

Ny app vil være middagsselskabernes svar på Airbnb

TastePlease er en ny app og hjemmeside, som forbinder middagsgæster og værter. Tanken er at skabe et globalt fællesskab, hvor brugerne bliver i stand til at finde lokale måltider overalt i verden. Horesta mener, at det kan være en potentiel trussel mod restaurantbranchen.



LARS ROEST-MADSEN



Laver du verdens bedste frikadeller eller byens stærkeste chili con carne, så kan du finde gæster til din middag via en app. TastePlease er navnet på en ny app og hjemmeside, som sigter efter at få danskere - og på sigt hele verden - til at være fælles om både store og små måltider.

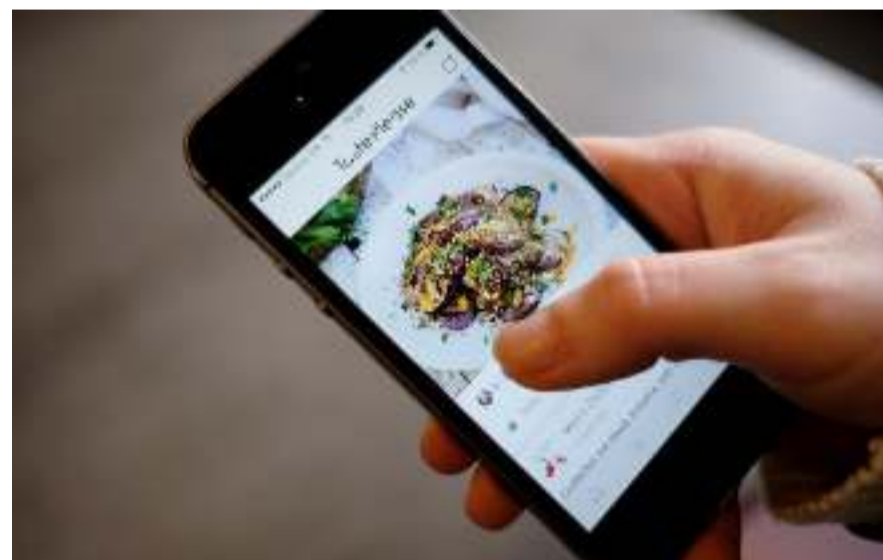
Deleretter, fællesborde og langbordsmiddage har været populære indslag på restauranter og madfestivaler i de senere år, og for eksempel har det daglige fællesmåltid til en 50'er i Folkehuset Absalon på Vesterbro længe været et tilløbsstykke for områdets beboere. Ifølge Madkulturens Madindeks spiser 25 procent af befolkningen ikke desto mindre aftensmad alene.

TastePlease vil have sine brugere til at skabe nye fællesskaber om måltider i egne og andres hjem. Målsætningen er, at brugerne med appen i hånden bliver i stand til at finde private middage overalt i verden. Som vært fastsætter du en kuvertpris, og hvor mange gæster du vil have til bords, og derefter sendes din middag i udbud blandt brugerne, mens appen klarer det praktiske omkring tilmelding og betaling.

TastePlease blev lanceret i marts 2017, og ideen er iværksætteren Frank Lantz'. Ligesom Airbnb har revolutioneret den måde, vi bor på, når vi rejser, håber han, at TastePlease kan ændre vores tilgang til det at spise både ude og hjemme. Siden appen blev lanceret, har der ifølge tal fra Frank Lantz været afholdt 250 middagsselskaber. Det er op til værterne at prissætte middagen, men appen tager et gebyr på 6 procent af prisen.

»Grundtanken bag TastePlease er klart inspireret af Airbnb. Jeg tror på, at vi kan finde et hul mellem det at sidde hjemme og gå på restaurant, for jeg vil ikke være en konkurrent til restaurationsbranchen. Jeg vil gerne se, om jeg ikke kan prikke lidt til vores adfærd omkring måltider og få os til at snakke lidt sammen, i stedet for at vi spiser med den ene hånd og har mobilen i den anden.«

»25 procent af danskerne spiser aftensmad alene. Mine børn er flyttet hjemme-



fra, og jeg gik og savnede noget omgang med mennesker. Og der kan mad altså noget helt særligt i forhold til at få folk til at snakke sammen«, fortæller Frank Lantz.

Tirsdagstarteleter

Vi kan selv efterprøve påstanden, for denne aften er Politiken sammen med appens øvrige brugere blevet inviteret til tirsdagstarteleter hjemme hos Frank Lantz. Han er uddannet kok og ejede Krogs Fiskerestaurant i restaurantens gyldne periode i 1990'erne. Her havde han den ene kommende mesterkok efter den anden forbi køkkenet, blandt andre Rasmus Kofoed og makkeren Søren Ledet, som i dag driver Geranium.

TARTELETTER. Frank Lantz, stifter af TastePlease, holder middagsselskaber i sit private hjem, for eksempel tarteletaften. Det koster 95 kroner inklusive øl og vand. Privatfoto

ge betingelser. Pengene skal nu bruges til at opgradere teknikken bag appen.

I april blev TastePlease udvalgt til mediet Red Herring's top-100 over lovende iværksættere. Den årlige liste var i sin tid blandt de første til at sætte spot på senere giganter som Google, Facebook og YouTube.

Undergrund af madoplevelser

TastePlease har i dag rundet 10.000 brugere. Indtil videre er det i København og Athen, de fleste arrangementer foregår. Men sigtet har fra begyndelsen været at gå globalt, og på samme måde som man som rejsende kan få en større bid af et lokalmiljø, når man indlogerer sig i privat beboelse, er tanken, at appen skal kunne det samme på madsiden. Er man rejsende og befinder sig i en ny by, vil man med appen i hånden kunne få adgang til nogle unikke madoplevelser hos lokale, som man ellers ville have haft svært ved at finde.

»Min drøm er at skabe den her undergrund af madoplevelser uden for restauranterne. Jeg har selv fået mit livs bedste kinesiske mad til et arrangement på Vesterbro. Tænk, man kunne komme hjem og spise et ægte pakistansk måltid lavet af en pakistansk husmor! Eller spise hos en italiensk familie i Rom! Det kunne da være for fedt«, siger Frank Lantz og fortsætter;

»Man kunne også forestille sig, at unge kokke kunne bruge det som en platform til at øve sig på retter og menuer, inden de går ud og åbner et sted. Der var



for nylig en kok i Athen, der lavede en middag med friske blæksprutter til i euro kuverten. Jeg drømmer også om, at en gulerodsfarmer laver en middag på gården med årets høst eller lignende. Der er så mange muligheder, og det at gå ud at spise må nogle gange godt være lidt mere uformelt«, mener Frank Lantz.

Han indrømmer gerne, at det kan være lidt grænseoverskridende at skulle have 12 mere eller mindre fremmede gæster til middag i eget hjem. Måske endda særligt for os introverte danskere.

»Man skal lige over den første gang. Nu glæder jeg mig, for jeg ved, at der ikke går mere end 5 minutter, så snakker

folk sammen på kryds og tværs.«

Mens vi snakker i køkkenet, tikker der meddelelser ind på Frank Lantz' telefon. Det er fra gæster, der i timerne op til snupper de sidste pladser til aftenens tarteletter, som viser sig at være populære. Pludselig er der venteliste, og han tilføjer et par ekstra pladser.

Søger det sociale i middagen

Så begynder gæsterne at ankomme. Nogle kender værten i forvejen, andre er helt fremmede, som havde lyst til tarteletter og godt selskab på en tirsdag. Efter en lille præsentationsrunde føler folk sig trygge, og det går præcis, som værten

forudsagde: Ved bordet går snakken, og der bliver netværket, udvekslet kontakter og sludret om vin, musik og politik, mens tarteletfadene bliver tømte.

Men hvad er tiltrækningen ved at gå ud at spise med fremmede, spørger jeg et ægtepar fra Værløse, der opdagede appen ved et tilfælde og nu har været med til adskillige arrangementer.

»Jeg er for nylig gået på pension, og jeg kunne hurtigt mærke, at jeg savner snakken og samværet med kollegerne i hverdagen. Så vi søger helt sikkert det sociale i disse middage. Det er hyggeligt, selv om man jo aldrig kan vide, hvordan det bliver. Nogle gange snakker man meget med sidemanden, andre gange sidder man måske ved siden af en gruppe, som kender hinanden i forvejen, og så er man mere overladt til sig selv«, fortæller Marianne Høgid.

Selv om alle brugere kan være værter ved egne middagsselskaber, nøjes parret indtil videre med at deltage som gæster, selv om de ikke vil afvise at stå i værtsrollen en dag.

Konkurrent til restauranter

TastePlease er, ligesom Airbnb, åben for alle, både professionelle og private. Derfor er det også nærliggende at spørge, om det ikke er en bekymring, at de professionelle tager over - ligesom tilfældet er med Airbnb - og forandrer de oprindelige værdier til en mere strømnetet af fære, hvor fællesskabet og de hjemmelavede måltider må vige for bundlinje og behårdet business?

»Det er der. Det er derfor også vores plan, at vi inden for de næste måneder vil lave en klar segmentering på platformen, så brugerne nemt kan skelne mellem de private og de professionelle brugere«, siger Frank Lantz.

Fremtidsforsker Liselotte Lyngsø, indehaver af konsulentfirmaet Future Navigator, mener, at konceptet har en gylde fremtid.

»Ligesom Airbnb har revolutioneret hotelbranchen, tror jeg, at det her kan blive en øjenåbner for restaurationsbranchen og være med til at skabe fornyelse. Det kan blive kæmpestort, især på turistmarkedet. Jeg tror ikke, at det bliver en konkurrent, for vi dropper jo ikke det at spise på restaurant. Sådan noget

her får os bare til at gå mere ud«, siger hun.

Hos Horesta, der er brancheorganisation for hoteller og restauranter, mener man, at den nye app potentielt vil være skadelig for restaurantbranchen.

»Horesta byder alle forretningsideer velkomne, så længe de opererer på samme vilkår som den øvrige restaurationsbranche. Men det gør man jo ikke her. Det ser professionelt ud, og når man på denne måde markedsfører sig som udbyder af mad, og når der samtidig er penge involveret, så mener vi også, at man skal underlægges de samme regelsæt som resten af restaurationsbranchen. Fødevarerlovgivning er netop blevet strammet, og så nytter det jo ikke noget, at man åbner en bagdør for middag i private hjem«, siger direktør Katia K. Østergaard.

Men er det her ikke det samme, som hvis man laver middag til skakklubben og får hver mand til at smide en 50'er i puljen?

»Det synes jeg ikke. Når det foregår digitalt, har du en langt større mulighed for at nå ud til alle mulige andre, for eksempel turister, som kan fristes til at vælge det i stedet for at spise aftensmad på en restaurant - på den måde er det præcis ligesom Airbnb, og så bliver det skadeligt for restauratørernes forretning«, lyder det fra Horesta.

Men hvornår noget betegnes som restaurantvirksomhed, er der meget fleksible rammer for, oplyser oplyser Fødevarerstyrelsen. Laver man pop-up restaurant i baghaven, kan det have karakter af fødevarer virksomhed, men er det kun et begrænset antal gange, man gør det, skal det ikke registreres som fødevarer virksomhed, lyder det.

»Vi kommer ikke til at sidde og overvåge udbyderne på appen fremover. Hvis man lejlighedsvis laver mad til mennesker og tager sig betalt for det, og det har karakter af virksomhed, skal man selv rette henvendelse til Fødevarerstyrelsen for at oprette sig som fødevarer virksomhed. Vi har en vejledende bagatelgrænse for hyppigheden af lejlighedsvis bespisning, som ligger på cirka 10 gange om året. Det er altid en konkret vurdering«, siger Ulrich Pinstrup, som er sektionsleder i Fødevarerstyrelsen.

lordagsliv@pol.dk

KALLOW

kommunikation • marketing • design • medieproduktion