



MENY



MENY



På landsbasis

10 000 ANSATTE



1000 FAGLÆRTE



18.8 milliarder omsetning



1130 ENTUSIASTISKE LEVERANDØRER

114

Fisk og skaldyr i uk

TONN

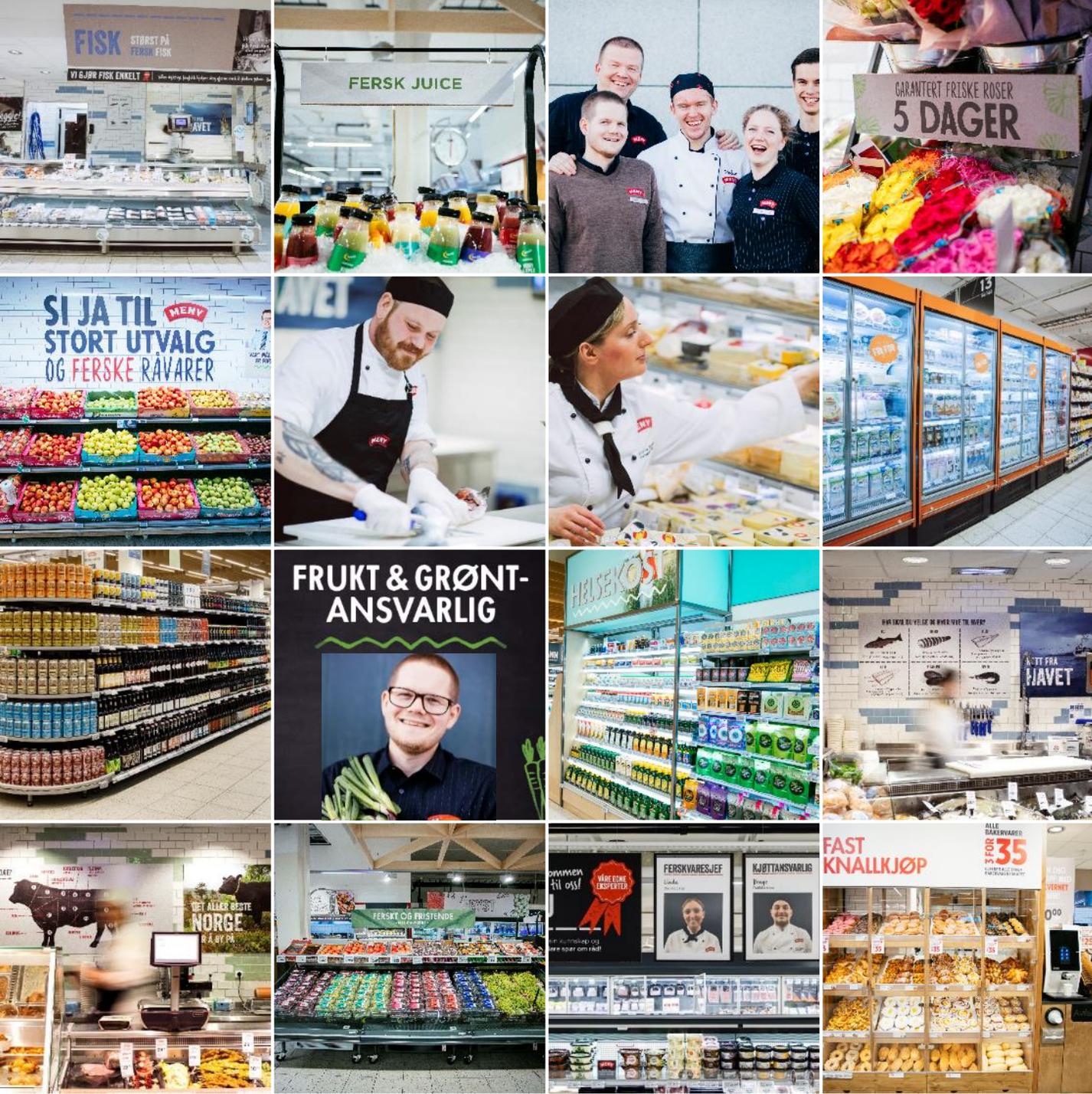
Fra Norge og utlandet

198 Butikker



Til sammen 2 K betjente fiskedisker





Nytt butikk- konsept

Spiser du bedre, lever du bedre



Satsingsområder mot 2020

SI JA TIL 
STORT UTVALG
OG **FERSKE** RÅVARER


MIDDAG

VI LØSER MIDDAGEN FOR DEG


**FRUKT &
GRØNNSAKER**





**STOLTE &
ENGASJERTE**
MATARBEIDERE


**PRIS, TILBUD
& FØRDELER**



MATGLEDE
MED GOD **SAMVITTIGHET**


ENKLERE
handel

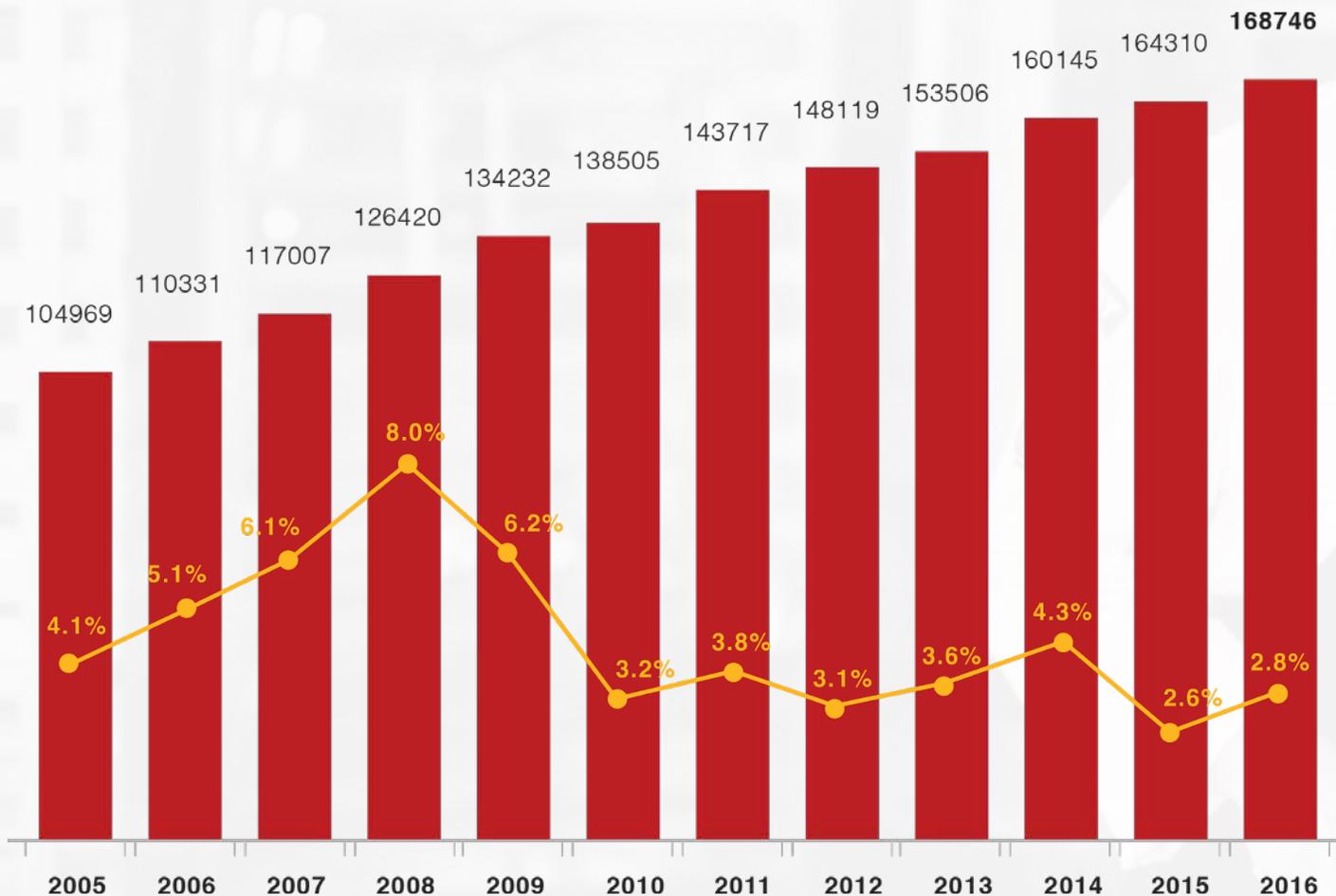

Spiser du bedre, lever du bedre



Vi skal skape
Norges sterkeste og
mest lønnsomme
merkevare

Spiser du bedre, lever du bedre





Kilde: DVH vokser 2,8% vs MENY vokser 6,6% fra 10,4% til 10,8% markedsandel
 DVH totalt i MNOK ekskl mva. Nielsen YTD oktober 2016

I et marked med lav vekst øker fokusET på pris, betingelser og INNOVASJON

Spiser du bedre lever du bedre



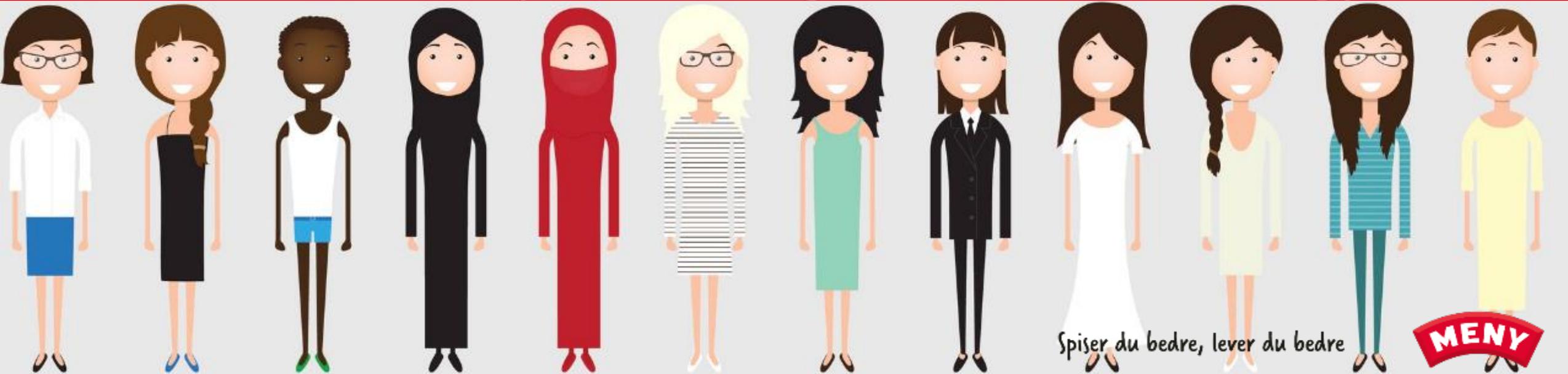
Står du stille
blir du skutt!

Spiser du bedre, lever du bedre





Kunden er premissgiver for alt vi gjør



Spiser du bedre, lever du bedre



Maten skal være bedre, renere, sunnere, ferskere og grønnere, og vi vil ha de gode historiene om råvarene og menneskene som står bak.

- **Spise mindre kjøtt**
- **Dyrevelferd**
- **Transparent verdikjede**
- **Innsyn i prosessene**
- **Ekte og ærlig mat**
- **Medisinbruk / renhet**
- **Importert for / lokalt for / grass fed**
- **Kritisk til oppdrett**
- **Spisekvalitet**
- **Geografisk opprinnelse**
- **Historien bak**





VI HAR 7 MINUTTER
PÅ OSS!

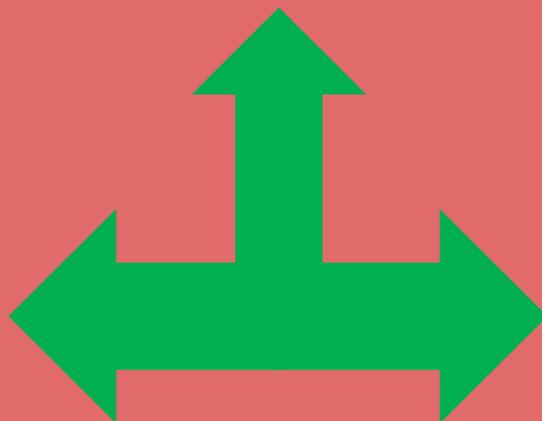
Spiser du bedre, lever du bedre



VI JOBBER FOR AT
KUNDENE SKAL VELGE
VÅRE BUTIKKER



Nye aktører påvirker
dynamikken i markedet!



MATKASSER





Lerstang kylling
**VERDENS BESTE
KOKK LAGER
NORGES BESTE
KYLING!**

Spiser du bedre, lever du bedre



Grøstadgris

Dyrevelferd, økologi
spisekvalitet,
historie

GRØSTAD
ØKOLOGISK KJØTT

Matskatter fra
NORGE

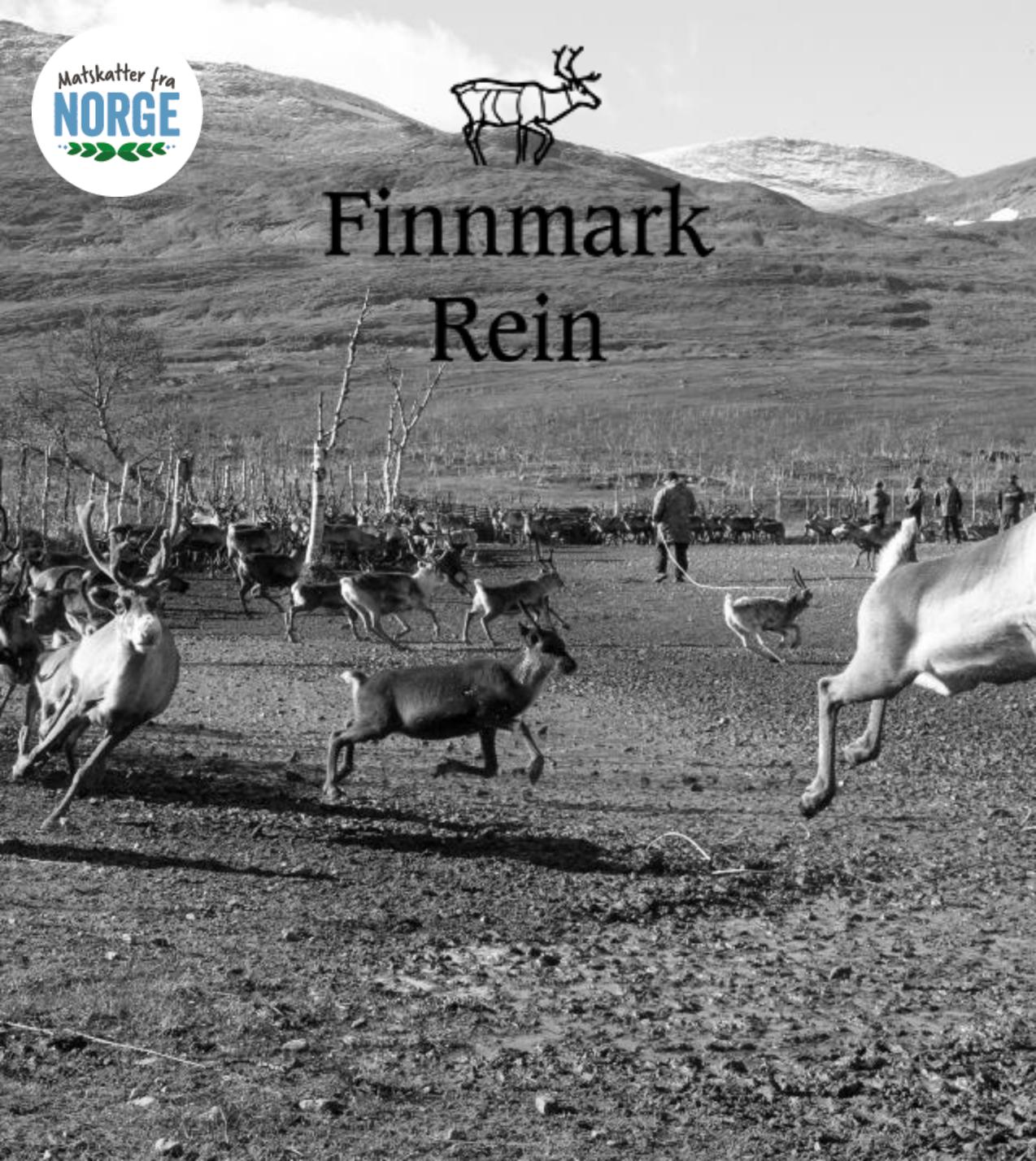


Spiser du bedre, lever du bedre

MENY



Finnmark Rein



Finnmark rein
Sporbarhet, ekte,
ærlig
og unikt.

Spiser du bedre, lever du bedre



laks

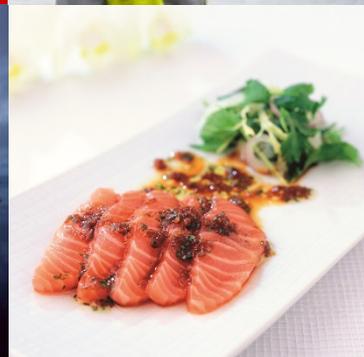
SALMA



10 år



salma



Fra liten til
stor
10 år
med
suksess

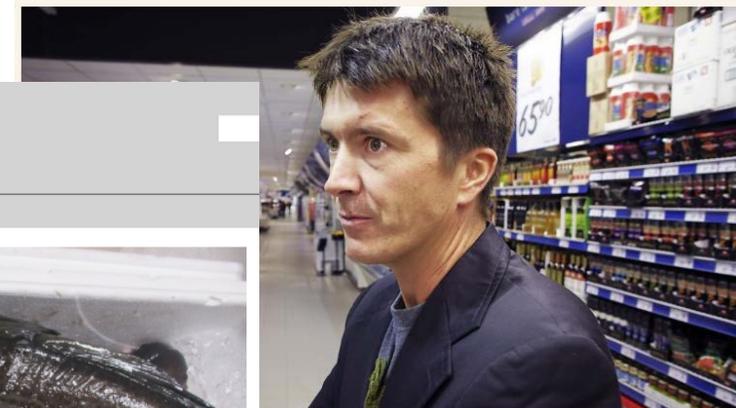
Spiser du bedre, lever du bedre



Kvalitet fremfor prisdumping
Kampanjedrevne
volum og ødelagte
prispunkt

- Vi taper 400 millioner på rødt kjøtt

Rema-sjef Ole Robert Reitan sier han subsidierer landbruksprodukter, og nekter å ta skylden for høye priser.



Politikere må ta ansvaret for de høye matprisene i Norge og at hans butikker bruker penger de tjener på andre produkter.
FOTO: TORE KRISTIANSEN

Dagligvarehandelen

Hovedside Nyttig **Stilling**



Skreien har aldri vært billigere

10.02.2015 07:11: Nordmenn elsker skreien, og dagligvarekjeden Meny forventer å øke salget med 15 prosent i år. Skreien koster nemlig det samme i dag som den gjorde i 2008.

De to siste årene har skreien kommet tidlig til norskekysten. Strålende vær for fiskerne og svært mye fisk ga nordmenn rikelig med tilgang på denne delikatessen. 2015 har så langt vært preget av mindre fisk og dårligere fiskeforhold, men nå varsles det at store mengder skrei er på vei til norskekysten.

- Vårt mål er å øke salget av skreien med over 15 prosent i 2015. I 2013 økte volumet med 45 prosent og i 2014 med 16 prosent, så salget har økt svært mye de siste årene, sier Kenneth Lindland, kategoriansvarlig for fisk i Meny.

- I 2014 økte salget av skreifilet og skreiloin mest, med henholdsvis 444 prosent og 129 prosent. Dette viser at kundene i økende grad kjøper fisk som er enklere og raskere å lage hjemme. Likevel er det fortsatt den hele og skivete skreien som står for størstedelen av salget, sier Lindland.

Prisen på skreien økte frem til 2013. Da kom det et prisfall på grunn av store mengder med skrei langs norskekysten kombinert med lavere etterspørsel i Europa og resten av verden. Skreien koster derfor det samme i butikk i dag som den gjorde i 2008.

- Skrei er en flott delikatess som mange restauranter i Norge og land som Frankrike betaler en god pris for. Nordmenn er egentlig heldige som har tilgang til denne flotte fisken til en relativt lav pris. Meny betaler mer for skreien i år enn vi gjorde i fjor, men har valgt å holde prisen i butikk uforandret som et godt tilbud til våre kunder, sier Lindland.



Ukens middag...

Kunden vil ha
løsningen, uten å
måtte tenke.



Sjømathandlere Matarbeidere Utvalg



Skeptiske kunder...

...Muligheter for refresh?

- «Glansbilde»
- Utopi
- Kunden har lav tiltro til bransjen / og oss.
- Ferskhetsgrad – umulig å levere.
- Kan sjøfrosset levere på kvaliteten?

Muligheter...

- **Fastvekt / fast pris**
Øke produksjon av
fastvektprodukter om
bord? (Som kan gå rett til
pakking / refresh?)
- **Bygge marked sammen**
(Prioritere dagligvaren)

Muligheter...

- **Væskeslipp er utfordrende på refreshproduksjon, særlig mtp utseende i pakka, og å holde vekten på produktet.**

Tiltak er viktig!

Muligheter...

- **Laks har «banet vei» på ferskfisk, yngre preferer laks. Torskekunden er eldre. Viktig å jobbe mot å treffe yngre forbrukere.**

Innovasjon: (Convenience, oppskrifter og løsninger)

Stødig tilgang

Muligheter...

- **Strekke sesongene**

Refresh / tinte produkter gjør det mulig å strekke på sesongene, og å levere jevn kvalitet over en lengre periode.

Planmessig arbeid, og viktig at hele næringen kommuniserer det samme budskapet!

(Eks torsk etter Skrei, Krabbe hele året, osv)

- **Mannskapet / båten**
- **Fangstområdet**
- **Unike egenskaper / næringsinnhold**
- **Prosesstid «ferskhet» (a`la Salma)**
- **Fastvekt / fast pris**
- **Utseende / forpakning**
- **Convenience / saus / krydder?**
- **Hvordan å lykkes hjemme?**

Muligheter...



Takk for meg!

