



På grillen 2012

Undersökningen har genomförts av TNS-SIFO via webbintervjuer (panel) mellan 8 mars och 19 mars 2012. Totalt antal intervjuade personer är 4 574, varav antal män 2 236 och antal kvinnor 1 964.

Frågeunderlaget bestod av 30 stycken kvantitativa frågor.

ICA

Nu har startskottet för grillsäsongen gått! **Svenskarna älskar att grilla över öppen eld och intresset bara ökar.**

Många säger att de gärna skulle vilja grilla ännu mer. Men vad är det som driver intresset? Vad är det vi svenskar älskar så mycket med att grilla? Och vad ser vi fram emot att lägga på grillgallret i år? ICA har tillsammans med TNS-SIFO tagit tempen på svenska folkets grillvanor inför grillsäsongen 2012.

Grillsortiments-försäljningen påverkas starkt av vädret. Om det är fint väder märks intresset i butik, ofta redan runt påsk. Det är då man tar tag i vårstädningen i trädgården och/eller på landet och då åker grillen fram.

Resultatet av undersökningen visar att det är **många saker som ställs på ända och blir tvärtom under grillsäsongen**; vi låter saker och ting ta tid, planerar våra inköp, byter roller. De som vanligtvis inte lagar så mycket mat har inget emot att ta på kockmössan vid grillen. Den som sitter på avbytarbänken resten av året blir aktiv och tvärtom.

De som vanligtvis inte skriver inköpslistor eller planerar sina inköp, vet i förväg precis vad de ska grilla och de som vanligtvis är priskänsliga eller måna om att maten snabbt ska bli klar, sätter smaken före allt annat.

Men viktigast är att grillningen är något socialt. **Att grilla är ett sätt att umgås som starkt förknippas med familj, natur och matglädje.** Det är ett kul sätt att laga mat som vi verkligen tagit till oss och inte verkar få nog av.

Glad grillsommar!



Grilla? Gilla! Säger svensken

Svensken älskar att grilla

Grilltenden har vuxit sig allt starkare de senaste tio åren. Från att ha varit ett trevligt, men lite omständligt sätt att tillaga mat utomhus har det närmast blivit en livsstil. Grilldoften är synonym med sommar, matglädje och att umgås.

Det råder ingen tvekan om att svens-

karna gillar att grilla. Närmare nio av tio äger en grill, hela sex av tio grillar minst en gång i veckan. Allra mest grillar åldersgruppen 30-49 år där hela sju av tio grillar minst en gång i veckan och 33% uppger att man grillar flera gånger i veckan eller varje dag under grillsäsongen.

Äger du
en grill?

88% JA

12% NEJ



88%

Ändå är vi inte helt nöjda. Fyra av tio säger att de skulle vilja grilla ännu mer. Det som hindrar oss från att grilla oftare är främst att det upplevs som tidskrävande, krångligt samt att det kan vara svårt att hitta en bra plats att grilla på.

Var tionde grillar året om

Starten på grillsäsongen märks tydligt i butik och är oftast kopplad till vädret. Förra året gjorde en påsk med bra väder att elden tändes tidigt.

Grillsäsongen är alltså betydligt längre än bara några sommarveckor. Undersökningen visar att nästan 6 av 10 börjar sin grillsäsong i maj och fortsätter ända in i september. Och hela 12% säger att de grillar hela året om. Att grillsäsongen blir allt längre är också något ICA ser i försäljningen av grillprodukter.



12%

Grillen är vår matlekplats

Grillsäsongen bryter mot mönstret för hur vi svenskar lagar mat i vanliga fall. Vi blir mer planerade, testar nya saker och vi låter matlagningen ta tid. Dessutom släpper grillsäsongen fram andra personer när det är dags att laga mat.

Det är tydligt att vi byter roller under sommarhalvåret. När det gäller matlagning generellt så anser sig 45% vara vana vardagskockar som lagar mat varje dag, trots att inspirationen ibland tryter. Hela 12% ser sig själva som motvilliga matlagare som bara lagar mat för att de måste.

Men vid grillen händer något. Andelen som kallar sig glada amatörer som vågar prova lite allt möjligt ökar från 20% till 24% när grillen kommer fram. De som

säger sig vara motvilliga kockar sjunker från 12% till 5% och samtidigt tar hela 40% jämfört med 19% i vardagsfallet, en mer tillbakalutad eller servande roll vid grillen som gäst eller fixare av dukning och tillbehör. **Det verkar alltså som om rollerna blir polariserade runt grillen.**

Det är tydligt att många som vanligtvis inte engagerar sig i matlagningen gärna ställer sig vid grillen. Samtidigt ökar engagemanget för det som är runt om grillmål-tiden och det sociala umgänget hamnar mer i fokus.

Många ser också grillsäsongen som en möjlighet att testa nya råvaror och bryta vardagsvanorna. Framför allt många äldre framhåller att man grillar för att det är ett sätt att skapa variation i matlagningen och för att grillning är något som passar sommarlivsstilen.

Vet du vad du ska äta till middag?



Planerar och vet
vad de ska handla
och grilla när det
är grilldags

Grillen är en fest

I vanliga fall tittar kunderna på vad som är billigt, snabbt och bekvämt. Men under grill-säsongen verkar vi inte bry oss lika mycket om vad det kostar, 62% av svenskarna uppger att det viktigaste är att resultatet blir bra. Dessa tendenser påminner om helg- och festmatlagning då man kostar på sig lite dyrare råvaror och lägger mer tid på att maten ska bli bra.

Särskilt markant är skillnaden mellan hur vi planerar våra grillinköp jämfört med till vardags. **Vanligtvis säger 72% av konsumenterna att de inte vet vad de ska äta till middag samma kväll**, vilket betyder att bara 28% planerar sina matinköp. **Men när det är dags för grillning har närmare åtta av tio bestämt sig vad som ska hamna på gallret redan innan de går och handlar.**



Vet vanligtvis inte
vad de ska äta till
middag samma kväll

Mycket är fortfarande traditionellt

Trots att mycket har skett på matlagningssfronten med ett överflöd av kokböcker och influenser från andra kök, så består mycket av det vi grillar fortfarande av gamla klassiker. Vi lägger helst fläskkött, nötkött och grillkorv på grillen, medan mer hälsosamma alternativ som fisk, vegetariskt eller fågel inte grillas i lika hög utsträckning. Anmärkningsvärt är också att sex av tio aldrig har grillat lamm och att tre av tio män aldrig har grillat vegetariskt.

Vad brukar du grilla?



Kryddiga korvar 43%



Grillspett 44%



Grillkorv 50%



Nötkött 60%



Fläskkött 77%

Vad har du inte testat att grilla?



Bröd 30%



Fisk och skaldjur 32%



Kyckling- eller kalkonkorv 44%



Lamm 61%



Helstekt kött 63%

De traditionella könsrollerna runt grillen verkar bestå, där **männen i högre utsträckning är de som ställer sig vid grillen och kvinnorna är de som förbereder, fixar tillbehör och dukning.** Särskilt stor är skillnaden mellan män och kvinnor i åldern 15-29 där 4 av 10 av kvinnorna ser sig som de som står för dukning och tillbehör medan motsvarande siffra för männen är 1 procent. Sex av tio män i denna åldersgrupp ser sig istället

som glada amatörer som gärna testat det mesta på grillen. **Männen anser sig också vara något duktigare på att grilla än kvinnor.**

Även vad gäller grillmetod så är det traditionellt kol eller briketter som gäller. Endast 20% uppger att gasolgrillning är en metod de föredrar. Men förra året stod gasolgrillar för drygt 25% av grillförsäljningen hos ICA, vilket var en fördubbling i volym.

Så grillar vi i olika åldrar

Ålderskategori 15-29 år



- 55% består av av singelhushåll
- Grillar gärna vegetariskt (35%) och grillspett (56%)
- 5 av 10 skulle vilja grilla mer än vad de gör idag, men råvarorna anses vara för dyra och det är svårt att hitta en bra plats att grilla på.
- Dricker helst läsk till (27%)
- Männen ser sig som glada grillamatörer - nästan 6 av 10 anser att allt går att grilla utan vare sig förkunskap eller speciellt utrustning
- 4 av 10 kvinnor antar rollen som "grillfixaren" och 3 av 10 tar en roll som "grillgästen".

- Favoriter: fläskkött (77%) och nötkött (61%). Över hälften av kvinnorna grillar gärna vegetariskt så som grönsaker, tofu, halloumi etc
- Männen äter helst potatissallad (71%) och färdiga såser (60%) till det grillade medan kvinnorna prioriterar grön-salladen (66%)
- 61% av kvinnorna grillar helst med familjen medan männen föredrar vänner sällskap. Endast 15% av männen uppger att de helst grillar med familjen

Ålderskategori 30-49 år

- Utgörs till 69% av barnfamiljer (sambo/gifta hemmavarande barn 64% samt singel och hemmavarande barn 6%)
- 7 av 10 grillar mer än en gång i veckan
- Favoriter: fläskkött (77%) och nötkött (61%), men 5 av 10 lägger även gärna kryddiga korvar, t.ex. chorizo och bratwurst på grillgallret
- 6 av 10 har aldrig testat att grilla lamm eller helstekt kött
- Har oftast grön-sallad (66%), grillade grönsaker (54%) och egna såser (46%) till det grillade
- 3 av 10 tycker att grillat alltid är godast och 15% grillar hela året om
- Testar gärna olika grillmetoder så som indirekt grillning (40%), barbecue (26%) och grillning med smaksatt rök/trä (23%)



- Kan inte vara utan grilltången när det är dags att grilla
- 4 av 10 av männen anser sig ha bra vana vid grillen ("vardagsgrillaren") medan 4 av 10 av kvinnorna ser sig själva som den som fixar allt runtomkring ("grillfixaren")



Ålderskategori 50-64 år

- Över hälften är sambo/gifta utan hemmavarande barn
- 94% äger en grill
- 50% grillar gärna grillkorv men 30% aldrig har provat att grilla fisk eller skaldjur
- Äter helst grönsallad och färska grönsaker samt egna såser till det grillade
- 6 av 10 grillar helst med familjen
- 57% uppger att den största anledningen till att de grillar är att de får vara utomhus. 45% tycker även att grillning passar bra ihop med deras sommarvanor
- Männen är "vardagsgrillare" (60%) och kvinnorna i högre del "grillfixare" (37%) men även "vardagsgrillare" (21%)
- Hinder: Brist på tid (52%) och inspiration (26%)

Vilken roll har du vid grillen?

Vardagsgrillaren:

Jag har bra grillvana och tar mig tid att göra det ordentligt

Total: 28%

Män: 13%

Kvinnor: 24%

Glade amatören:

Allt går att grilla, man behöver inte någon speciell kunskap eller utrustning

Total: 24%

Män: 32%

Kvinnor: 15%

Grillfixaren:

Jag grillar sällan själv men förbereder och fixar gärna dukning, tillbehör och dricka

Total: 21%

Män: 4%

Kvinnor: 38%

Grillgästen:

Jag grillar sällan men äter gärna när andra grillar

Total: 19%

Män: 13%

Kvinnor: 24%

Den motvilliga grillaren:

Mitt intresse för grillad mat är minimalt

Total: 5%

Män: 5%

Kvinnor: 5%

Grillnörden:

Jag älskar att grilla, har stenkoll på grillnyheterna och ägnar mycket tid åt grillning

Total: 2%

Män: 3%

Kvinnor: 1%

Ålderskategori 65+

- 7 av 10 sambo/gifta utan hemmavarande barn
- Favoriter: fläskkött, nötkött och grillkorv men 3 av 10 grillar även gärna fisk och skaldjur.
- Hinder: Brist på inspiration (30%)
- Grillar för att det är ett kul sätt att laga mat tillsammans på och för att det ger variation i matlagningen
- Färska grönsaker, grönsallad och egna såser är de mest populära grilltillbehören
- 8 av 10 kan inte vara utan grilltång när de grillar.
- Männen intar en mer aktiv roll (50%) vid grillen än annars i köket
- Kvinnorna antar i grillsammanhang rollen som "grillgästen" (31%) eller "grillfixaren" (30%)
- Hälften av männen (47%) har aldrig grillat vegetariskt
- 8% ser sig själva som "motvilliga grillare" och 8% av männen anser sig vara fullärda kring grillning



Ett socialt fenomen

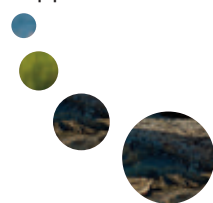
Tydligt är att grillen är ett socialt fenomen. Svenskarna uppger att de **grillar för att man får vara utomhus** och för att det är ett kul sätt att laga mat. Men grillen är också ett sätt att laga mat tillsammans med t ex familj och vänner.

Sällskap är mycket viktigt när man grillar, bara grilltången uppges vara svårare att vara utan.

Den egna familjen är ohotad som sällskap utom bland yngre 15-29 år, där grillning är ett självklart sätt att umgås med vänner. Att bjuda in grannarna till grillfesten verkar däremot inte så populärt, **bara en procent av svenskarna uppger att de helst grillar med sina grannar.**

Vi grillar nära hemmet men längtar till havet

Den vanligaste platsen att grilla på är i hemmiljö; i trädgården, på balkongen eller på landet. Om svensken får välja helt fritt så skulle hon fortfarande helst grilla hemma, men **lockelsen att få grilla på en klippa** vid havet seglar också upp på topplistan.



Det ska vara hemlagat

Svenskar vill gärna själva smaksätta sitt kött, genom t ex egna marinader. **Hela 53% säger att man helst gör egen marinad**, 28% använder färdig marinad och fyra procent köper helst färdigmarinerat kött. Trots att det färdigmarinerade köttet inte hamnar högt på topplistan så har försäljningen ökat kraftigt de senaste åren på ICA.

Av ICAs försäljningsstatistik kan man se att det främst är i början på säsongen man köper färdigmarinerat, kanske för att det är bekvämt när man inte hinner marinera själv. **Längre fram på säsongen tycks svenskarna få mer tid och går över till att göra egna marinader och kryddningar.**

Intresset för mathantverket märks

Generellt finns det **ett ökat intresse för kött** av alla de slag och lite mer ovanliga styckdetaljer. Exempelvis har både högre och flankstek ökat starkt. Svensken vill gärna ta vara på allt och laga "riktig" hemlagad mat i sann "Do It Yourself"-anda. Det finns kurser i allt från styckning till korvstoppning från både mer specialiserade företag till t ex Medborgarskolan. I den här trenden passar kanske grillandet också bra in eftersom **det blir ett sorts hantverk och "riktig" matlagning.**

Att svensken förkovrar sig vid grillen märks. Man lägger tid och kraft på att det ska bli bra och vill gärna bli ännu duktigare.

På frågan om vad man vill lära sig mer om kring grillning svarar svenskarna: **grilltider så att allt blir klart samtidigt, grillmetoder för olika typer av råvaror, kryddning samt nya typer av råvaror att grilla.**

Med det starka intresset för att grilla kommer också nya verktyg, tillbehör och metoder som lanseras, t ex rök-låda & rökflis, ångkokning ("Dancing Chicken"), BBQ-grillning (tillagning på låg temperatur), gjutjärnsgritor och pizzaugnar samt naturligtvis en uppsjö med grill-appar som ska hjälpa konsumenten att få det perfekta grillresultatet.

Undersökningen visar också att **det finns ett intresse kring alternativa grillmetoder** som indirekt grillning, BBQ, smaksatta träspån, rök etc. **Framförallt är det männen som verkar mer villiga att experimentera.**



Grönsaker toppar som tillbehör

Att grilla vegetariskt är fortfarande relativt ovanligt. Men grönsakerna tar allt större plats runt grillen som tillbehör. Grönsallad och färska eller grillade grönsaker hamnar

tillsammans med egna såser högt på topplistan bland de vanligaste tillbehören när svensken själv får välja. Detta före färskpotatis och andra kolhydrater. Kanske är det LCHF-metoden som har slagit igenom?

Grönsakernas framfart har också märkts i försäljningen. **Förra året ökade exempelvis försäljningen av grön sparris och majs med närmare 30 procent.** Vi vet också att många svenskar vill äta mer frukt och grönt än vad de gör idag.



Vilket tillbehör är viktigast?



Klyft-potatis
9%

Färdiga
såser
10%

Egna såser
eller salsa
15%

Grönsallad
15%

Färska
grönsaker
(ej grillade)
16%



Vegetarianerna växer upp

Vi kan se att vegetariskt är mer populärt i de yngre åldrarna, och runtom oss pågår många flera trender som pekar på **ett större intresse för vegetarisk mat**. De yngre tar med sig sina matpreferenser upp i åldrarna, och vem vet vad som ligger på grillen om 15 år när konsumenterna vill förnya sig? **Kanske är sparrisen då mer populär på gallret än grillkorven?**

Vilka är sommarens trender?

På ICA tittar vi mycket på hur våra grillvanor och förväntningar förändras och utvecklas. Vi tror mycket på att uppmuntra och underlätta just det sociala kring grillen och att göra det lite enklare att laga god och bra mat. Det ska vara inspirerande, utmanande och kul att laga, äta och umgås.

Därför har vi till den här säsongen satsat på tre olika koncept. Vi tror att det här är **sommaren då hamburgaren kommer att göra comeback på grillgallret** i lite mer sofistikerad form, **med nya sorters färser** och med en mängd nya tillbehör.

Förra årets korvtrend ser vi håller i sig och bra korv med **hög köttinnehåll och spän-**

nande smaker kommer att få en än mer självklar plats på gallret i sommar. Korvsortimentet har vuxit snabbt senaste året och färska korvar ökade också kraftigt i försäljning under förra året. **Nu är det dags att bredda användningssättet till ännu mer lustfyllda sätt att laga och äta korv.**

Slutligen tror vi att **bröd i olika former** kommer att ta en större plats vid grillen. Med ganska enkla medel kan man göra både god och lättäten mat med stor variation och utgå ifrån både filé, vegetariskt och enklare kött. Därför slår vi ett slag för att äta i bröd. Kanske med flintastek i?



9 av 10 svenskar äger
en grill

6 av 10 svenskar grillar minst en
gång i veckan under grillsäsongen

6 av 10 svenskar uppger att det
viktigaste när de väljer vad de ska
grilla, är att det blir gott oavsett
tid och ansträngning

7 av 10 har testat foliepaket direkt på
glöden och 3 av 10 indirekt grillning

6 av 10 svenskar uppger att de antingen
använder sig av kol eller briketter när
de ska grilla.

6 av 10 grillar därför att man får vara
utomhus och 5 av 10 därför att det är
ett kul sätt att laga mat

7 av 10 bestämmer vad de ska grilla
innan de går till affären

6 av 10 vill lära sig mer om grilltider och
hur man får klart allt samtidigt. Även
grillteknik står högt i kurs - mer än
varannan svensk vill veta mer om vilken
metod som passar till vilken vara

5 av 10 män föredrar öl till det grillade
medan varannan kvinna väljer rött vin

Perspektiv på grillen



Det släpps en kokbok om dagen i Sverige och matintresset är mycket stort. Men när det gäller att laga mat är det lite si och så. Däremot står grillning starkt i kurs hos de allra flesta. **Vad är det som gör det så lustfyllt att grilla?** Vad är det som triggas inom oss som människor? Som kockar? Som konsumenter som väljer vad vi ska laga och äta?

Ursprung

Verbet grilla i betydelsen **'laga mat över het värme'** har funnits i svenskan sedan 1940-talet. Substantivet grill är något äldre. Matlagningsformen utövades vid

1800-talets slut och 1900-talets början främst på så kallade grillrum, varav några blev så populära att de gav upphov till öknamnet grilljanne. Epitetet kunde appliceras på de snobbiga unga män som höll till på restauranger och förlustelseställen – det sena 1800-talets motsvarighet till nutidens stekare, med andra ord.

Ordet grilla har visserligen funnits i svenskan betydligt längre än så, men då i en annan betydelse. **Den som grillade på 1700-talet ägnade sig åt tomma spekulationer** och gjorde sig onödiga bekymmer – han eller hon hade alltså grillor (eller grillor, grill) i huvudet. **Ursprunget är latinets grillus, 'gräshoppa'.** Det första belägget i Svenska Akademiens Ordbok för grill i betydelsen halster är från 1837. Svenskans grill är inlånad från engelskan.

Sommartecken och statussymbol

Grillen är ett säkert sommar-tecken, en symbol för lättsamma sommarmiddagar men också en hett omtvistad källa till bråk, grannar emellan. **Alla uppskattar inte det karakteristiska oset**, särskilt om det kommer från balkongen ovanför. På senare år har grillen dessutom blivit en statussymbol: **när man har skaffat villa, vrålåk och lyxbåt är nästa logiska steg en riktigt dyr gasolgrill** – åtminstone i komediserien **Solsidan**.

Grillen var det första sociala mediet

Grillandet är ett socialt fenomen. **Sedan urminnes tider har vi samlats runt öppen eld** och lagat vår mat kring elden. Nu märks



också grillintresset i de sociala medierna. **Sökordet "grilla" ger över 11 miljoner träffar på Google (!)**: allt från recept, inspiration, teknik och erbjudanden. På YouTube finns över 5 000 videor om grillning, och matintresset syns också i de sociala medierna där vi lägger upp foton och filmer på oss själva och våra maträtter, tips och knep.

Vad är det som gör att vi blir ett grillande land så fort vårsolen tittar fram? Och **varför** blir vi som galna av den karaktäristiska doften och smaken av grill?

Vad är det som händer, egentligen? Helt plötsligt får ser vi måltiden från ett helt annat perspektiv, nu har vi plötsligt massa tid på arrangera och tillaga diverse olika tillbehör och smaksättningar.

Det är något speciellt med grillen... en total sinnesupplevelse där alla sinnen samspelar och bidrar till en nästan manipulerad matupplevelse; doften (grill), värmen (solen), stämningen (gästerna,

vännerna, familjen), rummet (var som helst, utomhus), produkten (vad ska grillas i år?) som styr hela måltiden. Dessa emotionella signaler spelar alla in, **men det är en avgörande faktor som skiljer grillning från annan matlagning. Den s k Maillard-reaktionen.**

Grillad mat får denna kemiska reaktion som ger den karaktäristiska grilldoften och smaken. Det är också detta som gör att **grilldoften är en trigger för konsumenten.** Forskare har också hittat de dominerande smakmolekylerna. Den grillade ytan på kött, fisk och andra proteiner är just den karaktär som är dominerade och måste hitta andra dominerade smakkompisar.

