

MARKEDSKURS FOR LOKALMATPRODUSENTER

Dato: 13.-14. september 2017

Sted: Alta, Scandic Hotell

Pris: 1500,- inkluderer lunsj begge dager, kaffe/pausemat, samt kursmateriell og kursbevis.

Påmeldingsfrist: 31. august (bindende påmelding)

Påmelding til: Send epost til kay.nilsen@matmerk.no

Kurset skal gi deg som produsent en oversikt over totalmarkedet, de ulike salgskanalene, utviklingstrekk, trender, forskjeller og likheter. Slik at du har et best mulig grunnlag for å ta bedre og mer lønnsomme beslutninger om markedsaktivitetene dine. Så vil du få et innblikk i hvordan kjedeforhandlinger foregår, hvordan du bør forberede deg, hvordan du legger opp din egen forhandlingsstrategi og hva du gjør etter forhandlingsmøtet.

HVA KAN DU LÆRE?

1. Markedskunnskap

- Fra produksjonsorientering til markedsorientering
- Markedsstruktur - forskjeller og likheter i ulike salgskanaler
- Forbrukerne og innkjøpsvaner
- Vareutvalg som forbrukermakt
- Lokalmat som forhandlingselement
- I dagligvarebutikken
 - Space Management
 - Sameksponering
 - Demo, materiell etc
- Møtet med kjøkkensjefen
- Overtar nettbutikkene alt sammen?

2. Forhandlingsløpet

- Forberedelser – hvorfor og hvordan?
- Hva innebærer det å forhandle?
- Forhandlingsteknikk
- Forhandlingsløpet - feil og feller, åpenhet og maktbruk, suksesskriterier
- Hva gjør du etter forhandlingsmøtet, hvis det gikk bra og hvis det gikk dårlig?

HVEM ER KURSET FOR?

Kurset er tilrettelagt for små og mellomstore lokalmatprodusenter som er i års- eller sortimentsforhandlinger med sine kunder på dagligvare- eller i horeca-sektoren.

HVORDAN ER KURSET LAGT OPP?

Noe er forelesning med en praktisk tilnærming, men det brukes mye øvingsoppgaver og gruppearbeid. Trening på forhandlinger og praktisk bruk av den nye kunnskapen er en del av kurset.

PRAKTISK INFORMASJON

Kurset holdes på Scandic Hotell Alta.

Kursnavn:	Kurs i markedsforståelse for lokalmatprodusenter
Forkunnskaper:	Ingen spesielle.
Omfang:	Onsdag 11:00-18:00, torsdag 08:30-15:30
Kursledere:	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">  <p>Frode Kristensen i Matmerk er utdannet siviløkonom og jobber i Matmerk som Fagsjef Markedstjenester med ansvar for kompetanseutvikling hos produsenter.</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Bent Karlsrud har jobbet i 28 år i norsk dagligvare der han har vært innom alle de store kjedene. hovedsakelig i stillinger innen kategori og innkjøp.</p> </div> </div>
Faglig ansvarlig:	Frode Kristensen, Matmerk Tel: 928 88 834 E-post: frode.kristensen@matmerk.no
Antall deltakere:	Minimum 6 påmeldte deltakere.
Betaling:	Kursavgift betales på hotellet ved ankomst.