

Take-away skaper liv i byen – ikke tomme restauranter

Elisabeth Stenersen, Daglig leder, Wolt Norge



▲ Elisabeth Stenersen, daglig leder i Wolt Norge

Restauranter over hele landet har de siste årene slitt med økende kostnader, høyere lønnsutgifter og lavere marginer. En lønnsom restaurantbransje er avgjørende for en levende by.

Derfor er vi enige med [Milan Arans beskrivelse av bransjens utfordringer](#) i Subjekt 6. desember. Det vi imidlertid ikke kjenner oss igjen i, er påstanden om at leveringstjenester som Wolt er en del av problemet. Take-away utgjør ingen trussel mot fysiske restaurantbesøk – tvert imot er det et viktig supplement for lokale serveringssteder.

Mange restauranter opplever at take-away gir en stabil inntekt som bidrar til å opprettholde driften. Kunder som bestiller hjem ville som regel ikke spist i restauranten den dagen

uansett. Våre partnere forteller oss at opptil ni av ti salg gjennom Wolt er nysalg.

Take-away handler dermed ikke om kannibalisering, men om å nå nye kundegrupper og øke omsetningen. Hjemlevering utvider restaurantens nedslagsfelt, introduserer nye kunder og gir bedre kapasitetsutnyttelse. I appen konkurrerer den lokale kebaben på like vilkår med de store kjedene.

Å få mat levert hjem kan aldri erstatte restaurantopplevelsen. Å gå ut og spise handler om atmosfære, mennesker og håndverk. Den reelle konkurrenten til take-away er ikke restaurantbesøk – det er frossenpizza.

Vi samarbeider med over 3500 restauranter over hele Norge. For mange av dem er hjemlevering avgjørende for at bedriften skal overleve. [Jonas André Johannessen, eier av Midgard i Harstad, sier til Harstad Tidende at restauranten hans ikke ville klart seg uten tjenester som Wolt.](#) Han er langt fra alene. Ja, det er tøft å drive restaurant – men det som knekker dem, er ikke take-away.

Wolt er avhengig av levende byer og lokale helter. Når du bestiller restaurantmat, dagligvarer eller andre varer på Wolt, kommer det fra lokale virksomheter – ikke fra et fjernlager. Verdiskapingen skjer lokalt.

En sterk restaurantnæring skaper ringvirkninger: flere arbeidsplasser, høyere lønnsomhet og en mer bærekraftig bransje. I dag er det lavere moms på take-away enn på restaurantmat. En reduksjon i restaurantmomsen vil gi positive effekter i hele næringskjeden.

Vi håper myndighetene ser verdien av dette og gir bransjen nødvendig støtte. Vi skal fortsette å gjøre det vi gjør best – koble restauranter som vil selge mat, med sultne kunder som heller vil velge et lokalt måltid enn en frossenpizza når tiden er knapp.

[Dette innlegget sto først på trykk i Subjekt 9. desember 2025](#)

About Wolt

Wolt er et Helsinki-basert 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, sånn som Wolt Market. Wolt ble etablert i 2014 og kjøpt opp av DoorDash i 2022. DoorDash er til stede i 32 land, av disse er det Wolt som opererer i 28 av landene. I Norge er Wolt tilgjengelig i nærmere 60 byer, fra mandal i sør til Tromsø i nord.

Contact details

Christian Kamhaug

Head of Communications & PR Norway,
Iceland & Luxemburg

christian.kamhaug@wolt.com

Copy link

<https://press.wolt.com/no-NO/258831-take-away-skaper-liv-i-byen-ikke-tomme-restauranter/>