



LAGER: – Vi har kontroll med hele verdikjeden fra produksjon og ompakking til utkjøring, sier daglig leder Ken Are Østlid (til v.). Rundt ham og gründer Freddy Furenes gjøres middager klar for utkjøring til offentlige institusjoner.

MATTRENDER // En liten utfordrer fra Bergen tar opp kampen mot middags-gigantene. Nå trenger du ikke engang å hakke opp gulrøttene.

Vil gi deg fiks ferdig mat på døren

FRODE BUANES
frobe.buanes@bt.no
foto TOR HØVIK

– Vi tror mange har et behov for ferdiglager mat på de dagene hvor tiden ikke helt går opp, sier daglig leder Ken Are Østlid i Matvarerhuset AS.

Middag levert på døren er et marked som har vokst kraftig på kort tid. Godt Levert og ber-gensbaserte Adams Matkasse er i førersetet.

Nå kommer en ny aktør som vil gjøre tingene enda enklere. Matvarerhuset tilbyr måltider som er ferdig tilberedt gjen-

set vil tilby, er tradisjonell norsk husmannskost, som normalt vil ta litt tid å lage.

Østlid har tidligere jobbet syv år i Tine-eide Fjordland, som i fjor overtok 75 prosent av Matvarerhuset. Også Fjordlands ferdigmat som du finner i butikkhyllene er tilberedt ved hjelp av sous-vide.

Leverer til det offentlige

Gründer Freddy Furenes etablerte Matvarerhuset under navnet VIP Norge i 2005. To år senere vant selskapet anbudet for levering av ferdigmat til sykehjem og institusjoner i Bergen.

Hovedsatsingen er fortsatt middagslevering til offentlige institusjoner, men denne uken lanserer Matvarerhuset et pilotprosjekt i Bergen for hjemkjøring av fiks ferdig mat til privatpersoner.

– Min tanke har hele tiden vært at vi skal inn på privatmarkedet, men det har tatt veldig lang tid. Vi har vært et lite selskap med begrenset ressurser, sier Furenes.

Må kjøpe minst fire dager

Med Fjordland på laget, har Matvarerhuset flyttet inn i Tines lokaler på Minde. Med kun seks ansatte – pluss sjåfører – er det foreløpig god plass, men Furenes og Østlid planlegger for god vekst.

Utkjøring av mat til husholdningene skjer én gang i uken. Kundene kan bestille fra én til seks porsjoner og må minimum kjøpe fire middager i uken.

– Vi tror behovet er der mandag til torsdag. De tre siste dagene vil gjerne folk lage maten sin selv, sier Ken Are Østlid.

Ikke helt som Fjordland

– Hvorfor skal kundene få kjørt

FAKTA

Sous-vide

● En måte å tilberede mat der den vakuumpakkes og varmebehandles i vann over lang tid. Gjennom oppvarming ved lav temperatur kan man få svært mørt og saftig kjøtt.

● Sous-vide gjør også at temperaturen i kjøttet blir likt fra innerst til ytterst.
● Leverandører som Matvarerhuset ferdigbehandler maten gjennom sous-vide, slik at kunden kun trenger å bruke kort tid på å varme den opp igjen.

33,5

mill. kr omsatte Matvarerhuset for i fjor.

Vi kommer til å følge nøye med.

Lasse Smedsvig i konkurrenten Adams Matkasse

disse middagene hjem når de kan kjøpe Fjordland i butikken?
– Dette er satt i et menysystem. Du får mye større variasjon i rettene ved å abonnere på våre menyer. Mens du i butikken kun får én og én porsjon, sender vi hjem større pakninger. Prisen vår er også langt billigere en å kjøpe enkeltporsjoner i butikken, sier gründer Furenes.

Han understreker også at det ikke er Fjordland-mat som kjøres ut.

– Pakningsmetoden er den samme, men produksjonen skjer lokalt i Bergen. Det er ikke de samme oppskriftene eller rettene. Vi bruker skånsomme varmebehandlingsmetoder slik at produktene vil få en høy kvalitet.

Spent konkurrent

Daglig leder Lasse Smedsvig hos Adams Matkasse er fullt klar over den lille konkurrenten som nå tar opp kampen.

– Jeg har allerede bestilt matkassen deres, sier Smedsvig, som ventet spent på første levering førstkommende søndag.

Smedsvig beskriver Matvarerhusets satsing på sous-vide som «kjempespennende».

– Dette er noe vi også har kikket på en god stund. Vi kommer til å følge nøye med.

Adams Matkasse tilbyr allerede i dag en ekspresspakke hvor noe av maten er sous-videbehandlet.

Matvarerhusets strategi er å treffe dem som ikke vil bruke tid på å tilberede maten.

Det å bruke tid på å lage sin egen middag, kan imidlertid ha en egenverdi, ifølge Smedsvig i Adams Matkasse.

– Noen bruker våre pakker som et slags kokkekurs og en opplæring i hvordan man lager god og sunn mat fra bunnen av, sier han.