



KOMPETANSENAVET FOR LOKAL MAT

Hordaland - Sogn og Fjordane

Modulkurs i lokal foredling og omsetning

Del 3: Økonomi og marknadføring i småskala mat- og opplevingsbedrifter

Modulkurset del 3 gir deltakarane grunn-leggande kunnskap om økonomi og marknadføring

Målgruppe:

Alle som driv ulike former for småskala produksjon; ysteri, kjøtforedling, servering eller anna opplevingsnæring.

Kurset er bygd opp av 3 ulike tema :

- økonomistyring
- kalkylar/prissetjing og marknadføring
- sal og utstillingsteknikk på marknad

Du kan velje å vere med på delar av kurset eller alle dagane.



Kursstad: Kulturakademiet på Voss

Tid: 13.-15. mars 2012

Overnatting må deltakarane ordna sjølv. Forslag: Voss Vandrarheim tlf 56 51 20 17

Kursavgift:

kr 3.200	Alle kursdagane inkl. servering (overnatting kjem i tillegg)	
kr 1.200	Økonomistyring - workshop	13.03.12
kr 1.200	Kalkylar og prissetjing; Marknadføring, inkl. smaksverkstad med Tingvollst	14.03.12

kr 1.200 Presentasjon av produkt på torg 15.03.12

Program:

Tysdag 13.mars 2012 - Økonomi

kl 09.00 - **Økonomi-Illustrator - økonomistyring med Aslaug Stadheim Ese**
kl 17.00
På ein dag lærer du bedriftsøkonomi slik at du er i stand til å etablere ei bedrift, ta strategiske val og gjennomføre tiltak for å betre økonomien i bedrifta di .Deltakarane lærer ved "å gjera" sjølv, og ser fort dei økonomiske samanhengane i ei bedrift. Opplegget er svært engasjerande og det blir rett og slett moro å læra om økonomi. Inkludert lunsj ca kl 12.30

Onsdag 14. mars 2012 - Kalkylar/ prissetjing og marknadføring

kl 09.00 Kalkylar og prissetjing ved Frode Kristensen, Matmerk
kl 12.30 Lunsj
kl 13.30 Marknadføring, Sal og distribusjon ved Egil Smith-Mayer, Tingvollst
kl 17.00 Smaksverkstad ved Tingvollst
kl 19.00 Bruk av sosiale medier i marknadføringa

Torsdag 15.mars 2012 - Sal og presentasjon av produkt på torg og marknad ved Judith Melbye

kl 09.00 Skrivning av tekst, prisar og plakatar Formidling av «den gode historia» Brosjyrar, etikettar og grafisk design
kl 13.00 Lunsj
kl 14.00 Oppbygging av salsbod med utstilling av produkt; plassering av produkt, tekstilval m.m., Formidlingsteknikk og salstekneikk. Ta med bilde av di eiga salsbod og få tips og råd
kl 16.00 Oppsummering

Påmelding innan 15. februar 2012 til :

Epost: paamelding.sjh@sfj.no eller tlf. 57 63 26 50

