

Får middagen levert på døren

Leverer: Torill Silkoset er en av kundene til den nye tjenesten matenerklar.no. Det betyr fem middager levert på døra hver mandag.

5000 kunder: I Sverige har gründer Kicki Theander allerede fått 5000 svensker som middagskunder. Nå står Norge for tur.

MAT & DRICKE

ANITA HOEMSNES
OSLO

Torill Silkoset titter nysgjerrig i posene sjåfør Ulrik Kristensen kommer med. Posene inneholder ingredienser til de fem neste middagene for familien på Jar i Bærum. Oppskriftene er nye, noen av råvarene uvante og ukjente. Det eneste Silkoset vet er at middagene tar en halvtime å lage, og at noen med lang materfaring har satt sammen en meny som sørger for at familien får i seg sunn og riktig mat. Det er det verdt å betale nær 1300 kroner i uken for.

Lei av it-startet selskap

Det er det nystartede firmaet matenerklar.no som sørger for at Silkoset og andre familier i Stor-Oslo slipper unna det evige problemet med å tenke ut middagsforslag i en hektisk hverdag. Daglig leder Hans Horndalsveen understreker at ideen om å hjelpe familier ut av tidsklemma ikke er ny.

– Matenerklar.no er et datterselskap av svenske Middagsfrid. se som hver uke leverer middagsmatposer til 5000 svensker, sier Horndalsveen.

Han sa opp jobben i ledergruppen i Canal Digital for å starte opp den norske avdelingen i år.

Det svenske selskapet ble etablert i 2007 etter at siviløkonom Kicki Theander hadde gått grundig lei sin jobb som konsulent i IT-bransjen. Theander har ingen bakgrunn som kokk eller kostholdsekspert, men mente forretningsideen om å forenkle middagsutfordringen for barnefamilier og andre husholdninger var god nok til at hun kunne leve av den. Det kan hun – og mannen hennes som også sa opp jobben for å bli med – nå. Selskapet har vokst fra én til 20 ansatte i løpet av tre år, og det leveres ut matposer fra 27 forskjellige steder i Sverige.



SUKSESS. Gründer og svensk matkjendis Kicki Theander har suksess med matjenesten Middagsfrid i Sverige. Nå skal Hans Horndalsveen lokke nordmenn til droppe middagshandlingen. Foto: Gunnar Bløndal

” En del av varene skal være økologiske og de andre varene skal være valgt ut fordi de har bra kvalitet, ikke fordi de er billigst

Kicki Theander, gründer

– I tillegg til å gjøre det enkelt for familier, har min tanke vært at maten som leveres skal være bra. En del av varene skal være økologiske og de andre varene skal være valgt ut fordi de har bra kvalitet, ikke fordi de er billigst, sier Theander.

Hun har tatt en rask tur til Oslo for å snakke om selskapet sitt. Noen timer senere skal hun ut på en øy i den svenske skjærgården for å lage mat sammen med kokker og journalister fra Sydsvenska Tidningen. Theander er blitt en matkjendis i Sverige, og skriver blogg og leverer oppskrifter til flere svenske medier.

Verdt hver krone

I Bærum pakker Toril og sønnen Sebastian ut varene fra posene

de fikk på døren. Selv om Sebastian helst ville hatt tomatsuppe i dag, synes han flere av rettene de har laget de siste ukene har vært spennende å prøve.

– Det er en bonus at ungene liker maten godt. Det er enkelte ting jeg tenker de aldri kommer til å spise, men så går det ned likevel, sier Silkoset.

I tillegg til at det er godt å slippe handlingen i butikken selv, synes Silkoset det er morsomt å prøve helt nye retter til middag.

– I butikken går man jo bare til de samme hyllene og kjøper det man alltid har gjort, sier hun.

Hun synes heller ikke det er dyrt å betale nær 1300 kroner uken for middagsposene. For en

MATEN ER KLAR

- Leverer ingredienser og oppskrifter til fem middager for fire-fem personer en gang i uken
- Abonnementstjenesten koster 1295 kroner. Det er to ukers bindingstid.
- Menyen tar hensyn til næringsinnhold, påvirkning på miljø, smak, pris. Varene er delvis økologiske, og helt uten tilsetningsstoffer.
- Maten leveres kun i Stor-Oslo nå, men planen er å ekspandere til de større byene og tettstedene i Norge.

familie på fire blir det rundt 65 kroner per person per middag i løpet av uken.

– Når jeg tenker på hva jeg faktisk handler i butikken, tror jeg ikke det er noe dyrere enn det jeg ellers bruker på middag. Jeg har også erfart at det alltid er litt til overs, som jeg kan fryse og ha senere, sier Silkoset.

Tilbudet retter seg da heller ikke mot familier med pris som første kriterie for mathandling. Både i Sverige og i Norge er det middelklassefamilier og oppover som er målgruppen. I Norge er det i første omgang familier i Stor-Oslo som kan benytte seg av tilbudet. Horndalsveen vil ikke sette noe mål for hvor mange kunder de skal få.

– Vi starter opp i rolig tempo. Det er ikke noe mål for oss å vokse så fort som mulig. Det er noe med å få gode rutiner først, sier han.

I første omgang er det butikkjeden Ica som leverer de fleste varene og pakker posene for selskapet. I Sverige har tjenesten blitt så stor at Theander har fått avtale med grossistselskapene som har satt opp egne pakkelinjer i fabrikkene.

– Min siviløkonombakgrunn kom til nytte når logistikken skulle på plass, sier Theander.

anita.hoemsnes@dn.no

