



Salg og marked: samme kurs - to steder!

Tid: 19. - 20. januar 2012, Tromsø (St. Elisabeth)
16 - 17. februar 2012, Mosjøen (Fru Haugans)
Pris: kr. 2000 inkl. lunsj 2 dager og middag.
Alle betaler reise og opphold selv.
Påmeldingsfrist: 3. og 15. januar 2012

Erfaringer som flere lokale matprodusenter har er at veien fra ide, produkt og innsalg til kjede, butikk og frem til at kunden velger produktet gir mange utfordringer, men også muligheter. Hovedgrunnen til at mange "lokalmatprodusenter" ikke lykkes som forventet er mangel på kunnskap, erfaring og kompetanse om hvilke krav og rutiner som stilles i alle ledd. Målet med kurset er å øke kompetansen til lokalmat produsentene slik at de kan bli en foretrukket samarbeidspartner overfor kjedene, butikker og storhusholdningsmarked. Kursdeltagerne skal kjennetegnes med **profesjonalitet, kvalitet og forutsigbarhet**.

Kurset vil blant annet behandle disse tema:

- Lokalmatprodusenter i konkurransen med de "store"
- Dagligvare handelens organisering og oppbygning
- Forberedelser i forkant av kjedebesøk og innsalg
- Erfaringer fra andre lokalmatprodusenter
- Økonomi: kalkyler, prissetting, butikk- og grossist pris.
- Hva er en kategori, en merkevare og et generisk produkt?
- Hva dekker begrepene Sisteledd og Space management?
- Vareplassering, hylleplassens - muligheter og begrensninger
- Tilgjengelige data og bruk av "Nilsen data" o. a
- Epd, EAN og annen dokumentasjon som må være på plass
- Salgsoppfølging i butikk og demonstrasjoner, krav eller nødvendighet?

Praktisk informasjon

Kurset arrangeres med støtte fra Nordnorsk kompetansenettverk for lokalmat, som er en del av Innovasjon Norges program for matspesialiteter



Arne Kristiansen

Har mastergrad fra BI og bred yrkeserfaring innen faget med 30 års fartstid i TINE innen salg og markedsføring, blant annet som salgs- og markedschef med fokus på kjede/butikker og organisering og ledelse av salgfunksjoner. Kristiansen har også 10 års erfaring i samme fagfelt hos Lilleborg og i tillegg drevet egen dagligvareforretning i noen år. Driver nå konsulentfirmaet "Arne Kristiansen, rådgiving og prosjektledelse", med fokus på lokalmatprodusenter



Kursnavn:	Salg og marked
Formål:	Gjøre lokalmatprodusenter profesjonelle når de skal inn på kjeder, butikk og storhusholdning
Målgruppe:	Lokalmatprodusenter med produksjon av større kvanta som har ambisjoner om å selge i dagligvarebutikk/til storhusholdning.
Forkunnskaper:	Produsentene bør være profesjonelle når det gjelder selve produksjonen.
Omfang:	2 dager
Innhold:	Program sendes deltagerne i forkant av kurset.
Kursavgift:	Kr. 2000 inkl. lunsj begge dager og middag dag 1. Reise og opphold betales av den enkelte kursdeltager.
Tidspunkt:	19 - 20 januar 2012 (Tromsø), 16 - 17 februar (Mosjøen, Fru Haugans Hotell)
Arrangør:	Kompetansenettverk for lokalmat i samarbeid med KSL Matmerk og Arne Kristiansen
Faglig ansvarlig:	Arne Kristiansen
Kontaktperson(er):	Ulrike Naumann (Tromsøkurs), Cathrine Markussen (Mosjøen) og Arne Kristiansen, tlf. 909 84 428 (begge kurs)
Samarbeidsparter:	
Kurssted:	Tromsø: St. Elisabeth (www.st-elisabeth.no) Mosjøen: Fru Haugans Hotell (www.fruhaugans.no)
Påmeldingsadresse:	Se under
Påmeldingsfrist:	Bindende påmelding innen 3. januar 2012 til ulrike.naumann@bioforsk.no (Tromsø) eller innen 15. januar 2012 til cathrine.markussen@mon.no (Mosjøen).
Betaling:	Faktura sendes i forkant av kurset. Påmeldingen er bindende, og kursavgift vil bli fakturert selv om deltageren ikke dukker opp!
Antall deltagere:	Minimum 12, maks 15 deltagere
Aktuelle lenker:	www.bioforsk.no/matnett I Tromsø går Tromsø internasjonale filmfestival av stabelen 17 - 22 januar 2012. I Mosjøen starter 17. februar "Villkvinneseminaret". Det vil bli en del utstillinger og konserter i forbindelse med dette.