



# Kompetansenettverket for lokalmat



## Lyst til å tjene mer?

### Kurs i Økonomi

Kalkulering og prisfastsetting, forutsetninger for lønnsom drift

**NB Nytt kurssted**

**Tid: 20.-21. november**

**Sted: Strand hotell, Fevik** (tilbud om overnatting)

**Pris: kr 1200, inkl lunsj**

**Påmeldingsfrist: 1. november**

Små produsenter har gode muligheter i markedet, men også flere utfordringer. Mange driver med små marginer, og det er viktig å ha full oversikt over økonomien slik at en kan sette inn konkrete tiltak for å bedre den. På dette kurset har vi fokus på de økonomiske sammenhenger - med en praktisk tilnærming - og øvingsoppgaver. Da blir det enklere etterpå å finne forbedringsmuligheter og gjennomføre nødvendige tiltak for å styrke bedriftens konkurransevne.

#### MÅL:

1. Lære økonomiske begrep og sammenhenger
2. Kunne sette opp kalkyler for å sikre lønnsom drift
3. Kommersiell anvendelse av økonomiske sammenhenger og kalkyler

#### Praktisk informasjon:

**Ta med PC og egen produktresept og benytt anledningen til å få svar på viktige spørsmål innen din kalkulering og prising.**



*Kursleder Frode Kristensen i Matmerk er Fagsjef Markedstjenester. Dette innebærer ansvar for kurs, foredrag og kompetanse-programmer for ulike produsenter og produsentmiljøer.*

*Kursleder Viggo Johannessen jobber som seniorrådgiver i Teknologisk Institutt med forbedringsprosesser og virksomhetsutvikling*

*Kurset arrangeres i samarbeid mellom Matmerk, Teknologiske Institutt, Kompetansenettverket for lokalmat, sør og Lokalmat Agder*

Kurset arrangeres med støtte fra Matmerk, i samarbeid med Kompetansenettverket for lokalmat.



<b>Kursnavn:</b>	Økonomikurs – kalkulering og prisfastsetting, forutsetninger for lønnsom drift
<b>Målgruppe:</b>	Bedriftsledere og økonomimedarbeidere hos småskala drikke- og matprodusenter.
<b>Forkunnskaper:</b>	Etablerte produsenter som ønsker å lære mer om lønnsom drift Generell kjennskap til Excel
<b>Omfang:</b>	Går over to dager, ca. 14-15 timer. <b>Dag 1: Kl 09:30 – 16:30</b> Registrering m/ kaffe og litt å spise Kurset starter Lunsj og kaffe/ te Kurset fortsetter Avslutning for dagen Kursmiddag på Strand hotell kl 18:00 (valgfritt) <b>Dag 2: kl 9:00-15:30</b> Oppstart Lunsj Oppsummering og avslutning
<b>Kursinnhold:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Økonomisk styring og lønnsomhetsutvikling</li> <li>• Produktets mulige merverdi</li> <li>• Kalkyler – en sentral del av økonomisystemet</li> <li>• Oppbygging av kalkyler. Gjennomgang av utvalgte eksempler</li> <li>• Prisfastsettelse med utgangspunkt i kostnader og markedsbetraktninger</li> <li>• Valg av salgskanal - fra gårdsutsalgs til supermarked. Hvor skal du stoppe?</li> <li>• Kundelønnsomhet - tjener du penger på alle kunder?</li> <li>• Pris- og rabattforhandlinger med kunder</li> <li>• Gruppearbeid – hva bør inngå i en kalkyle? Utgangspunkt i egne produkter</li> <li>• Erfaringsutveksling - beste praksis</li> </ul>
<b>Kursavgift:</b>	kr 1200 (inkl. lunsj begge dager) Kursmiddag 20. nov (valgfri): kr 425 pr. pers Overnatting: Kr 845 for enkeltrom
<b>Arrangør:</b>	Kompetansenettverket for lokalmat, Sør og Lokalmat Agder
<b>Kursledere:</b>	Frode Kristensen, Matmerk Tel: 928 88 834   E-post: <a href="mailto:frode.kristensen@matmerk.no">frode.kristensen@matmerk.no</a> Viggo Johannessen, Teknologisk Institutt Tel: 922 28 840   E-post: <a href="mailto:viggo.Johannessen@teknologisk.no">viggo.Johannessen@teknologisk.no</a>
<b>Kontaktperson(er):</b>	Aase Vorre Skuland, Kompetansenettverket for lokalmat, Sør Tel: 450 15 282   E-post: <a href="mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no">aase.vorre.skuland@nofima.no</a> Randi Vedal, Lokalmat Agder <a href="tel:47684336">Tel: 476 84 336</a>   E-post: <a href="mailto:randi.vedal@bioforsk.no">randi.vedal@bioforsk.no</a>
<b>Samarbeidsparter:</b>	Matmerk, TI, Komp.nettverket sør, Lokalmat Agder
<b>Kurssted:</b>	Strand hotell, Fevik Her er mulighet for overnatting i enkeltrom (se priser under «kursavgift») Se <a href="http://www.strandhotelfevik.no">www.strandhotelfevik.no</a>
<b>Påmelding:</b>	Klikk <a href="#">her</a> for å melde deg på. Gjelder også for påmelding til middag og reservering av rom
<b>Påmeldingsfrist:</b>	<b>1. november – bindende påmelding</b> (dvs. ikke møtt opp/avmeld. under 1 uke før kurset, må kursavgiften betales)
<b>Betaling:</b>	Faktura på kursavgiften sendes i forkant av kurset. Middag og overnatting betales direkte til Strand hotell under oppholdet.
<b>Antall deltagere:</b>	Begrenset antall plasser!!
<b>Aktuelle lenker:</b>	IN's kurskalender <a href="http://innovasjon norge.no/lokalmat/">http://innovasjon norge.no/lokalmat/</a>