholfri öl, och idag har vi 15 olika alkoholfria öl i vår portfölj. Men storsäljaren är fortfarande Carlsberg Alcohol Free, med en marknadsandel på över 25% procent, säger Peter Hammarstedt.

Sveriges tio mest populära alkoholfria ölvarumärken i näthandeln under 2021

1. Carlsberg

2. Mariestads
3. Falcon
4. Norrlands Guld
5. Staropramen
6. Brutal Brewing
7. Melleruds
8. Pripps
9. Heineken
10. Gotlands Bryggeri

Fakta om alkoholfri öl

För att ett öl ska klassas som alkoholfritt i Sverige får det innehålla max 0,5% alkohol. Det finns huvudsakligen två sätt att brygga alkoholfri öl. Det vanligaste är att man brygger ölet precis som vanligt och när det är färdigt så tar man bort alkoholen med hjälp av så kallad vakuumdestillering. Man kan också brygga ölet alkoholfritt från början. Då arbetar man med "stopp-fermentering" vilket innebär att vörten kyls ner när den jäst till 0,5 % och jästen tas bort från ölet, vilket avstannar processen.

Källa:

Nielsen DVH Online, Volym, FY 2019-2021