

Pressmeddelande 2010-02-03

## Middagsfrid fortsätter att expandera och når nu över hälften av Sveriges befolkning

**Succén Middagsfrid, som är den snabbast växande aktören inom hemleverans av matvaror i Sverige, fortsätter att expandera och lanseras nu i ytterligare elva större svenska städer. Efter den här expansionen är Middagsfrids tjänster tillgängliga i totalt 57 svenska kommuner med 53 procent av Sveriges befolkning. Middagsfrid är därmed den enda aktören inom hemleverans av välplanerade matkassar med recept som kan kalla sig nationell. Middagsfrid är dessutom tillgängligt i Köpenhamnsområdet sedan i augusti.**

Middagsfrid är en ny het företeelse som har spridit sig snabbt i Sverige. Företaget startades hösten 2007 av före detta managementkonsulten, matentusiasten och trebarnsmamman Kicki Theander och har växt mycket snabbt. Middagsfrid har på bara två år blivit en succé med över 5 000 hushåll med fler än 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.

I månadsskiftet januari/februari är Middagsfrids tjänster tillgängliga i ytterligare elva större svenska städer: Borås, Gävle, Sundsvall, Timrå, Nyköping, Jönköping, Trollhättan, Vänersborg, Uddevalla, Varberg och Falkenberg.

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 fortsätter därför att expandera geografiskt.

- Att valet föll på just de aktuella städerna kändes naturligt eftersom vi har fått en hel del spontana förfrågningar efter våra tjänster på vår webbplats [www.middagsfrid.se](http://www.middagsfrid.se) från boende i dessa städer, 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://www.kickisblogg.se/>



- 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 därför på hela kedjan med allt från miljöeffekter vid själva livsmedelsproduktionen till svinnet, det vill säga mat som slängs.

- Vi har därför till exempel en stor andel kött från fågel, lamm och vilt i våra recept. Vi avpassar dessutom våra recept och matkassar så att våra kunder slänger så lite råvaror som möjligt. Inget eller minimalt av råvaror med kort hållbarhet ska finnas kvar när veckan är slut, säger Kicki Theander.

Transportfrågan sköts av lokala åkerier, som kör ut Middagsfrids matkassar till kunderna.

#### **För mer information:**

Kicki Theander, 073-72 811 48, [kristina.theander@middagsfrid.se](mailto:kristina.theander@middagsfrid.se)

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

**OBS!** Pressbilder kan laddas ner från:

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

#### KORT OM KICKI THEANDER:

Sedan Kicki Theander fick egna barn har hon funderat på hur hon kan hjälpa familjer med den eviga middagsfrågan och med att äta mer lagad och nyttig mat. Kicki är civilekonom med mat som passion. Som trebarnsmamma har hon också blivit allt mer intresserad av hur maten påverkar hälsa och miljö. Hösten 2007 följde hon sin matpassion, sade upp sig från sitt arbete som managementkonsult och startade Middagsfrid. Drivkraften är att hjälpa familjer att få ihop vardagspusslet kring middagsfrågan och även att på sikt påverka livsmedelsbranschen till det bättre. Kicki blev förra vintern utsedd till Årets tjänsteutvecklare och i början av september 2009 blev Middagsfrid dessutom utnämnt till Årets Rookie i livsmedelsbranschen. Under 2008 blev Middagsfrid nominerat av tidningen Mama som Årets inspiratör och Matmagasinet nominerade Middagsfrid till Matglädjepriset. Kicki är även finalist i Ernst & Youngs utmärkelse Entrepreneur Of The Year 2009. Slutligen är Kicki utsedd som internationell ambassadör för kvinnligt företagande.

#### 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 875 kronor. Det går att prenumerera på matleveranser varje vecka eller varannan vecka.