

KURS I ØKONOMI

- for små og mellomstore mat- og drikkeprodusenter

Dato: 27.-28.september 2017

Tid: onsdag 10:00-18:00, torsdag 08:30-16:00

Sted: Harstad, Scandic Hotell

Pris: 1500,- inkl. lunsj begge dager, kaffe, forfriskninger, kursmateriell og kursbevis.

Hotell: Vi har hold av rom på Scandic Harstad. Send epost til harstad@scandichotels.com og oppgi "Matmerk" som referanse ved booking.

Påmeldingsfrist: 12. september (bindende påmelding)

Påmelding: [Trykk her for påmelding](#) eller send mail til kay.nilsen@matmerk.no

Mange produsenter av drikke- og matspesialiteter driver med knappe marginer. Ved å ha god oversikt over økonomien kan du både analysere tallene og sette inn konkrete tiltak for å bedre lønnsomheten.

HVA KAN DU LÆRE?

1. Grunnleggende økonomiske begreper og sammenhenger
2. Oppsett av kalkyler for å sikre kostnadskontroll og lønnsomhetsmål
3. Bruk av kalkyler både i daglig og langsiktig salgs- og markedsarbeid

HVEM ER KURSET FOR?

Kurset er tilrettelagt for daglig leder og økonomiansvarlig hos små og mellomstore drikke- og matprodusenter eller serveringsbedrifter i samme kategori. Kursdeltakerne må være ansatt i produksjons- eller serveringsbedriften og ikke for eksempel hos bedriftens regnskapsfører.

TIDLIGERE KURSDELTAKERE SIER:

HVORDAN ER KURSET LAGT OPP?

«Med dette kurset får du full kontroll over hva som koster og hva du tjener penger på, da er det enkelt å videreføre dette til salg og markedsføring. Jeg anbefaler Matmerks Økonomikurs enten du er i oppstartsfasen eller er en godt etablert bedrift og bare vil ha en reality-check.»

Linda Fjellheim
Sirupsprodusent, Reisa i Troms

«Jeg synes innholdet var veldig relevant for oss "ikke økonomer". Noe av det vanskeligste som de fleste sliter med er å prissette egne varer. Har man kalkyler blir jobben mye lettere, og det er lettere å forsvare prisen ovenfor kunder og andre dersom man veit akkurat hva ting koster og hvor ting koster.»



Gro Tveit Sveen
Lakseprod. Svanøy Røykeri i Sogn & Fjordane

Kurset fokuserer på kalkulering og sentrale økonomiske sammenhenger. Noe er forelesning med en praktisk tilnærming, men det brukes mye øvingsoppgaver og gruppearbeid. Målet er at du etter kurset enklere skal finne forbedringsmuligheter og gjennomføre nødvendige tiltak for å styrke bedriftens økonomi og konkurranseevne.

PRAKTISK INFORMASJON

Kurset arrangeres av Matmerk i samarbeid med de regionale Kompetansenettverkene for lokalmat. Deltakerne må ta med egen PC, bedriftens årsregnskap og detaljert kostnadsoversikt for minst ett eget produkt, gjerne også gjeldende kalkyle.

KURSINFORMASJON

Kursnavn:	Kurs i Økonomi – for små og mellomstore mat- og drikkeprodusenter
Forkunnskaper:	Må ha egen PC, kunne Excel og kjenne til kalkulering.
Omfang:	Onsdag 10:00-18:00, torsdag 08:30-16:00
Kursinnhold:	<ul style="list-style-type: none"> • Økonomisk styring og lønnsomhetsutvikling • Produktets mulige merverdi • Kalkyler – en sentral del av økonomisystemet • Oppbygging av kalkyler. Gjennomgang av utvalgte eksempler • Prisfastsettelse med utgangspunkt i kostnader og markedsbetraktninger • Valg av salgskanal - fra gårdsutsalg til supermarked. • Kundelønnsomhet - tjener du penger på alle kunder? • Pris- og rabattforhandlinger med kunder • Gruppearbeid – hva bør inngå i en kalkyle? Utg.pkt. i egne produkter • Erfaringsutveksling - beste praksis
Kursledere:	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">  <p>Frode Kristensen i Matmerk er utdannet siviløkonom og jobber som Fagsjef Markedstjenester med ansvar for kompetanseutvikling hos produsenter.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Viggo Johannessen jobber som seniorrådgiver i Teknologisk Institutt med forbedringsprosesser og virksomhetsutvikling.</p> </div> </div>
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 15.
Fakturering:	Faktura sendes ut i forkant av kurset. Bindende påmelding.