

Pressmeddelande 2010-05-10

Middagsfrid lanseras i flera svenska orter

Middagsfrid, som är den snabbast växande aktören inom hemleverans av matvaror i Sverige, fortsätter att expandera i Sverige och lanseras nu i ytterligare fyra större svenska orter. Efter den här expansionen är Middagsfrids tjänster tillgängliga i totalt 61 svenska kommuner med runt 55 procent av Sveriges befolkning. Samtidigt expanderar Middagsfrid sin verksamhet utomlands och har nyligen etablerats i Tyskland och Norge. Middagsfrid finns även i Danmark sedan tidigare.

Middagsfrid är en ny het företeelse som har spridit sig snabbt i Sverige. Middagsfrid startades hösten 2007 av före detta managementkonsulten, matentusiasten och trebarnsmamman Kicki Theander och har vuxit mycket snabbt. Företeelsen har på bara två och ett halvt år blivit en succé med över 5 400 hushåll med knappt 20 000 personer som prenumererar på företagets färdigplanerade matkassar med tillhörande recept. Idag levererar Middagsfrid till kunder i många av Sveriges största orter plus i Danmark. Nyligen lanserades dessutom Middagsfrid i Tyskland under namnet KommtEssen och i Norge under namnet Maten er klar.

Från och med maj månad är Middagsfrids tjänster tillgängliga i ytterligare fyra större svenska orter: Norrtälje, Ekerö, Upplands-Bro och Håbo kommun med Bålsta.

Idén är att förenkla middagsbestyren för barnfamiljer och andra hushåll som vill ha bra hemlagad mat lagad från bra råvaror på bordet varje kväll. Middagsfrids kunder får varje vecka, eller varannan vecka om kunden vill, två matkassar fyllda med råvaror levererade till dörren plus 30-minuters recept för fem middagar.

- Vi vänder oss till familjer och hushåll som har ambitioner med middagsmaten men som upplever en brist på tid, kunskaper eller fantasi, säger Kicki Theander.

Grundaren Kicki Theander drivs av ett stort intresse för mat kombinerat med en vision att göra livet enklare för andra samtidigt som hon garanterar att hennes kunder får bra mat såväl från hälso- som miljösynpunkt. Nu vill hon sprida sin tjänst till så många som möjligt och nu har turen kommit till alla boende i Norrtälje.

- Att valet föll på de aktuella orterna kändes naturligt eftersom vi har fått en hel del spontana förfrågningar efter våra tjänster på vår webbplats www.middagsfrid.se från boende i dessa orter, säger Kicki Theander.

Kickis engagemang för bättre mat ledde hösten 2008 till att hon startade ett uppror mot livsmedelsbranschen i fråga om tillsatser i maten. Hon är mycket restriktiv med tillsatser och bojkottar flera av de värsta – till exempel natriumglutamat som också kallas MSG eller E621. Kicki driver också ett opinionsarbete där hon svartlistar varor med de aktuella tillsatserna.

Hon skriver varje vecka till alla sina kunder som får leverans med personliga reflektioner och de recept som kommer med matkassarna. Kicki tipsar om bra varor att köpa i djungeln av alla dåliga – vilka ostar är tillsatsfria, vilka smörgåspålägg är bra, tips på lämpliga mellanmål och så vidare. Kicki driver även frågan på Middagsfrids diskussionsforum på Facebook samt på den egna bloggen <http://middagsfrid.blogspot.com/>

- Syftet är skapa ett tryck på branschen och livsmedelsverket. Målet är att ingen ska behöva äta saker där vi riskerar vår hälsa, säger Kicki.

Middagsfrids engagemang i dessa frågor har lett till att företaget har fått förtroendet att vara talesperson i kostfrågor åt Nordens största mödravårdsmottagning – Mama Mia. Middagsfrid är även tidningen Sydsvenskans leverantör av Dagens recept.

En annan viktig del i Middagsfrids koncept är miljöaspekten. Middagsfrid tittar på hela kedjan vilket inkluderar såväl utsläpp som sker vid produktionen av maten som vid transporten av den samt svinnet, det vill säga den mat som slängs. Middagsfrid har därför en stor andel kött från fågel, lamm och vilt i sina recept och dessa avpassas dessutom så att kunderna ska slänga så lite råvaror som möjligt.

För att ytterligare sätta press på sig själva har Middagsfrid just tagit fram en lösning för att fullt ut klimatkompensera för sina kunders vardagsmiddagar. Lösningen går ut på att Middagsfrid utan extra kostnad klimatkompenserar för hela kedjan av negativa klimateffekter vilket inkluderar utsläpp som sker såväl vid produktionen av maten som vid transporten av den, vilket Middagsfrid är ensamma om att kunna erbjuda på den svenska marknaden. Klimatkompenseringen bygger på att Middagsfrid investerar i utsläppsminskningsprojektet Solvatten i Kenya.

För mer information:

Kicki Theander, 073-72 811 48, kristina.theander@middagsfrid.se

Se även <http://www.middagsfrid.se> och <http://middagsfrid.blogspot.com/>

OBS! Pressbilder kan laddas ner från:

<http://www.middagsfrid.se/om-middagsfrid/pressrum/pressbilder/>

SÅ HÄR SER MIDDAGSFRIDS TJÄNST UT:

Middagsfrids tjänst börjar i provköket och själva leveransen är en välplanerad kasse med just de råvaror som behövs för hela veckomenyn, för fem dagar och fyra personer. I kassen finns också de utprovade recepten utförligt beskrivna. Recepten är enkla, de tar normalt cirka 30 minuter att laga, och kan lagas även av oerfarna. Recepten tas fram och råvarorna väljs med hänsyn till tidsåtgång, näringsinnehåll, miljöpåverkan, smak och pris. Det mesta i matkassarna är färska råvaror och en hel del är ekologiskt, utan tillsatser och inte minst klimatsmart. Exempelvis försöker Middagsfrid i möjligaste mån undvika växthusodlade grönsaker och på köttsidan dominerar fågel, lamm och vilt medan det är mindre av nöt- och fläskkött. Alla råvaror som behövs för veckomatsedeln plockas omsorgsfullt ihop och transporteras kollektivt i små kylbilar till hushållen.

Hela kedjan från recept till leverans genomförs på ett sätt som också gör Middagsfrids matkassar prismässigt konkurrenskraftiga. En leverans med veckans middagsmat kostar 900 kronor. Det går att prenumerera på matleveranser varje vecka eller varannan vecka, samt ändra eller sluta med elva dagars framförhållning. Nya kunder binder sig för två leveranser.