

# ANGUSNYTT

Angusavtalen - Nyhetsbrev #1, juni 2022

**KJÆRE  
ANGUSPRODUSENT**  
DE INVOLVERTE  
VERDIKJEDEPROSJEKTET  
HVORFOR ANGUS?  
EN SUKSESSHISTORIE  
REDDET FRA KVERNA  
KLASSIFISERING!  
ANGUS I MENY  
NORSK ANGUS I  
VERDENSKLASSE  
NØKKELTALL  
ANGUS I SOMMER



**PRIMA  
JÆREN**



# KJÆRE ANGUSPRODUSENT

Angusavtalen er tuftet på et ønske om å tilby et biffkonsept, basert på 100% norsk kvalitetsbiff, som leverer på det kundene ønsker. Kunden var lei av «biffbingo», ved at billig biff av og til var den beste, og at de dyreste biffene kunne være magre og seige. Kundene vil ha mør og marmorert biff, og en trygghet for at de får dette HVER GANG de handler! Allerede i 2012 startet MENY og Prima Jæren å jobbe med det som i dag har blitt til Angusavtalen. I 10 år har vi jobbet med å finne «oppskriften» på den beste biffen i by'n, og i 10 år har MENY-kundene vist at de er villige til å betale mer for god spisekvalitet.

Det hadde ikke vært Norsk angus i butikkene uten fremoverlente og dedikerte norske angusprodusenter med på laget. Nå teller vi over 1500 produsenter, og vi ønsker å komme tettere på dere som er med på denne spennende reisen – hvor vi målsetter å utvikle verdens beste biff, her i lille Norge. Fremover vil vi sende ut nyhetsbrev om satsningen med jevne mellomrom, hvor dere vil finne oppdatert status på salg, produktutvikling og alt annet spennende det jobbes med. I dette nyhetsbrevet ønsker vi å gi dere et innblikk i reisen hit vi har kommet i dag, det har vært en bredt sammensatt gruppe som har jobbet intensivt i en årrekke – og sammen har vi skapt meget spennende resultater. Det tar mange år å utvikle et konsept innenfor storfe som sikrer tilgang av kvalitetsråvarer til hele MENY kjeden, og det krever mye jobb å forvalte hele dyret på best mulig vis. MENY Norsk Angus er et unikt prosjekt hvor vi i 10 år i samarbeid på tvers av hele verdikjeden, med Prima Jæren, Nortura, Norsk Aberdeen Angus, matarbeiderne i MENY, og ikke minst dere produsenter, har bygget et konsept som vi er meget stolte av å tilby MENYs kunder.

På vegne av alle involverte, takk for god innsats og takk for alle gode måltider så langt!

**Espen Schøning Lie**

Kokk, butikkslakter og Leder av MENY-Lauget



LES MER HER!



# MENY

MENY er Norges største supermarkedkjede 186 butikker fra Verdal i Nord til Mandal i sør. Vi har 10.000 ansatte, som vi kaller matarbeidere, hvorav 900 er faglærte innen matfag. 22 av våre matekspertene er samlet i MENY-Lauget, som er vårt matfaglige «forum», de representerer alle regioner vi har butikker. Vi er en av Norges største lærebedrifter innen matfagene. MENY er en del av NorgesGruppen, ett av Norges største selskap og markedsleder i dagligvarebransjen. Vi i MENY er opptatt av matglede, og med det kommer godt utvalg, god kvalitet og flinke ansatte som kan hjelpe med tips og råd til et bedre måltid. Vi mener at «spiser du bedre, så lever du bedre», og vi jobber hver dag for å bidra til å endre kundens matvaner. I MENY ønsker vi å være «helt rå», vi gjør ting 100%, og når vi først satser, gjør vi det av full kraft, og med et langsiktig perspektiv.

## De involverte – et samarbeid på tvers i hele verdikjeden



For å lykkes med denne satsingen er vi alle avhengige av hverandre. Når bonden leverer flott marmorerte dyr som treffer på høy spisekvalitet, kan vi selge en større del av dyret som møre stykningsdeler, og vi klarer derfor å ta ut en høyere verdi på hele dyret. For å få dette til er vi avhengig av dyktige partnere i hele verdikjeden. De viktigste samarbeidspartnere i prosjektet er dere Angus-produsenter, Prima Jæren, Nortura, Norfersk og Norsk Aberdeen Angus.

**Angus-produsentene** er det viktigste elementet i satsningen vår på Angus. Alt begynner hos dere, det er her kvalitet og differensiering begynner. Det er denne kvaliteten kunden ønsker å betale for. Angusbondens rolle i varestrømmen er å produsere kvalitetskjøtt med god spisekvalitet basert på mest mulig lokale ressurser og med en god dyrevelferd med mye beitebruk.

**Norsk Aberdeen Angus** (NAA) er Norges eldste raselag, og ble stiftet i 1958. NAA teller i dag ca 200 medlemmer spredt utover hele Norge. NAA har som oppgave og drive den nasjonale avl på rasen i samarbeid med TYR som er moderorganisasjonen til alle raselag. Det er helt avgjørende at vi stimulerer til økt avl av dyr som har god IMF, det er da vi får kontroll på økonomien, og kunden får «verdens beste biff»!

**Prima Jæren** er en privat eid kjøttbedrift med en visjon om å fremstille kjøttprodukter av høy kvalitet, med Matfylket Rogaland og Jæren som et regionalt utgangspunkt. Gründer Anbjørn Øglend startet Prima Jæren tilbake i 1994 hvor han så et hull i markedet som omhandlet kvalitet. For å styrke satsningen på Angus, samt finne den beste arbeidsformen åpnet Prima Jæren egen Angusgård i 2015. Her jobbes det metodisk for å heve kvalitet i hele verdikjeden. Angusgården danner også utgangspunkt for Angusskolen – et tilbud til alle produsenter inn i avtalen. Norsk Angus er ledestjerne til Prima Jæren på kjøttfê.

**Nortura** er en av Norges største matprodusenter, med kjente merkevarer som Gilde og Prior. Nortura er eid av 16 300 bønder. Nortura og Prima Jæren samarbeider om slakt av alle dyreslag, også Angus. Firmaet heter NorPri. Samarbeidet med Nortura på Angus gir oss tilgang på kjøtt fra enda flere produsenter, og slakt på flere anlegg.

**Norfersk AS** er en heleid datterbedrift av Nortura SA. Norfersk skjærer og pakker enkelte produkter i Anguskonseptet. Dette er viktig for å sikre et balansert uttak av hele dyret.



LES MER HER!



## Hvorfor Angus?

Vi må hele tiden utvikle oss i takt med forbrukerbehov. I fremtiden vil forbruker spise mindre rødt kjøtt, men man ønsker å spise kjøtt av bedre kvalitet! Vi må derfor utvikle vårt sortiment og sikre at vi tilbyr den aller beste biffen og det beste storfekjøttet i markedet. Dette mener vi at Angus gir oss. Angus-rasen er et av de eldste kjøttferasene i Europa, og i dag trolig verdens mest utbredte kjøttferase. De fleste har hørt om angus, som står på de fleste steakhouse-menyene verden over, navnet assosieres, med rette med høy råvarekvalitet. Kjøtt fra Angus har ofte godt utviklet og fint fordelt IMF, dette gir god smak og saftighet, som er etterspurt verden over. Kundene ønsker kjøtt fra dyr som har hatt det bra, og som har gått mye ute på beite, og her egner angus seg spesielt godt.

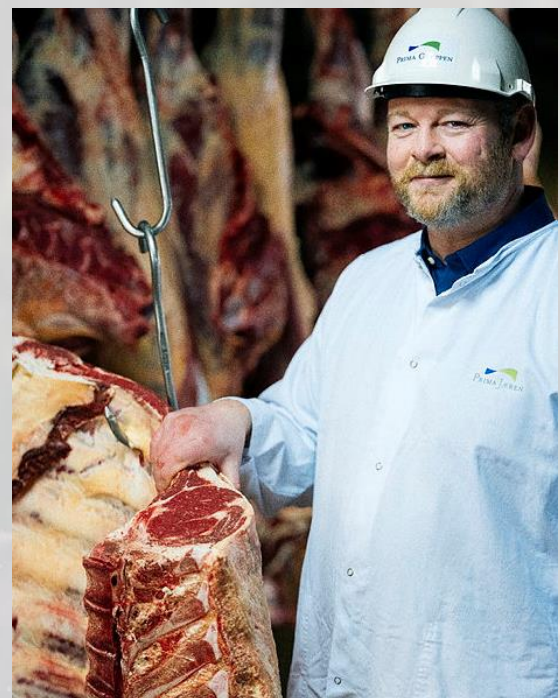
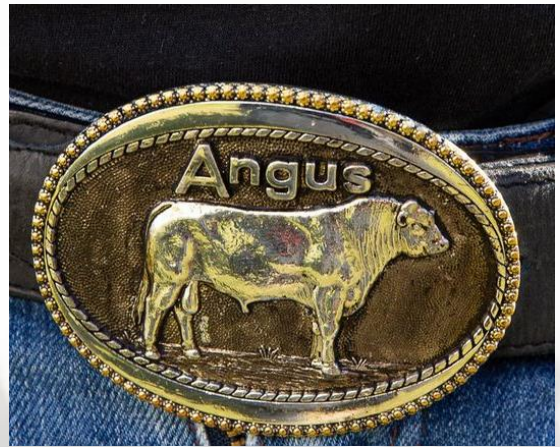
## Klassifiseringen

Ikke bare er rasen nøye utvalgt – hvert enkelt slakt blir også nøye sortert, og kun de som treffer innen for kvalitetskravene blir valgt til varestrømmen inn til MENY Angus. Kravene til kvaliteten er definert- og godkjent av MENY-Lauget.

For den norske kjøttindustrien har det tidligere vært vanskelig å betale produsentene for disse egenskapene siden klassifiseringsmetoden ikke har vært tilfredsstillende. Klassifiseringssystemet har ikke tatt hensyn til mørhet, smak, eller marmorering i kjøttet. Disse faktorene er imidlertid svært viktige faktorer for spiseopplevelsen. Derfor har MENY og Prima Jæren utarbeidet en ny klassifiseringsmetode som verdsetter nettopp disse kvalitetene. Hos Prima Jæren blir alle slakt nøye gjennomgått og godkjent basert på disse strenge kravene til klassifisering. Slaktermester René Nielsen signerer ut godkjente slakt som kan inkluderes i MENY Angus-sorteringen. Angus-slakt som ikke kvalifiseres, sorteres ut og selges som standard norsk storfe.

## Sortimentet i butikk

Det viktigste elementet i butikk-konseptet er sortimentet - et unikt Angus-sortiment, etter «hode til hale-prinsippet». Nøye spesifiserte skjæremønstre og resepter, som underbygger kvalitetsdimensjonen på kjøttet fra bonden. Vi balanserer uttaket gjennom hele året og investerer mye i opplæring, Angusskole, utvikling av oppskrifter, tips, inspirasjon og produktutvikling. Vi er ikke fornøyde med bare å selge kjøtt, vi selger Norsk Angus, stykningsdeler og spesialiteter i kombinasjon med de beste matarbeiderne, som hjelper kunden å lykkes på kjøkkenet, et uslælig konsept!



LES MER HER!



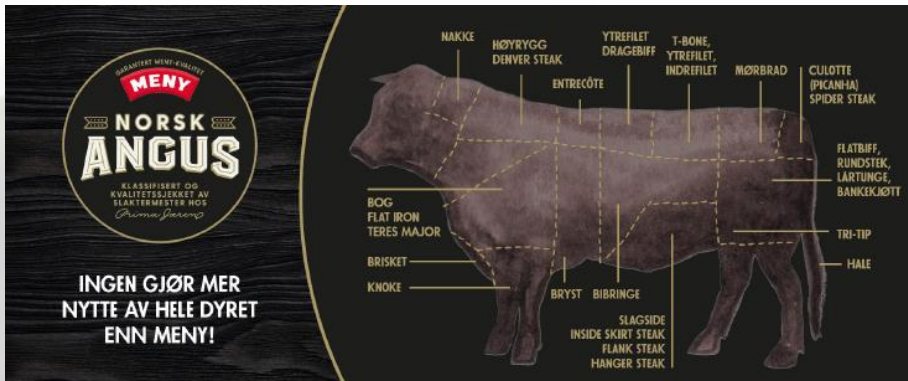
KJØTT FRA MENY ANGUS

# Reddet fra Kverna!

En av målsetningene i prosjektet er å benytte større del av dyret – å redde gode kjøttstykker fra å bli kvernet til kjøttdeig. Vi kaller det «reddet fra kverna». I Norge har vi hatt en tradisjon for å selge 10-11% av dyret som møre biffer, mens resten av dyret har endt opp i kverna. Det gir dårlig økonomi. I andre deler av verden, som f.eks i mellom- eller Sør-Amerika tar man ut 18-20% av dyret som møre stykningsdeler, til en høyere pris enn om det går til produksjon.

I MENY har vi jobbet i flere år med å etablere salg av nye og spennende stykningsdeler i butikk, slik som culotte, flank steak, flat iron, dragebiff, tri-tip, spider steak, brisket, Denver steak, Teres major, Merlot steak m.fl, og vi selger mer nå enn noen gang! Dette må jobbes med over tid - vi er godt på vei, og med over 80 varelinjer av angus i butikkene,

pusher vi nå 18% utnyttelse som møre stykninger. Men det finnes noe gull blant det mindre møre kjøttet også, og før «resten av dyret» går i kverna passer vi på å selge MENYs ferske Angusburgere, smakfulle Anguspølser, haler, hanger steak, angusklubber av skank, sosekjøtt, eller grovkvernet Angusdeig.



## ANGUS I SOMMER

Konseptet i kjøttbutikken til MENY heter STEAKHOUSE. Med STEAKHOUSE har vi de aller beste kjøtttråvarene, burgere og pølser, på samme sted som dedikerte matarbeidere. Kunden forventer at kjøttet i ferskvarediskene er av beste kvalitet, og de vil ha tips og råd til hvordan å lykkes på grillen.

### Nyheter

Vi har justert skjæremønsteret på brisket og kan nå levere "fullpaker" som er det tradisjonelle cuttet til BBQ konkurranser, til de som vil bryne seg på skikkelig amerikansk bbq. I tillegg tilbyr vi "point" som er en noe mindre del av brisketen, til de som synes en hel brisket er for mye. "Merlot steak" er et nytt cut fra leggmuskelen, den har litt tyggemotstand, men er allikevel medium mør og veldig smakfull. Tilgangen på Angushaler, "Hangersteak" og kjaker vil øke fremover (bestillingsvare), og vi lanserer en ny Whiskyburger (Angusburger med Whiskyglaze). I tillegg skal vi tilby varme «grab & go» Angusburgere i alle MENY-butikker.

Angusburgersortimentet teller nå hele 8 varianter; Den originale i 3 størrelser (70g, 130g og 180g), i tillegg til Angusburger med tørrsaltet bacon, Angus Ghostburger, Angusburger med pepper, Whiskyburger, og Jucy Lucy som er en angusburger fylt med Cheddar. I tillegg har vi 2 pakk med angusburgere fra Norfersk, og Anguskit, med alt du trenger til 2 burgere i ett og samme brett. Vi har laget en fantastisk ny og smakfull anguspølse med ristet sort Tellicherrypepper og cheddarost. I fjor sommer (uke 17-32) solgte vi over 2 millioner Angusburgere! Angus skal på grillen også i sommer, det er helt sikkert!

LES MER HER!



# NORSK ANGUS I VERDENSTOPPEN!

Norsk Angus tok to gullmedaljer, en sølv- og en bronsemedalje i World Steak Challenge i Dublin i november 2021. Gull til *Dry Age Entrecôte* og bronse til *Dry Age ytrefilet*, begge modnet av Arne Sagedal, kjøttansvarlig hos Jacobs på Majorstua og medlem av MENY-Lauget, samt gull til *Norsk Angus Entrecôte langtidsmodnet* og sølv til *Norsk Angus Ytrefilet langtidsmodnet*.

Premieringen viser at det er fullt mulig å produsere Angus-biff i verdensklasse med basis i norsk råvare og norske arbeidsformer. Det er svært gledelig at vi kan tilby våre kunder førsteklasses biff på et stabilt høyt nivå!

## MENY ANGUS, EN SUKSESSHISTORIE

For 10 år siden tapte alle penger på å selge rødt kjøtt. Det var dagligvarebransjens egen feil, «alle» brukte rødt kjøtt for å trekke kunder til butikkene, og lav pris var virkemiddelet. Det var alltid tilbud på biff ett eller annet sted, og med et sterkt ensidig prisfokus var det vanskelig å ta ut høyere marginer i markedet, uten å kunne tilby kunden en merverdi for de økte prisene.

Angussatsingen svarer i stor grad på det kunden er mest opptatt av, dyrevelferd, bærekraft, kortreiste råvarer, «nytt og spennende sortiment», høy spisekvalitet og mat med en historie. Det at alt kjøttet blir klassifisert, vurdert og godkjent gjør at kunden over tid har festet lit til at kjøtt fra MENY Angus leverer jevnt god kvalitet til hver gang.

Råvaren følges opp i alle ledd i verdikjeden, først på gården, deretter ved slakt, i skjærehallen og til sist i ferskvarediskene. Produksjonskjøttet blir videreforedlet hos 6. generasjons pølsemaker A. Idsøe i Stavanger og blir til pølser og burgere av restaurantkvalitet, det er det som bidrar til lønnsom vekst for alle involverte.

Når vi startet i 2012 hadde vi tilgang på kjøtt fra ca 100 gårder tilknyttet konseptet Jæren smak, i 2018 var det 350 produsenter som til sammen leverte ca 2500 dyr til MENY, nå teller vi over 1500 angusavtaler og takter mot i overkant av 7000 dyr, og enda er det underskudd i markedet.

## TUSEN TAKK!

Selv om vi ikke er på langt nær «i mål», føles det allikevel som en seier å ha nådd så langt som vi har på de første 10 årene, men dette er en lagseier, og vi har virkelig behov for å takke den enkelte Angusprodusent som er med oss på denne reisen! Vi har kommet langt, men fortsatt er det et stykke til mål. Vi har mye «på blokka», mer info om det følger i nyhetsbrev fremover, men viktige stikkord er økt volum, kvalitet og bærekraft. Hva som er helt sikkert, er at kvalitet ikke går av moten. Vi i Meny er «all in» i denne satsningen og ønsker enda mer av det aller beste fra dere produsenter.

## TAKK FOR MATEN!

### Kontaktinformasjon

Norsk Angus: Magnar Sandanger – [magnar@prima.as](mailto:magnar@prima.as)

Norsk Aberdeen Angus: Svein Eberhard Østmoe – [norskaberdeenangus@gmail.com](mailto:norskaberdeenangus@gmail.com)

Nortura: Karin Røhne – [Karin.rohne@nortura.no](mailto:Karin.rohne@nortura.no)

Prima Jæren: Eirik Josefsen – [eirik.josefsen@prima.as](mailto:eirik.josefsen@prima.as)

MENY: Espen S. Lie – [espen.lie@meny.no](mailto:espen.lie@meny.no)

