



■ **SPENNENDE.** Torill Silkoset og sønnen Sebastian pakker ut varene. Sebastian vil helst ha tomat супpe, men innrømmer at en del av de nye middagsrettene han får servert er spennende. Foto: Ida von Hanno Bast

Favorittmiddagen

OSLO: I Sverige har Theander invitert kundene sine til å gi tilbakemeldinger på mattjenesten, og å si hvilke oppskrifter de synes er de beste. 100.000 svarte i 2009.

– En tilbakemelding vi har fått er at den personen som vanligvis ikke lager mat i husholdningen har kommet mer på banen. Oppskriftene våre er laget som en steg for stegprosess og er enkle å følge. Dermed er det lettere å lage maten, sier Theander.

Favorittmiddagen i 2009:

- Timian- og fetaostfylt kyllinglårfilet
- Tyrkiske fajitas
- Fylt kyllinglårfilet med mozzarella og prosciutto
- Fylt løvbiff med fetaost, soltørkede tomater, basilikum
- Viltkjøttdeigbiffer fra Dala-Floda
- Lammespyd
- Soppcannelloni med salat
- Spinat – og chevrelasagne

Hjelp fra flere

OSLO: I Sverige har Middagsfrid.se fått 40–50 konkurrenter etter oppstarten i 2007. I Norge er det ikke like mange tilbydere. Middagshjelpen.no har allerede vært på det norske markedet ett års tid.

De to svenske søstrene bak tjenesten sier de har hentet inspirasjon fra svenske Middagsfrid.se, og konseptet er naturlig nok da tilnærmet likt Matenerklar.no som Hans Hornaldsveen skal drifte.

– Det er vel ikke tvil om hvor de har hentet inspirasjonen fra, nei. Morselskapet vårt var jo først med tjenesten i Sverige. Jeg er ikke redd for konkurranse. Det er naturlig at det er flere som leverer en slik tjeneste, sier Hornaldsveen.

Prisene for middagsposene er nesten helt likt. Det er bare en femmer som skiller de.

– **Tilfeldig?**

– Ja, egentlig. Vi har gjort våre egne beregninger og så har vi funnet at dette nivået er det vi må legge oss på, sier han.

Middagshjelpen tilbyr posene til 1290 kroner uken, mens Matenerklar leverer ingrediensene for 1295 kroner. Begge selskapene har Stor-Oslo som nedslagsfelt.