

KURS I LOGISTIKK

- for små og mellomstore mat- og drikkeprodusenter

Tid: Ons 17. juni kl. 11.00 – tors 18. juni kl. 16.00

Sted: Thorbjørnrud Hotell, Jevnaker

Pris: 1950,- inkluderer overnatting, stor lunchbuffet begge dager, 4 retters middag i "Direktørboligen", frokostbuffet, kaffe/te, pausemat, samt kursmateriell og kursbevis

Påmeldingsfrist: 3. juni 2015. Bindende påmelding

Påmelding: [Trykk her for påmelding](#)



Logistikk er en betydelig kostnad for de fleste produsentene. Det er viktig å forstå hva som er god logistikk og kunne forhandle om riktig pris på dette. En produsent som har deltatt på dette kurset skal være i stand til å analysere egne logistikk-kostnader og vurdere disse i forhold til alternative løsninger.

HVA KAN DU LÆRE?

- Logistikk er mer enn distribusjon!
- Hva skal riktig logistikk koste?
- Bedre logistikk gir konkurransefordeler og økt lønnsomhet
- Å bli tryggere i dine beslutninger om logistikk
- Tips til hvordan du kan (re)forhandle dine distribusjonsavtaler

HVEM ER KURSET FOR?

Kurset er tilrettelagt for små og mellomstore mat- og drikkeprodusenter. Deltakerne må være kjent med bruk av Excel, som vil være et viktig verktøy for å bryte ned kalkyler og synliggjøre kostelementer. Forhandlinger og praktisk bruk av den nye kunnskapen inngår i både presentasjoner og treninger.

HVORDAN ER KURSET LAGT OPP?

Vi har valgt workshop som form – med en blanding av gjennomgang i plenum og diskusjoner rundt beregning og vurderinger av ulike alternativer og scenarier. Dette opplegget gir erfaringsmessig best faglig utbytte, samtidig som det bidrar til å nettverksbygging og erfaringsutveksling blant deltakerne.

Kurset er praktisk orientert og relevant for logistikk i alle kanaler: Markeder, spesialbutikker, storkjøkken, dagligvare, netthandel – og kombinasjoner av disse. Nyten er spesielt stor for produsenter som ønsker å vokse i markedet. Vi vil gjennomgå de fleste alternativene - kjedegrossist, spesialgrossist, regional- og lokalgrossist, produsentsamarbeid med innleid bil, avtale med budbil og egendistribusjon. Vi gjennomgår "feller" og skjulte elementer som kan dukke opp i pristilbud, avtaleforslag og forhandlinger, og hvordan produsentene best kan sammenligne og håndtere disse.

PRAKTISK INFORMASJON

Kurset arrangeres av Matmerk i samarbeid med de regionale Kompetansenettverkene for lokalmat. Deltakerne må ta med egen PC. På forhånd må den enkelte produsenten forberede seg gjennom å ta med egne kostnadstall og eventuelt gjeldende logistikkavtale

TRANSPORT TIL THORBJØRNRUD HOTELL

Hotellets hjemmeside: www.thorbjornrudhotell.no

Adresse: Sagvegen 8, 3520 Jevnaker

Fra Oslo: 67 km.



Fra Gardermoen: 55 km

Fra Hønefoss/togstasjon 13 km

For flybussrute se: www.askeladden.net

For øvrig kollektivtransport se: www.ruter.no

KURSINFORMASJON

Kursnavn:	Kurs i logistikk – for små og mellomstore drikke- og matprodusenter.	
Forkunnskaper:	Må ha egen PC, og være kjent med bruk av Excel.	
Omfang:	Går over to dager, ca. 14-15 timer. Fra kl. 11.00 dag 1 til kl. 16.00 dag 2.	
Kursinnhold:	<ul style="list-style-type: none"> • Hvorfor er god logistikk så viktig? • Hvor er det størst usikkerhet i distribusjonen din i dag? • Hva betaler du egentlig for? Betaler du for mye? • Din egen plass – og kalkulasjon i verdikjeden • Logistikk - samarbeid eller diktat? • Hva når kunden din ønsker selv å velge distribusjonskanal? • Kjedenes forhold til lokale drikke- og matspesialiteter • Ulike avtaleverk • Kostnadselementer og –utvikling <ul style="list-style-type: none"> ○ Skal varens verdi påvirke distribusjonskostnadene? • Hvordan skal du hente ut potensialet ved kostnadsreduksjon, pris eller volum? • Hvordan kan du bli tryggere og forhandle bedre med ny kunnskap? • Hva «må» du IKKE skrive under på? 	
Kursledere:	 <p>Frode Kristensen i Matmerk er utdannet siviløkonom og jobber som Fagsjef Markedstjenester med ansvar for kompetanseutvikling hos produsenter.</p>	 <p>Fred Graham er utdannet siviløkonom, jobber som konsulent, og har lang erfaring fra ledende stillinger innen logistikk i Norge og i utlandet.</p>
Faglig ansvarlig:	Frode Kristensen, Matmerk Tel: 928 88 834 E-post: frode.kristensen@matmerk.no	
Antall deltakere:	Minimum 6 påmeldte deltakere. Maksimalt antall deltakere er 12.	
Betaling:	Kursavgift betales til hotellet ved avreise.	