



MIDDAG

VED

Det du må vite
om overtidsmat.

PULTEN

Elisabeth Stenersen,
daglig leder, Wolt Norge.



Uten mat og drikke duger helten ikke.

Sånn er det også på arbeidsplassen. Norske kontorarbeidere blir mindre produktive når de ikke spiser, men bare én fjerdedel har overtidsmat som en del av godene på kontoret. Vi i Wolt elsker mat – også på jobben – så vi har tatt en kikk på

hvordan det står til med overtidsmat og spising på kontoret. Er det et frynsegode som folk har? Hvor ofte og hva spiser nordmenn på kontoret? Hvor mye stress er det egentlig med refundering og kostnadsføring? **Spoiler – ganske mye.**

For de som har overtidsmat som en del av avtalen med arbeidsgiver skaper bestilling, betaling og refusjon av utgifter frustrasjoner. Det må være en enklere måte å gjøre dette på? Og det er det selvsagt.

Det er jo faktisk 2020-tallet og
«**there's an app for that**».

Vi i Wolt mener vi har en god løsning på problemet. Vi kaller det Wolt for Work. Dette gir bedrifter samme gode utvalg av mat og samme enkle måte å bestille på som privatkundene har vært vant til når de får mat på døren med Wolt.



**"Hei du...
blir overtid
igjen."**



*"Nei, rekker
ikke middag
i dag heller..."*

I denne rapporten ser vi nærmere på hvordan det står til med spising på norske arbeidsplasser, og kommer med det vi i all beskjedenhet mener er løsningen på problemene.

Bon appétit!

Elisabeth Stenersen
Daglig leder, Wolt Norge.



Om rapporten

Denne rapporten baserer seg primært på en undersøkelse gjennomført av analyseselskapet **YouGov** på vegne av Wolt Norge. Undersøkelsen er gjort ved hjelp av et webpanel rettet mot personer som primært jobber på kontor. Et representativt utvalg av 1000 personer har gjennomført undersøkelsen i september 2023. Utvalget består av 50 prosent menn og 50 prosent kvinner.

I undersøkelsen får respondentene blant annet en rekke påstander de skal svare med alternativene helt uenig, litt uenig, hverken enig eller uenig, litt enig eller helt enig. Når det i rapporten henvises til at en viss andel av respondentene er enig i en påstand er dette summen av litt enig og helt enig. Vi har også hentet inspirasjon og innsikt fra Wolts trendrapport om europeiske matvaner på jobb. I tillegg har vi fått innspill fra eksperter på HR og ernæring.

Om Wolt

Wolt er et finsk teknologiselskap som gjør det enkelt å oppdage og bestille fra de beste restaurantene, lokale butikker og dagligvarer, og få det levert der du er. For å muliggjøre dette utvikler Wolt tekniske løsninger for alt fra logistikk, retail software og betalingsløsninger til drift av dagligvarebutikk, så som Wolt Market.

Wolt samarbeider med lokale favoritter og nasjonale kjeder som McDonald's, Jernia, Jønke, ARK, Espresso House, Joker og Joe & the Juice

Wolt etableres
i Finland

2014

Wolt kommer til
Trondheim, Norge

2018

Wolt og Doordash
slår seg sammen

DoorDash er til stede i 29
land, hvor Wolt operer i 25
av disse.

2022

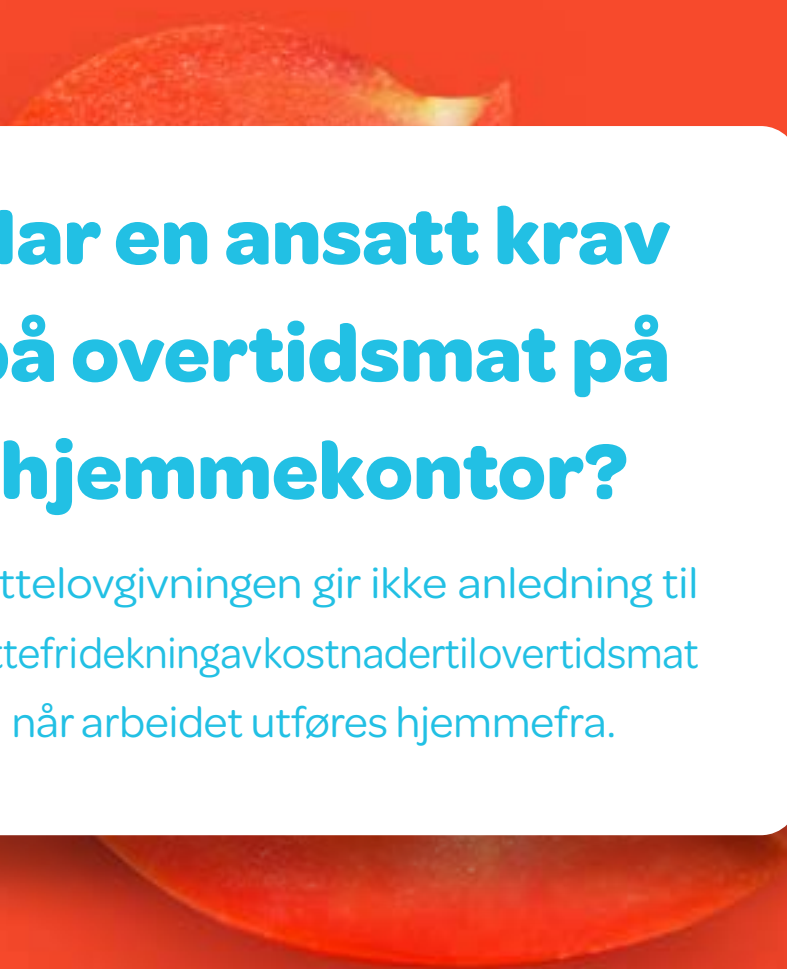
Wolt Norge
ekspanderer til
25 byer

2023



Dette må du vite om overtidsmat

Når har man krav på overtidsmat? Og kan en ansatt kjøpe overtidsmat på vei hjem etter å ha jobbet overtid? Dette kan Simployer, en av Skandinavias ledende leverandører av HR-systemer og kompetanse, en del om. Les videre så ser du reglene som gjelder når arbeidsdagen blir lang og de ansatte blir fysiske på overtidspizza.



Har en ansatt krav på overtidsmat på hjemmekontor?

Skattelovgivningen gir ikke anledning til skattefridekning av kostnader til overtidsmat når arbeidet utføres hjemmefra.

Når har en ansatt krav på overtidsmat?

Det er ingen lov eller forskrift som gir arbeidstakere rett til dekning av kostnader til overtidsmat. Spørsmålet om overtidsmat er i stor grad regulert av avtaler mellom arbeidsgiver og arbeidstaker.

Dette betyr at dersom en ansatt har rett til overtidsmat, vil det vanligvis være nedfelt i en kollektivavtale, individuell arbeidsavtale eller en annen form for skriftlig avtale mellom partene.

Det er viktig for ansatte å være oppmerksom på de eksisterende avtalene på arbeidsplassen med tanke på overtidsmat.

Kan arbeidsgiver skattefritt dekke kostnader til overtidsmat etter 10 usammenhengende arbeidstimer utenfor hjemmet?

Det er et klart vilkår for skattefri dekning av kostnader til overtidsmat at arbeidstakeren må jobbe sammenhengende i minst ti timer. Dette betyr at dersom arbeidstakeren jobber en vanlig arbeidsdag, tar et par timers pause for så å jobbe flere timer på kvelden igjen, vil det medføre at eventuell overtidsmat blir skattepliktig.

Kan ansatte kjøpe overtidsmat på vei hjem - etter å ha jobbet overtid?

Noen ganger kan ansatte vurdere å kjøpe overtidsmat på vei hjem etter å ha jobbet overtid og spise den hjemme. Da kan arbeidsgiver imidlertid ikke dekke kostnadene skattefritt. Den skattefrie dekningen gjelder kun når maten blir konsumert på arbeidsplassen eller når arbeidstakeren er utenfor hjemmet i forbindelse med arbeidet.



Hva er vilkårene for skattefri dekning av kostnader til overtidsmat?

For de ansatte som har rett til overtidsmat er det visse vilkår som må være oppfylt for at dekningen av kostnader skal være skattefri. Hovedvilkåret er at arbeidstakeren må jobbe minst ti timer sammenhengende utenfor hjemmet.

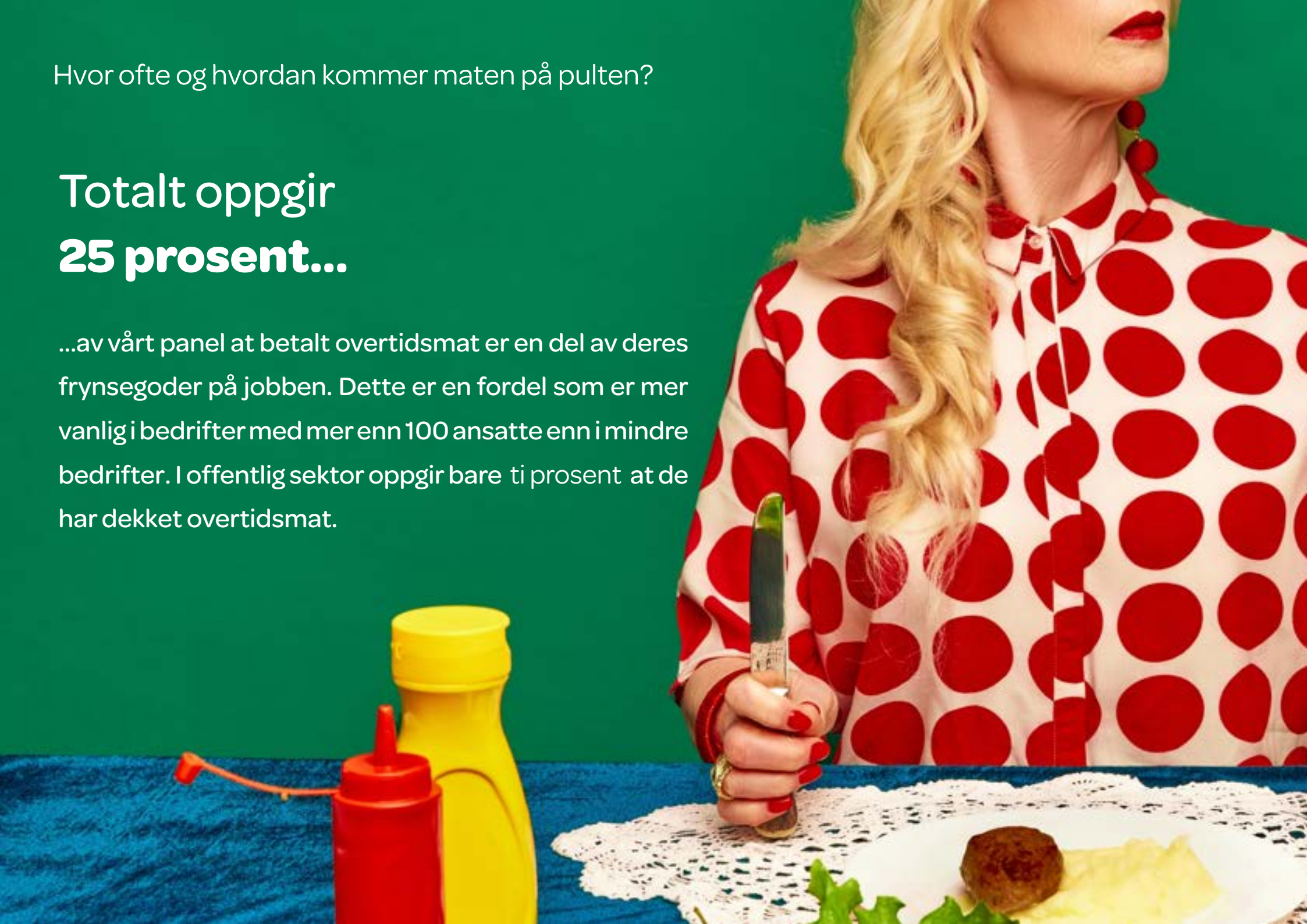
Hvis dette kravet er oppfylt kan arbeidsgiver dekke faktiske kostnader for overtidsmat inntil 200 kroner per døgn skattefritt.

Denne skattefrie dekningen kan gis enten som et gratis måltid på arbeidsplassen ellersom refusjon av utgifter som arbeidstakeren har hatt i forbindelse med overtidsmat.

Hvor ofte og hvordan kommer maten på pulten?

Totalt oppgir **25 prosent...**

...av vårt panel at betalt overtidsmat er en del av deres frynsegoder på jobben. Dette er en fordel som er mer vanlig i bedrifter med mer enn 100 ansatte enn i mindre bedrifter. I offentlig sektor oppgir bare ti prosent at de har dekket overtidsmat.



Om Simployer

Simployer er en ledende aktør i det skandinaviske HR-markedet og leverer en unik kombinasjon av HR-teknologi og ekspertise skreddersydd for lokale markeder. Simployer er det foretrukne valget for mer enn 15.000 kunder, med over 1,2 millioner brukere. Selskapet har 350 ansatte fordelt over landene Sverige, Norge, Danmark og Polen. De hjelper kunder med å inspirere, engasjere, administrere og utvikle arbeidsstyrken deres.

Øivind Elvestad,
Rådgiver økonomi.





Hvor ofte bestiller du overtidsmat på jobb?

17 prosent oppgir at de bestiller overtidsmat minst én gang i uken, mens **38 prosent** aldri bestiller overtidsmat. Kontorarbeidere i hovedstadsområdet bestiller noe hyppigere enn i resten av landet, mens innen offentlig sektor er det kun **to prosent** som bestiller ukentlig og ingen som bestiller overtidsmat hver dag.

	Alle	Hovedstadsområdet	Alder 18–34
Daglig	6 %	10 %	7 %
Ukentlig	11 %	15 %	12 %
Månedlig	14 %	13 %	14 %
Sjeldnere	32 %	29 %	31 %
Aldri	38 %	34 %	36 %



45 prosent som kjøper overtidsmat til kontoret henter maten selv, mens hver femte får maten levert fra restauranten. Bare **17 prosent** bruker en leveringstjeneste som Wolt, mens **elleve prosent** henter overtidsmat i bedriftens kantine.

Ikke overraskende er det vanligere å bruke leveringstjenester i de større byene. I Oslo oppgir 23 prosent at de bruker leveringstjenester til overtidsmaten og yngre arbeidstakere bruker i større grad slike tjenester enn eldre arbeidstakere.

***Kun 17 %
bruker en
leverings-
tjeneste***





Hvordan får du vanligvis overtidsmaten din?

Når kontorarbeiderne begynner å kjenne på fallende blodsukker og rumlende mager, er det på tide å skaffe seg noe å spise. Hele 40 % av arbeidstakerne sier at det går utover produktiviteten når sulten melder seg. Når maten først har bestilt skal den helst komme fort. Omtrent én fjerdedel oppgir at det går ytterligere utover produktiviteten dersom overtidsmaten blir forsinket.

	Alle	Oslo	Alder 18–34
Henter selv	45 %	39 %	41 %
Levert fra restauranten	21 %	20 %	23 %
Levert fra leveringstjeneste	17 %	23 %	23 %
Bedriftens interne kantine	11 %	13 %	7 %
Annet	6 %	4 %	5 %



MIDDAG

VED PUL

Arbeidsplassforskriften¹ setter krav til at alle arbeidsplasser skal ha spiserom tilgjengelig for alle arbeidstakere. Utforming og krav til spiserommet er regulert i arbeidsmiljøloven. Det er imidlertid ingen krav til at de ansatte faktisk bruker spiserommet.

<https://www.arbeidstilsynet.no/regelverk/forskrifter/arbeidsplassforskriften/3/3-5/>

TEN



Hvor spiser du vanligvis overtidsmaten din?

Ifølge vår undersøkelse ender omtrent én tredjedel opp med å spise overtidsmaten sin ved pulten. Kvinner spiser i større grad enn menn maten ved pulten og i større selskaper er det også vanligere å spise ved pulten enn i pauserom eller kantine.

Selv om det selvsagt er bedre å spise maten sin vekk fra pulten og få seg en pause, er det allikevel et ganske naturlig valg. De fleste vil bli fort ferdig med overtiden og komme seg hjem. Det er også en naturlig forventning fra arbeidsgiver at medarbeidere ikke bruker mere tid enn nødvendig.

	Alle	Over 200 ansatte	Kvinner	Menn
Ved pulten	32 %	38 %	36 %	29 %
I pauserommet	30 %	22 %	30 %	29 %
I kantine	18 %	20 %	18 %	22 %
I sosial sone	12 %	13 %	12 %	11 %
I møterom	8 %	8 %	7 %	8 %

Mat er viktig for effektivitet og produktivitet og 52 prosent sier at de blir mer produktive etter at de har spist.

Kvinner og yngre medarbeidere svarer i større grad (57 %) enn resten av de spurte at de blir mer produktive.



**LA OSS
SNAKKE
FRYNSE-
GODER**





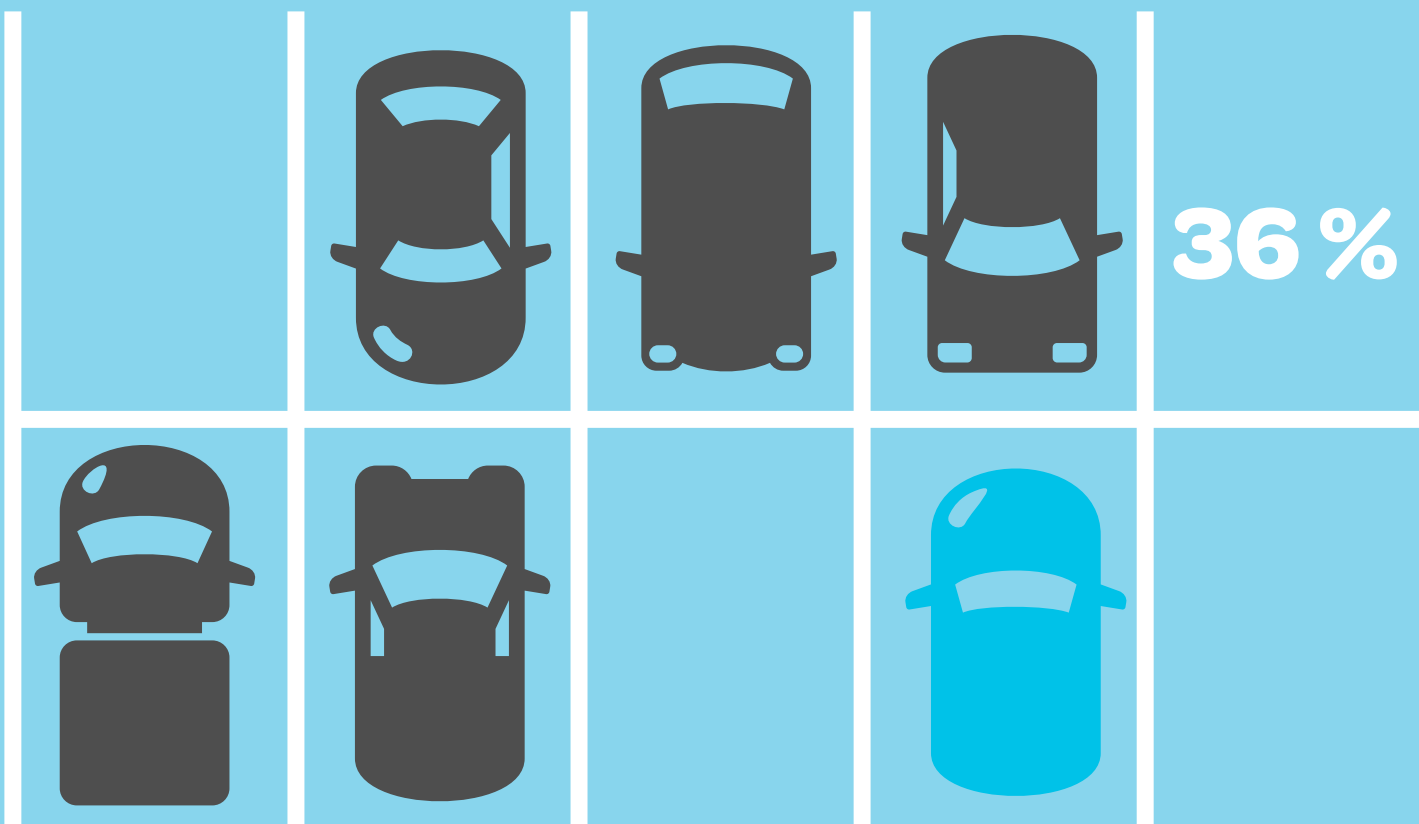
Frynsegoder, også kjent som «**goder**» eller «**fordeler**», refererer til ekstra ytelser eller gaver som ansatte mottar i tillegg til lønn eller lønnsfordelene sine som en del av arbeidsavtalen. Disse fordelene gir ofte ansatte ekstra insentiver til å bli værende i en jobb, trives i den og føle seg verdsatt av arbeidsgiveren.

Frynsegoder kan variere betydelig fra selskap til selskap, bransje til bransje og land til land. Ifølge vår undersøkelse svarer 15 % at diverse frynsegoder er det viktigste etter lønn, ved valg av jobb. Frynsegoder er noe viktigere for menn enn kvinner.

Bare én fjerdedel oppgir at bedriften dekker overtidsmat. Andelen som får det dekket er høyere i større enn mindre bedrifter. Blant medarbeidere i offentlig sektor oppgir kun én av ti at de har dekket overtidsmat som én av sine frynsegoder.

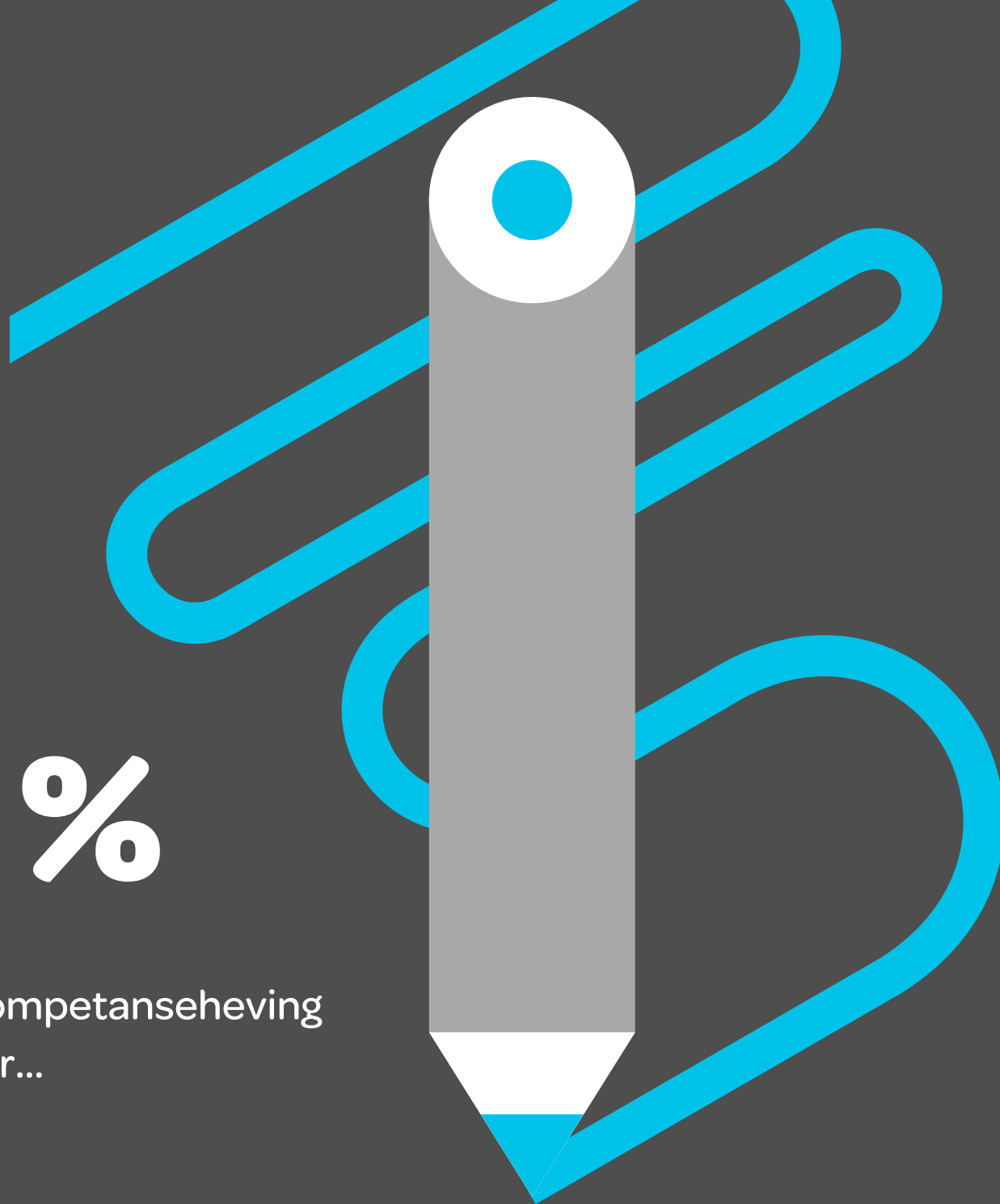


De tre vanligste frynsegodene blant respondentene er gratis eller subsidiert parkering...



31 %

...videreutdanning / kompetanseheving
dekket av arbeidsgiver...





31 %

...og gratis eller
subsidiert kantine.

De vanligste frynsegodene

36 %

Gratis eller
subsidiert
parkering

31 %

Videreutdanning
/ kompetanse-
heving dekket
av arbeidsgiver

27 %

Gratis eller
subsidiert
trening

25 %

Måltider dekket
av bedriften
ved overtid
(overtidsmat)

21 %

Rabatt på
produkter /tjenester
fra samarbeids-
partnere

19 %

Firmahytter

19 %

Rabatt på
egne produkter/
tjenester

5 %

Annet

31 %

Gratis eller
subsidiert
kantine

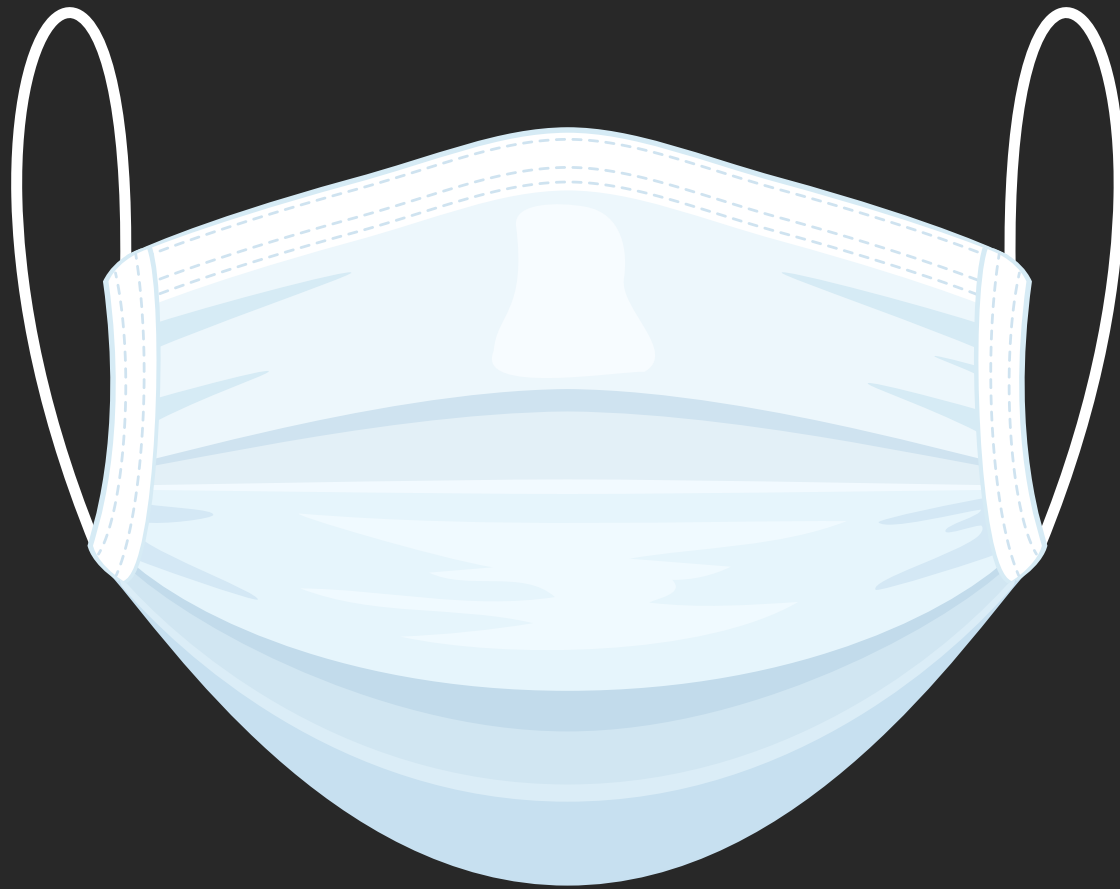
2 %

Vet ikke

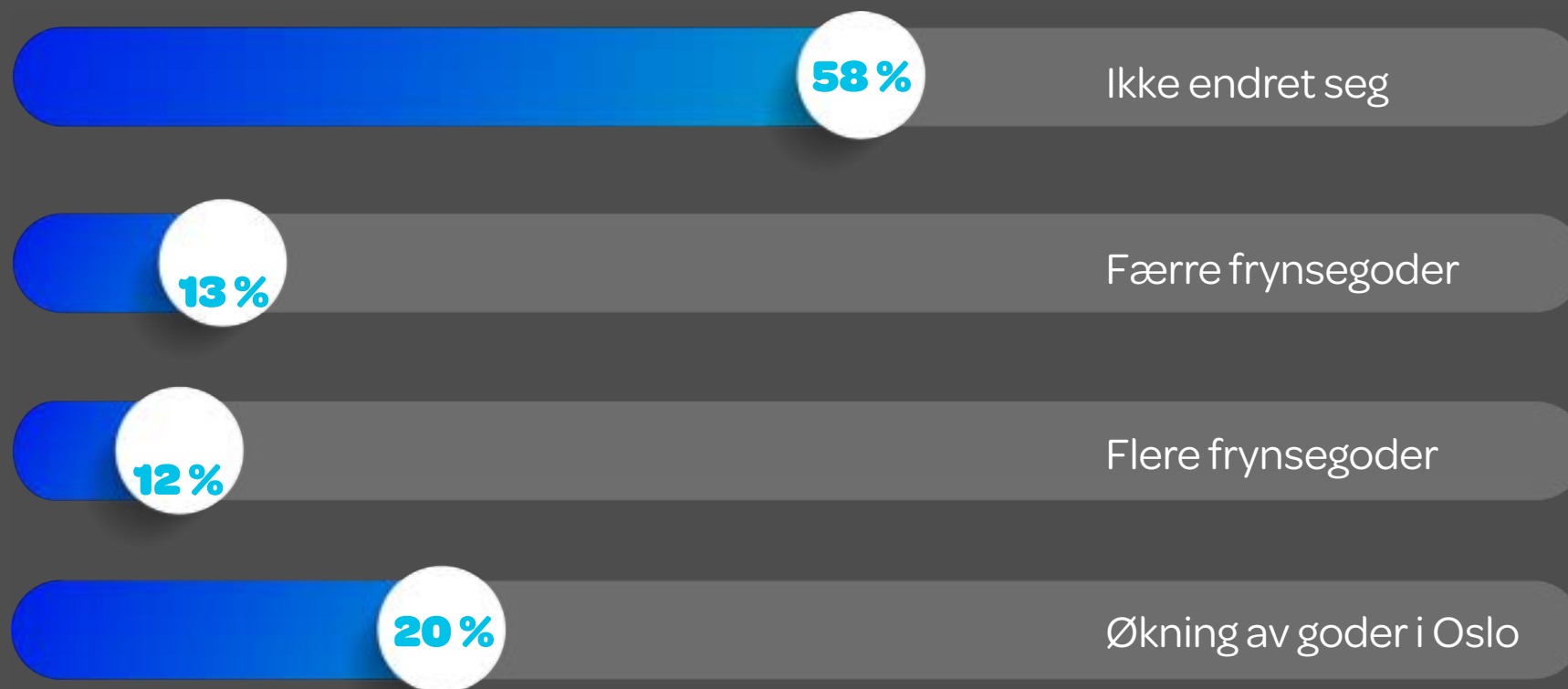
17 %

Ingen

Etter pandemien, og utstrakt bruk av hjemmekontor, har mange bedrifter slitt med å få medarbeiderne **tilbake på kontoret**. I media har flere større bedrifter snakket om at de har valgt å gi frynsegoder for å få de ansatte tilbake på arbeidsplassen.



Undersøkelsen viser imidlertid at for det store flertallet har summen av frynsegoder ikke endret seg etter pandemien.



En annen form for frynsegoder som har blitt vanligere i norske bedrifter er fordeler som hjelper medarbeiderne med å opprettholde en sunn balanse mellom arbeid og fritid, samt bidra til bedre helse.



A man with a beard, wearing a white t-shirt, is sitting at a wooden desk in a home office. He is looking at a computer monitor and smiling. A large, multi-colored cat is standing on the desk in front of him. The background shows a light blue wall with several framed pictures and a large window with green plants.

Den fordelen de fleste oppgir er muligheten til å ta **hjemmekontor**. Dette har blitt både vanligere og mer anerkjent etter pandemien, og 56 prosent av de spurte sier at de har denne muligheten.

A person wearing a dark blue suit jacket, a white shirt, and a dark red tie is standing. They are also wearing bright green athletic shorts and white socks. They are leaning against a wooden railing.

Trening i arbeidstiden er en annen vanlig fordel, som 22 prosent nyter godt av. Nesten én fjerdedel av de spurte svarer at arbeidsgiveren ikke tilbyr noen slike fordeler i det hele tatt.





Tilbyr bedriften noen fordeler som hjelper deg med balansen mellom arbeid og privatliv?

Generelt sett har flere i offentlig enn i privat sektor tilgang til fordeler som er med på å forbedre balansen mellom jobb og fritid. Hele 54 prosent av ansatte i offentlig sektor kan trene i arbeidstiden. I offentlig sektor har 40 prosent kortere arbeidsdager i sommermånedene – det er nesten dobbelt så mange som i resten av befolkningen.

Offentlig sektor

Hjemmekontor	68 %
Trening i arbeidstiden	54 %
Sommertid (kortere arbeidsdager)	40 %
Ekstra fridager	12 %
Studiefri	18 %
Velværedager	7 %
Kortere arbeidsuke	4 %
Ingen	13 %

Alle

Hjemmekontor	56 %
Trening i arbeidstiden	22 %
Sommertid (kortere arbeidsdager)	21 %
Ekstra fridager	16 %
Studiefri	11 %
Velværedager	8 %
Kortere arbeidsuke	8 %
Ingen	22 %

Pizza er overtids- favoritten.

Eller? Er den egentlig det?

Helsedirektoratet skriver i sin nasjonale anbefaling for mat- og drikketilbud i arbeidslivet at variasjon og valgfrihet er viktig i tilbudet på arbeidsplassen. Ifølge undersøkelsen svarer halvparten at de velger pizza som overtidsmat.



**Under én tredjedel velger
sunnere alternativer som
salater og sushi.**



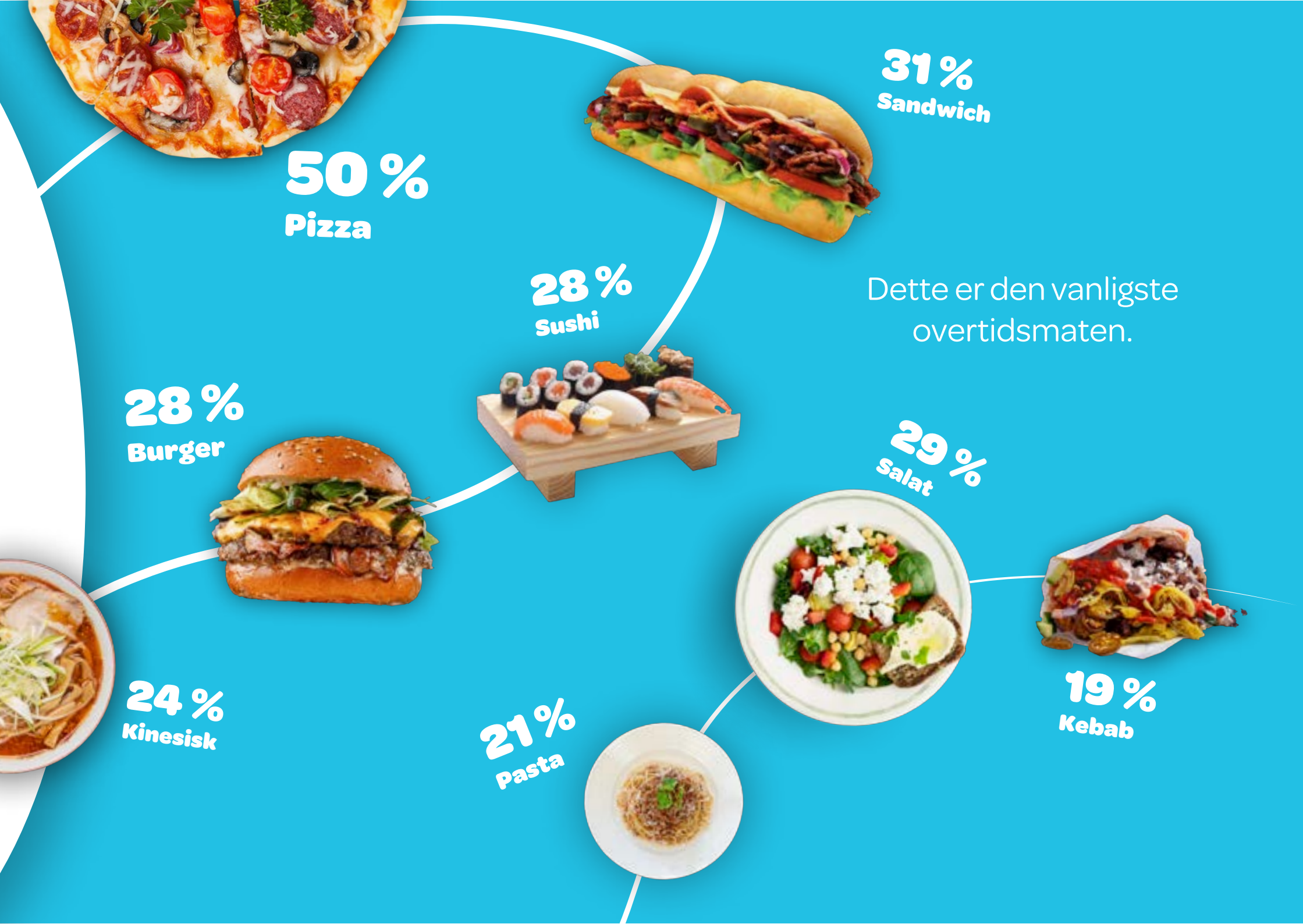


– Det blir fort gjort å velge tradisjonelt når man skal ha overtidsmat og pizza er for mange standardvalget. Lenge var det bare pizzarestauranter som leverte, noe som har gjort at mange bedrifter har hatt den lokale pizzarestauranten på «speed dial».

Pizza er godt det, men om det bare er pizza på menyen kan det bli ensformig. Med Wolt for Work får de ansatte tilgang til hundrevis av restauranter og et stort utvalg ulike matretter og kjøkkener som passe hver enkelt.

David Scamers





The background of the slide is a collage of food images. On the left, there are close-up shots of pizza toppings, including what looks like melted cheese and a meaty sauce. On the right, there is a vibrant vegetable salad featuring green edamame beans, sliced cucumbers, shredded green onions, and sliced radishes. In the center, there are two white text boxes with blue text. The top box contains text about pizza consumption patterns, and the bottom box contains text about poké bowls.

Når vi ser på Wolts bedriftskunder er kjøpemønsteret noe annerledes. Men **pizza** ruver på toppen også her, med hamburgere som en veldig nær nummer to.

Poké bowls har seilt opp som en meget populær rett som både er smakfull, sunt og enkel å spise. Ikke gjør det noe om den kommer litt sent heller, siden den gjerne spises kald. Kan poké bowl bli den nye overtidsfavoritten?



Sultne *medarbeidere* er ikke effektive *medarbeidere*

Kroppen og hjernen

Kroppen og hjernen er et fint maskineri som trenger drivstoff for å fungere. Hjernen er det organet i kroppen som har høyest energiforbruk og hva du fyller tanken med er av stor betydning. Når du går for lenge uten å spise blir du sliten og ukonsentrert, og leverer ganske enkelt ikke på topp.

Forskningen viser

Forskningen viser at et balansert kosthold kan skjerpe hukommelsen og konsentrasjonen og ikke minst bra for helsen, som igjen kan påvirke produktivitet og sykefravær og gi mer fornøyde medarbeidere, sier Tine Sundfør, som er klinisk ernæringsfysiolog med doktorgrad i ernæring på Bærum Sykehus, Vestre Viken. Når vi spør våre norske kontorarbeidere, svarer 52 prosent at de føler de blir mer effektive etter at de har spist.



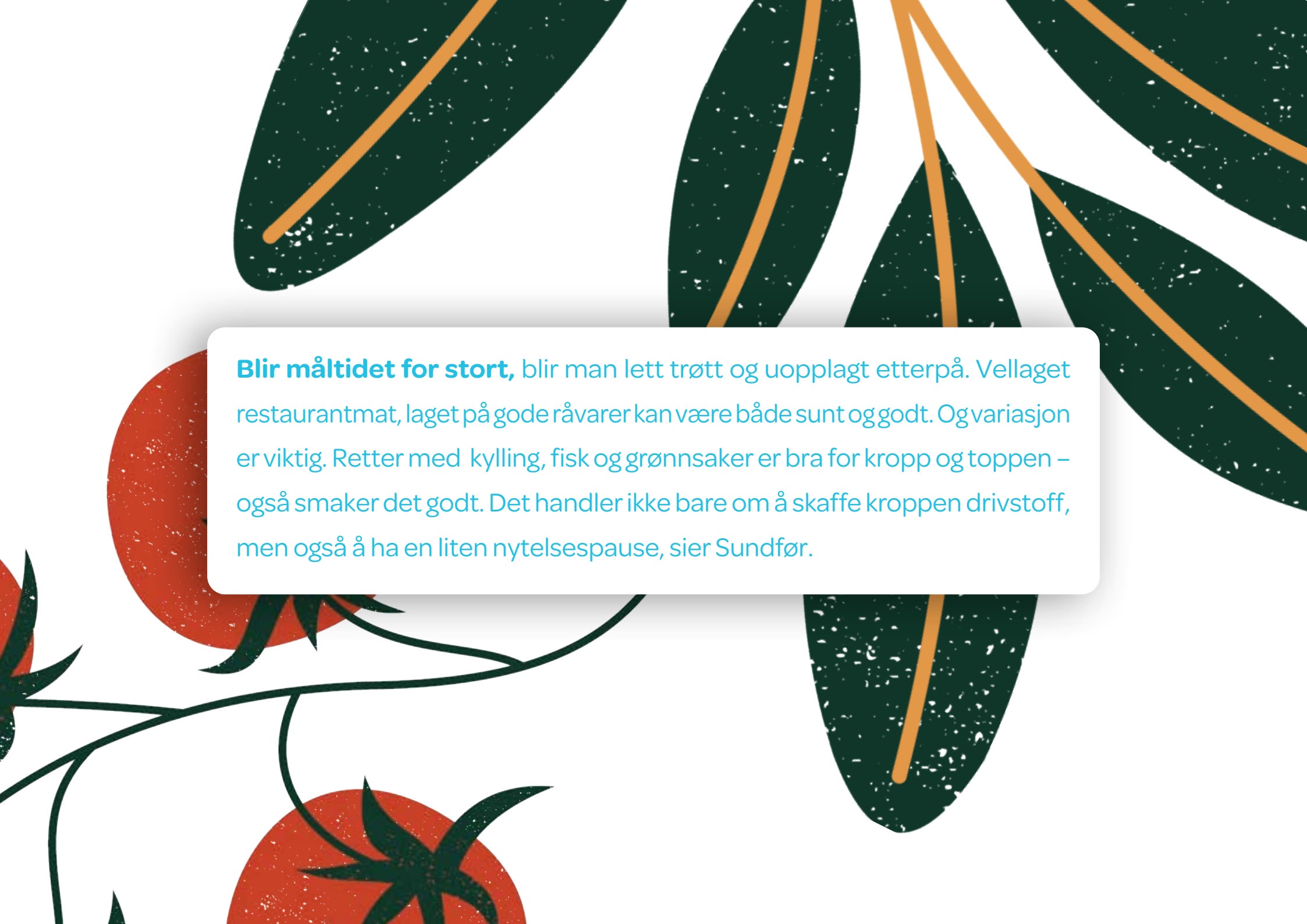
Tine Sundfør,
ernæringsfysiolog.

Sundfør er ikke overrasket over at pizza er den mest populære overtidsmaten. Hele **50 prosent** sier de foretrekker pizza som overtidsmat. Pizza er noe de aller fleste liker. Det er enkelt å dele med kolleger og jeg har til gode å spise en pizza som ikke smaker godt.

Men hvis pizzaen skal være bra påfyll for kroppen og toppen bør pizzaen serveres med en stor salat som følge og med litt **god olivenolje på toppen.**

Mer frukt, grønt og sunne fettsyrer fra olivenolje, nøtter, fisk og frø er nemlig viktig for å holde hjernen frisk. Ved å spise grønnsaker og olivenolje ved siden av pizzaen får man dessuten jevnere blodsukkerkurve og med salat som tilbehør er det lettere å ikke overspise pizza.





Blir måltidet for stort, blir man lett trøtt og uopplagt etterpå. Vellaget restaurantmat, laget på gode råvarer kan være både sunt og godt. Og variasjon er viktig. Retter med kylling, fisk og grønnsaker er bra for kropp og toppen – også smaker det godt. Det handler ikke bare om å skaffe kroppen drivstoff, men også å ha en liten nytelsespause, sier Sundfør.

Sundfør advarer mot å spise maten ved pulten, som én tredjedel av de spurte sier de gjør.

Det føles sikkert effektivt å sitte ved pulten og jobbe mens du spiser overtidsmaten, men det lønner seg faktisk å reise seg opp og sette seg et annet sted å spise. Det å spise skal ikke bare være å fylle på næring, men også en anledning til å ta en pause og roe ned både kroppen og hjernen en liten stund.





Vi sitter generelt sett for mye på jobb, så en liten turtil et pauserom eller en kantine er en veldig god måte å få litt bevegelse på også, **sier Sundfør.**

Langvarig stillesitting i timesvis øker risikoen for hjertesykdom, høyt blodtrykk og høyt kolesterol. På sikt er det sannsynligvis mer effektivt å ta den lille pausen fremfor å bli sittende ved pulten. Dessuten unngår du **olivenolje på tastaturet.** Det vil ingen ha.

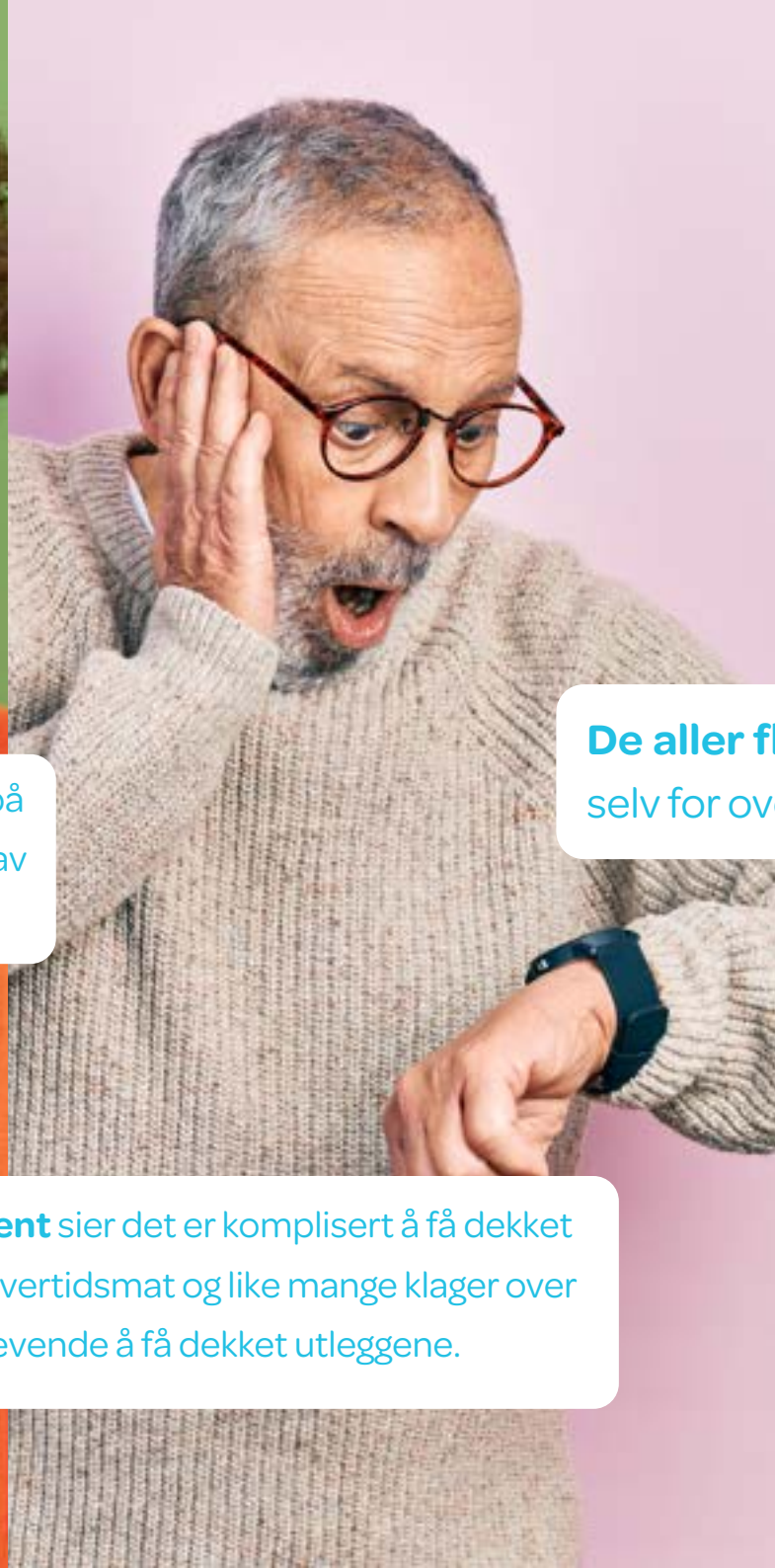
**MAKE IT
SIMPLER
STUPID!**



Som vi hintet til innledningsvis synes mange administrasjonens omkreves rundt overtidsmat er kronglete og tidkrevende. De ønsker seg ganske enkelt en enklere løsning.



En tredjedel oppgir at de er usikre på hvordan de skal håndtere bestilling av overtidsmat.



Hele 39 prosent sier det er komplisert å få dekket utleggene til overtidsmat og like mange klager over at det er tidkrevende å få dekket utleggene.



De aller fleste betaler nemlig selv for overtidsmaten.

**Totalt sier
63 % av de
spurte at
de betaler
for mat ved
overtid selv.**

**Bare 28 % får
refundert
utgiften fra
bedriften i
etterkant.**

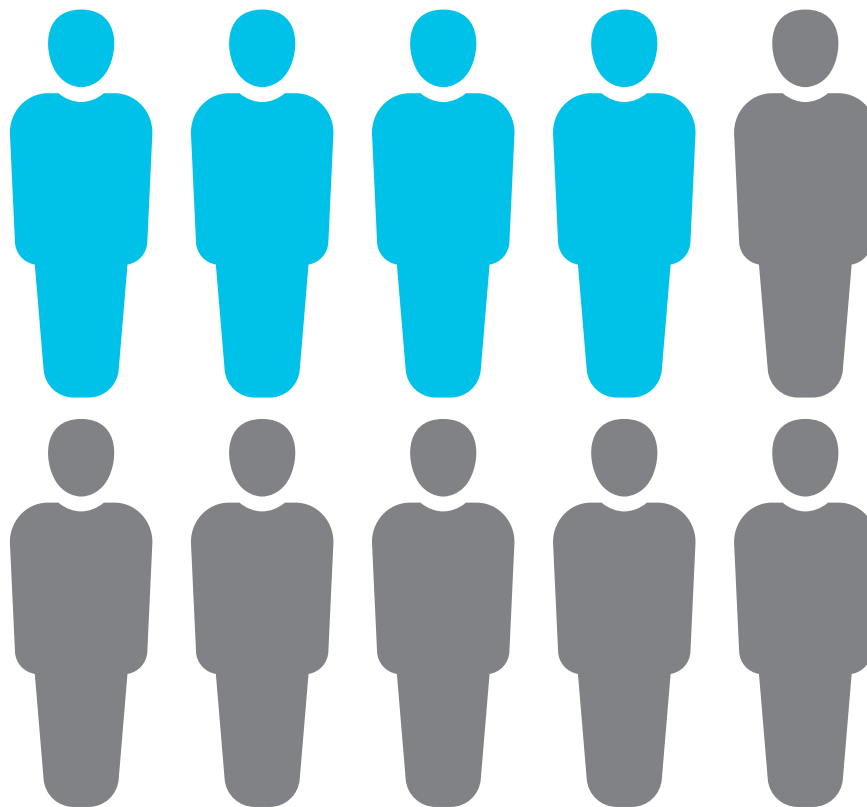
13 % har en kontoavtale
med restauranten. Dette er
vanligere i større bedrifter
enn i små.

**I 18 % av
tilfellene
betales
maten med
firmakort.**

**35 %
betaler av
egen lomme.**



Hadde det bare fantes en løsning som kunne
gitt både større utvalg og forenklet fakturering?



Fire av ti arbeidstakere mener en smart løsning for bestilling av
overtidsmat hadde gjort arbeidshverdagen deres enklere.

I bedrifter med over 100 ansatte er behovet for en enkel løsning enda større. Der svarer nærmere halvparten at dette hadde gjort det enklere for dem.



Heldigvis finnes det en enkel løsning og mange har en slik løsning i lommen allerede. **Hele 39 prosent** sier de skulle ønske bedriften hadde en avtale med en leveringstjeneste som Wolt. Ikke overraskende er ønsket sterkere i de større byene, der slike tjenester er godt utbredt. I Oslo svarer **50 %** at de ønsker å ha Wolt som en løsning for overtidmat på jobben.



Mat på
fremtids
kontor.



ns

Preferansene rundt mat på arbeidsplassen har endret seg betydelig den siste tiden. Vi har kikket i krystallkulen på hva som rører seg innen [feltet i Europa](#).



Mer variasjon:

Matpreferanser på arbeidsplassen har også endret seg i retning av mer variasjon de siste årene. Mange ansatte ser etter et bredere utvalg av retter og smaker og er mer åpne for å prøve nye og innovative matalternativer. Denne trenden er delvis drevet av populariteten til foodie-kultur og økt tilgjengelighet av ulike matvarer og kjøkkener i mange byer.

Sunnere alternativer:

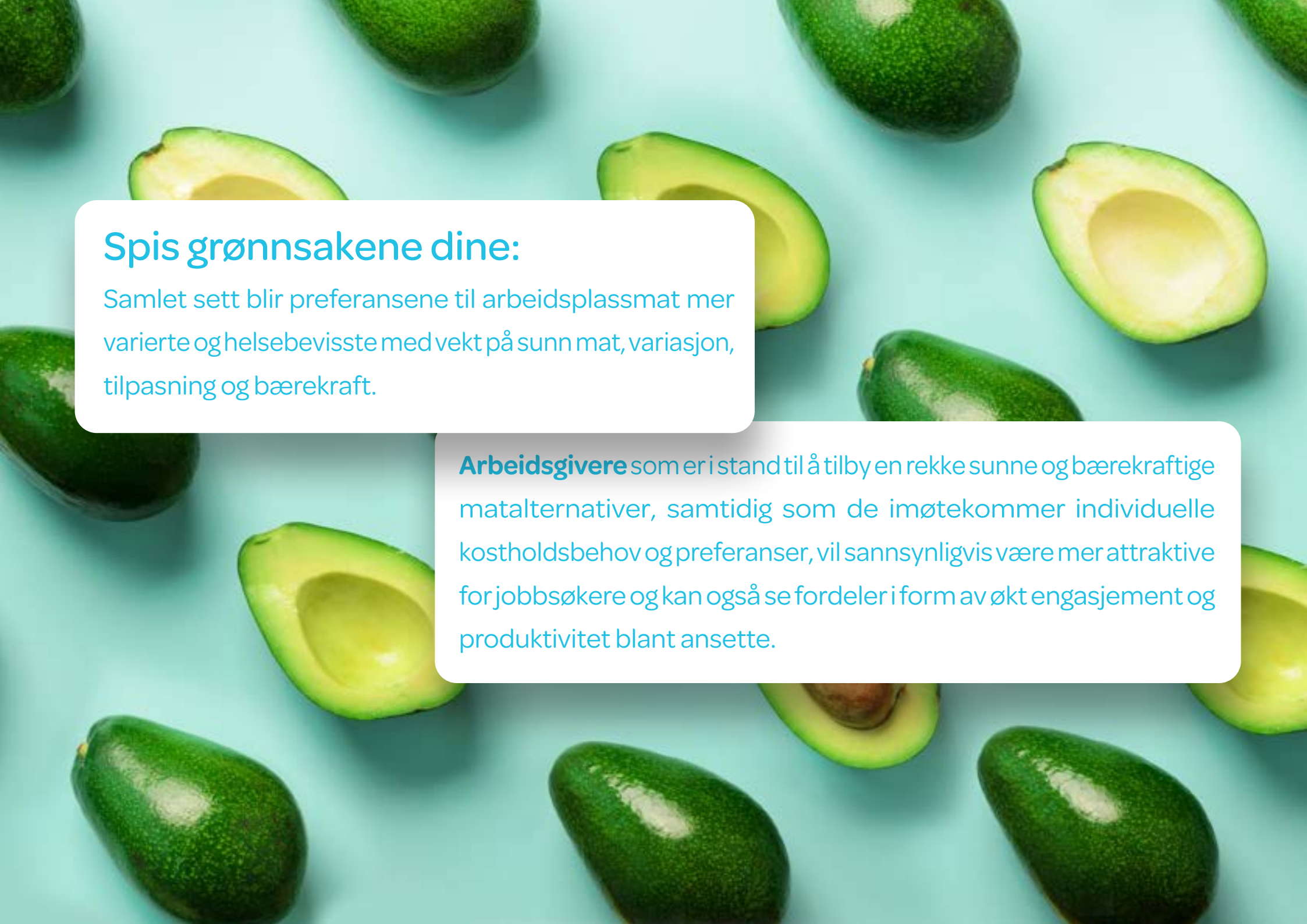
Mange ansatte i dag ser etter sunnere alternativer på arbeidsplassen som salater, frisk frukt og grønnsaker og magre proteiner. Dette er delvis drevet av en økende bevissthet rundt viktigheten av god ernæring for generell helse, samt bekymringer om virkningen av usunne matvaner på produktivitet og velvære.

Tilpasning:

Personalisering og tilpasning er også i ferd med å bli stadig viktigere for ansatte når det kommer til mat på arbeidsplassen. Mange ansatte har spesifikke kostholdsbehov eller preferanser, som glutenfri eller vegansk, og ser etter arbeidsplasser som kan imøtekomme disse kravene. Tilpasning tillater også ansatte til å skreddersy måltidene sine etter deres individuelle smak og preferanser, som kan føre til større tilfredshet og engasjement på jobben.

Bærekraft:

Matpreferansene på arbeidsplassen endrer seg også i retning av større fokus på bærekraft. Mange ansatte er i dag bekymret over miljøpåvirkningen av matvalg og ser etter arbeidsplasser som prioriterer bærekraftig praksis, som å bruke lokale råvarer, redusere matsvinn og bruke miljøvennlig emballasje.

The background of the entire slide is a top-down view of several avocados on a light blue surface. Some avocados are whole and dark green, while others are cut in half, revealing their light green flesh and hollowed-out pits. The avocados are scattered across the frame, creating a fresh and healthy aesthetic.

Spis grønnsakene dine:

Samlet sett blir preferansene til arbeidsplassmat mer varierte og helsebevisste med vekt på sunn mat, variasjon, tilpasning og bærekraft.

Arbeidsgivere som er i stand til å tilby en rekke sunne og bærekraftige matalternativer, samtidig som de imøtekommer individuelle kostholdsbehov og preferanser, vil sannsynligvis være mer attraktive for jobbsøkere og kan også se fordeler i form av økt engasjement og produktivitet blant ansatte.

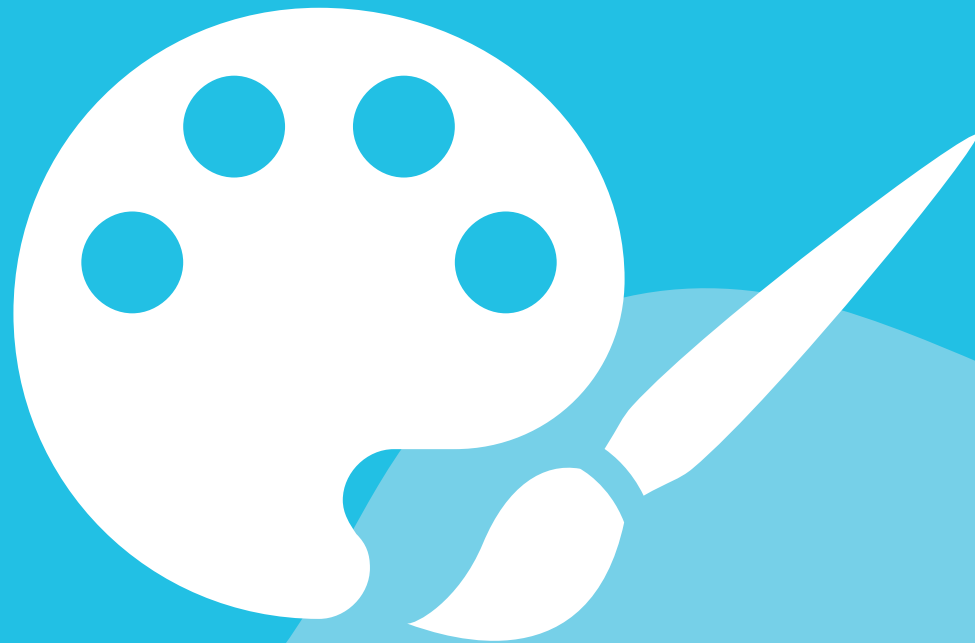


Hvordan ser fremtiden ut? Hvordan og hva vi spiser på jobben i fremtiden vil sannsynligvis bli formet av en rekke faktorer, inkludert endringer i arbeidsstyrken, fremskritt innen teknologi og utvikling av holdninger til helse og bærekraft. Sjekk ut noen av trendene på neste side.



Økt vekt på helse:

Etter hvert som flere medarbeidere blir helsebevisste, kan det være større etterpørsel etter sunne matalternativer på kontoret. Dette kan inkludere flere plantebaserte måltider, ferske råvarer og snacks med lite kalorier.



Personalisering:

Personalisering er en økende trend innen mange områder av livet og mat på jobben er intet unntak. Ettersom ansatte søker å skreddersy sine matvalg til sine individuelle behov og preferanser, må arbeidsplasser kunne tilby mer tilpasningsbare alternativer, for eksempel salatbar eller personlig tilpassede måltidsleveringstjenester.



Teknologi:

Teknologi spiller allerede en betydelig rolle i måten vi bestiller og mottar mat på, og denne trenden vil sannsynligvis fortsette på arbeidsplassene.

Ansatte kan bruke mobilapper til å bestille og betale for måltider, og bedriftene kan bruke smartesalgsautomater eller til og med roboter til å levere mat.



Bærekraft:

Bærekraft blir et stadig viktigere tema for mange mennesker, og arbeidsplassene kan reflektere dette ved å tilby mer miljøvennlige matalternativer som for eksempel lokale råvarer, gjenbrukbar emballasje og komposteringsprogrammer.



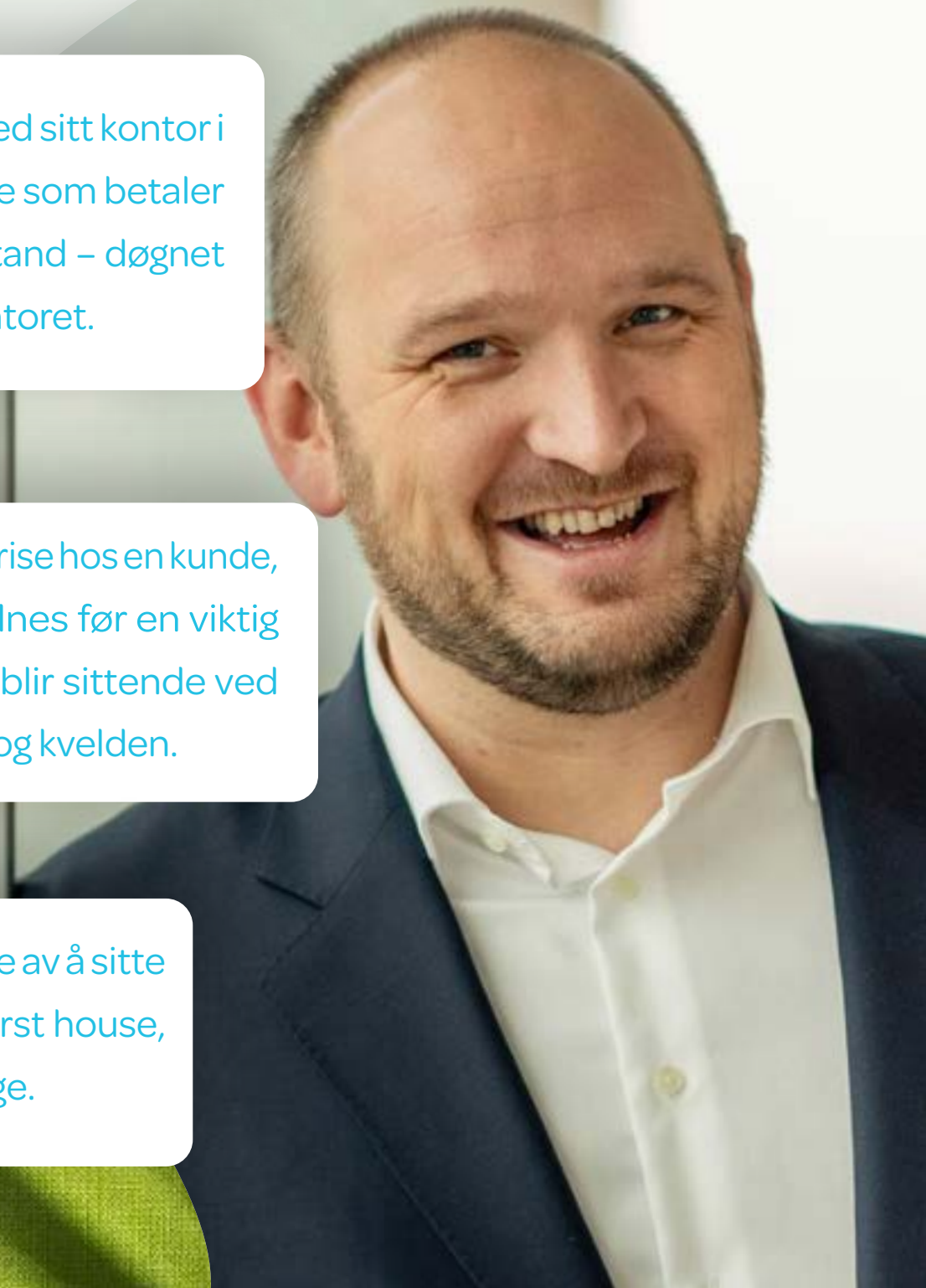
Kunde
case: First
House

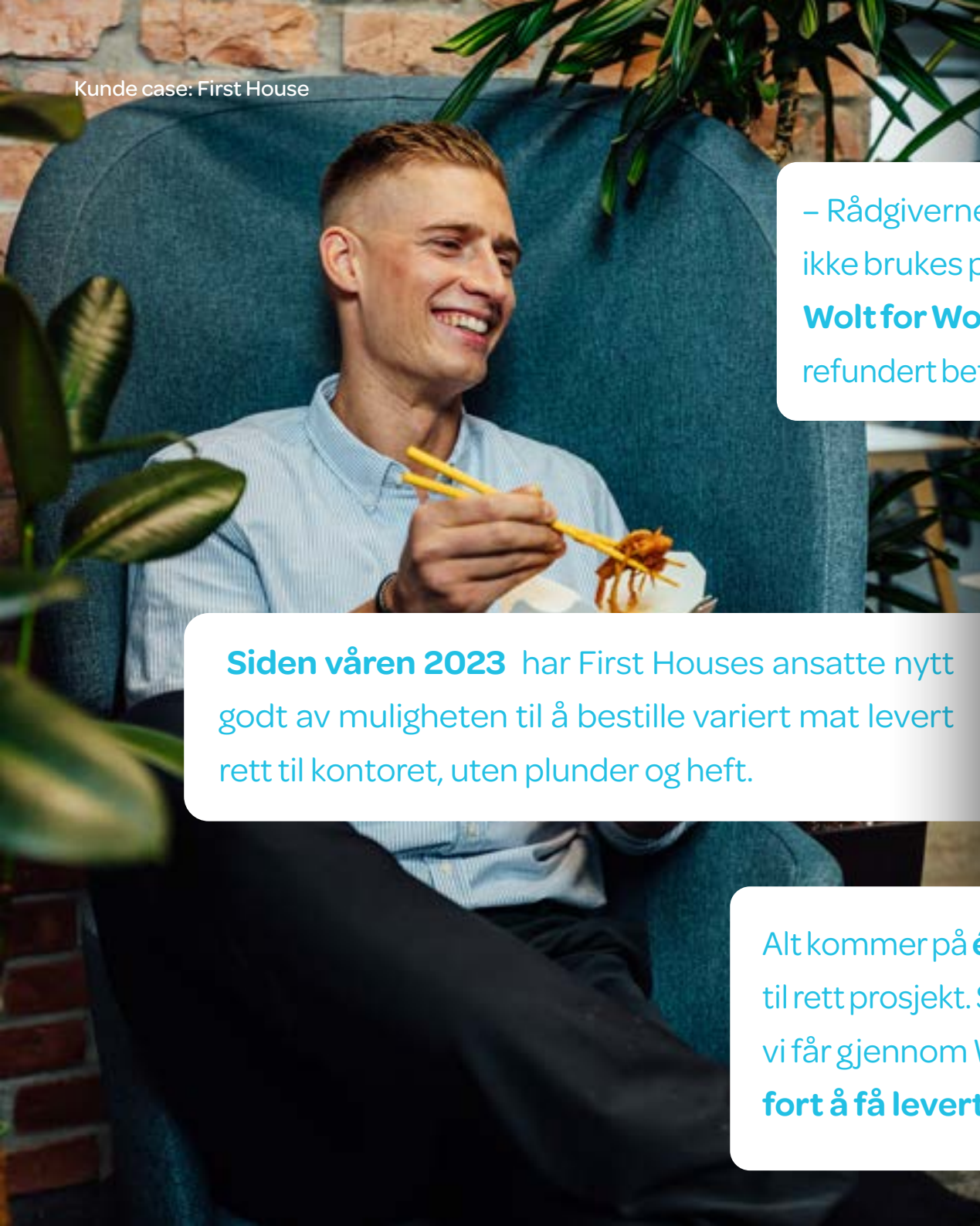
st

PR-byrået First House har et 30-talls rådgivere ved sitt kontor i Oslo. Byrået skal alltid være tilgjengelig for kundene som betaler godt for rådgivning og annen kommunikasjonsbistand – døgnet rundt. Da hender det at det blir lange dager på kontoret.

Sånn er det i vårt yrke. Er det krise hos en kunde, eller det er mye som skal ordnes før en viktig lansering, er det klart at man blir sittende ved pulten utover ettermiddagen og kvelden.

Vi selger kloke hoder og de hodene blir ikke så kloke av å sitte lenge utover kvelden uten næring, sier partner i First house, Jon Georg Dale som tidligere var matminister i Norge.





Siden våren 2023 har First Houses ansatte nytt godt av muligheten til å bestille variert mat levert rett til kontoret, uten plunder og heft.



– Rådgivernes tid er en dyr og begrenset ressurs og skal ikke brukes på unødvendige administrative rutiner. Med **Wolt for Work** slipperv i å bruke tid på å legge ut for og få refundert betaling for overtidsmat eller lunsj i kundemøter.

Alt kommer på **én enkel faktura**, som gjør lett å allokere kostnadene til rett prosjekt. Selv setter jeg nok aller mest pris på det store utvalget vi får gjennom Wolt. Det er mat for alle smaker og behov, og det går **fort å få levert** det til kontoret, sier Dale.



Om First House

First House er et av Norges ledende rådgivningsselskaper. Byråets rådgivere har erfaring fra næringsliv, finans, media, forvaltning og politikk på nasjonalt og lokalt nivå. Selskapet påtar seg oppdrag i alle sektorer og har særskilt kompetanse innen eiendom, energi, finans, helse, industri, retail, samferdsel og teknologi.

Hva er Wolt for Work?

Enkel løsning

Etterspørselen etter Wolts bedriftsløsning Wolt for Work har skutt fart i Norge de tre siste årene. Stadig flere ønsker å tilby ansatte god kvalitetsmat, samtidig som man ser etter en enkel løsning for å gjøre innkjøp til kontoret hvor man slipper å bruke unødvendig tid på fakturering. – Vi så at folk ønsket en enkel løsning for å utnytte tiden godt når de er på jobb.



Doblet etterspørsel

Selskapets vekst de siste tre årene har vært enorm. Etterspørselen har mer enn doblet seg og Wolts portefølje av store og små bedrifter som benytter seg av Wolt for Work øker raskt. Særlig bedrifter med høyere grad av overtidssarbeid drar stor nytte av den brukervennlige tjenesten, og flere av landets største IT-, konsulent- og advokatfirmaer er på kundelisten.

Alt fra pizza til plaster

Med Wolt for Work kan man bestille overtidsmat, handle dagligvarer eller gjøre andre innkjøp til kontoret, men slippe å bruke tid på unødvendige administrative oppgaver, forteller landsjef for Wolt for Work i Norge, David Scavera.

Hold på gode ansatte

– En av årsakene til veksten skyldes nok at stadig flere selskaper opplever utfordringer med å rekruttere og beholde sine talenter. Ansatte har økte forventninger til goder og ansattfordeler på jobben. De er vant til å benytte seg av enkle løsninger som Wolt privat og forventer også å kunne bruke det på jobb. Derfor er det stadig flere selskaper som nå kontakter oss og vil vite hvordan de kan få løsningen for sine ansatte og bruker det aktivt inn som innsalg i sine rekrutteringsprosesser, forteller han.

Dette er Wolt for Work.



01

En plattform der du kan bestille mat og varer fra mer enn tusen ulike restauranter og butikker, inkludert dagligvarer fra Wolt Market og Joker

02

Alt i én app: Bestilling, regnskap og fakturering



03

Enkel å bruke

04

Sparer tid og penger

Utslag i store besparelser

Ettersom mange av bedriftskundene har ansatte som jobber på forskjellige prosjekter, kan man velge hvilket prosjekt bestillingen skal faktureres på når man bestiller. På slutten av måneden får man én faktura der alle kvitteringer og utlegg er samlet på ett sted, uavhengig av hvilke restauranter eller butikker det er bestilt fra. Det har gitt utslag i store besparelser.

Litt mer om tid og penger

De største selskapene har tidligere brukt opptil fem arbeidsdager på å ta hånd om denne typen fakturering og den tidsbruken har de nå redusert drastisk. Det er også flere små- og mellomstore bedrifter som benytter tjenesten, men jo større selskap, desto mer er det å spare i tid og penger, **understreker Scavera.**

Møtemat og kontorutstyr

Med tiden ansatte i dag bruker på faktureringsarbeid taper man også verdifull tid som kunne vært brukt på andre arbeidsoppgaver. Vårt store utvalg av butikker gjør også at man sparer tid på å bestille, hvorvidt man skal ha kontorrekvisita, dagligvarer eller møtemat.

Wolt for Work gir muligheten til å samle utlegg og kostnader i en og samme plattform på tvers av butikker og restauranter. Med Wolt Market og Joker på plattformen er det også enkelt å bruke plattformen til å gjøre dagligvareinnkjøpene til kontoret.

Et sunnere alternativ.

For å tilpasse seg markedet og gi kundene det de ønsker, er tjenesten utviklet for å gjøre det så sømløst som mulig for bedriftene. Ifølge Scavera er målet å være fleksible og tilpasse seg brukerne.

01. Velge oss?

Produktet er velutviklet for store organisasjoner med prosjektkoder og for å sikre bedre budsjettering.

02. Norsk lov

Norsk lov har dessuten satt en grense på 200 kroner for overtidsmat før det må beskattes som inntekt og vi har derfor løpende dialog med restaurantene og setter opp gode tilbud med retter langt under grensen.

03. Burger og Poké

På listen over restauranter finnes et bredt utvalg av spisesteder som tilbyr alt fra poké bowls, wraps, salater og smoothies – til burger, pizza og sushi.

04. Variasjon

At man kan velge sunnere alternativer er også noe av det som gjør Wolt for Work til en attraktiv løsning for mange bedrifter.

Derfor vil de ansatte elske Wolt for Work

2. Fleksibilitet

Bestill hvor som helst, når som
hels fleksibelt for dine ansattes
behov – på kontoret, på reiser, med
kunder eller hjemme

1. Respekt

Sett pris på dine ansatte med Wolt-
gavekort, blomster eller sjokolade
– til bursdager, jubileer eller feire
prestasjoner

3. Utvalg

Det beste og bredeste utvalget av sunn
mat som dekker alle behov og prisnivåer
fra premium restauranter

4. Kultur

Avdelingsmåltider og arrangementer
på kontoret bidrar til å skape en kultur
for samarbeid og samhold

5. Rabatter

Tilpassede tilbud og rabatter fra
steder dine ansatte vil elske – la
oss snakke om det.

Helt til slutt.

Vi ser at stadig flere rett og slett ønsker å tilby god kvalitetsmat til de ansatte når de er på farta. Det kan være konsulenter som trenger en sunn lunsj eller møter hvor man ønsker å servere kundene sushi, sier Scavera.

Vil du komme i gang med Wolt for Work i din bedrift?

Ta kontakt med David Scavera på **david.scavera@wolt.com**