



Høgskolen i Telemark

Fakultet for allmennvitenskapelige fag

SLUTTPRØVE

6054
Logistikk

23.05.2012

Tid: 4 timar

Målform: Bokmål/nynorsk

Sidetal: 5 (inkl. framsida)

Hjelpemiddel: Ingen.

Merknader: Oppgåve 1 tel 50%, dei to andre 25 % kvar. Hugs å disponere tida i tråd med vektlegginga.

TA DEI FØRESETNADENE DU FINN NAUDSYNT!!!

Vedlegg: Ingen

Eksamensresultata blir offentleggjort på Studentweb.

Oppgave 1. Vekt 50%. Bokmål.

I Fyresdal har de et aktivt apparat for næringsutvikling. De har blant annet satsa mye på å trekke utlendinger til kommunen. På gården Håsum er det lagt ut 16 parseller hvor det er mulig å etablere et småbruk. Flere av interessentene har vært nederlendere, men også mange norske har kjøpt seg en parsell og starta med landbruksproduksjon. Heiko og Sjoukje van Dijk er et ektepar som har flytta til Fyresdal fra Groningenområdet og vurderer å starte opp osteproduksjon basert på lokale råvarer. De har planer om å importere østfrisiske melkesauer som produserer melk som egner seg godt til osteproduksjon. I starten har de tenkt å produsere to sorter ost: en blåmugg- og en hvitmuggost basert på egen sauemelk.

Produksjonen er ganske enkel, og her skal vi forenkle den enda mer enn det som skjer i virkeligheten. Melka som kommer inn fra eget fjøs, blir lagra på kjøletanker. Fra tankene tappes den sauemjølka en trenger til hver produksjon og blir samtidig sikta. Så blir sauemelka tømmt i to ulike kar for en prosess med oppvarming og tilsetning av startkultur, osteløpe og blå- og hvitmuggkulturer for de to ulike ostene. Etter 12 timer i ca 25 grader er det tid for å sikte osten fr væska gjennom et klede og sette osten til kjøling i 4-6 grader. Når osten er passe avkjølt og fast, blir den pakka i en spesialfolie, satt på en etikett og lagt i en liten pappeske. Disse småeskene blir lagt i en større kartong med 12 småesker i hver kartong. Så blir kartongene lagt på kjølelageret, klare til utsending til kundene/distributørene.

Kundene er både på bedriftsmarkedet (hotell og restauranter) og på forbrukermarkedet. Osten skal de blant annet selge i en gårdsbutikk på gården, men planen er samtidig at folk flest kan få kjøpt osten gjennom dagligvarebutikker med en profil retta mot kunder som ønsker litt spesiell mat, som for eksempel Meny og Ultra og noen av gourmetbutikkene i Oslo. I tillegg tar de sikte på å selge på messer og liknende; slik som for eksempel Bondens Marked. Her kan småskalaprodusenter få solgt varene sine direkte til forbrukerne. I Oslo er det vanlig å ha slike dager de fleste lørdagene hele året. For å få osten til butikker og markedene har flere produsenter gått sammen om transporten. Det er ei stor varevogn som kjører rundt og henter varene på forskjellige oppsamlingspunkter (med kjølelager). Heiko og Sjoukje frakter osten til et lager i Drangedal. Sammen med diverse andre småskalavarer blir osten sendt videre med varebilen til butikkene, hotella og restaurantene og markedene/messene.

- a) Lag et flytdiagram for denne prosessen. Som råvarer kan du regne: Sauemelk, startkultur, vegetabilsk osteløpe, blåmuggkultur, hvitmuggkultur, spesialfolie, etiketter, småesker og kartonger. Kulturene og osteløpen må lagres ved temperaturer mellom 2-8 grader. Sluttkundene er forbrukerne, enten de kjøper direkte fra butikker/markeder/gårdsbutikken eller på en restaurant.
- b) Kommenter systemet og drøft alternative løsninger.

Oppgave 2. Vekt 25 %.

Et problem som er spesielt viktig å være oppmerksom på ved all produksjon av nærings-/nyttelsesmidler, er kvalitet, kvalitetskontroll og sertifiseringer. Begrep som kvalitetsledelse og kvalitetsutvikling blir viktigere og viktigere i tida som kommer.

- a) Gi en generell utredning om ulike aspekter ved dette temaet.
- b) Vurder det systemet du har skissert for osteproduksjonen, med hensyn til hvor det kan oppstå kvalitetsproblemer av ulike slag.

Oppgave 3. Vekt 25%.

I det internasjonale markedet vi har i dag, er det ofte vanskelig å skille seg ut fra konkurrentene bare på selve produkta. Logistikken blir mer og mer brukt i strategisk sammenheng.

- a) Gjør greie for bruk av logistikk i strategisk sammenheng
- b) Grei ut om typiske kjennetegn på en bedrift med god logistikkstrategi.

Husk å ta de forutsetninger du finner nødvendig!

Oppgåve 1. Vekt 50%. Nynorsk.

I Fyresdal har dei eit aktivt apparat for næringsutvikling. Dei har mellom anna satsa mykje på å trekkje utlendingar til kommunen. På garden Håsum er det lagt ut 16 parsellar kor det er mogleg å etablere eit småbruk. Fleire av interessentane har vore nederlendarar, men og mange norske har kjøpt seg ein parsell og starta med landbruksproduksjon. Heiko og Sjoukje van Dijk er eit ektepar som har flytt til Fyresdal frå Groningenområdet og vurderer å starte opp osteproduksjon basert på lokale råvarer. Dei har planar om å importere austfrisiske melkesauer som produserer mjølk som egner seg godt til osteproduksjon. I starten har dei tenkt å produsere to sortar ost: ein blåmugg- og ein kvitmuggost basert på eigen sauemjøl.

Produksjonen er ganske enkel, og her skal vi forenkle den enda meir enn det som skjer i røynda. Mjølka som kjem inn frå eige fjøs, blir lagra på kjøletankar. Frå tankane tappast den sauemjølka ein treng til kvar produksjon og blir samstundes sikta. So blir sauemjølka tømmt i to ulike kar for ein prosess med oppvarming og tilsetjing av startkultur, osteløype og blå- og kvitmuggkultur for dei to ulike ostane. Etter 12 timar i ca 25 grader er det tid for å sikte osten frå væska gjennom eit klede og setje osten til kjøling i 4-6 grader. Når osten er passe avkjølt og fast, blir han pakka i ein spesialfolie, sett på ein etikett og lagt i ein liten pappask. Disse småaskane blir lagt i ein større kartong med 12 småaskar i kvar kartong. Så blir kartongane lagt på kjølelageret, klare til utsending til kundane/distributørane.

Kundane er både på bedriftsmarknaden (hotell og restaurantar) og på forbrukarmarknaden. Osten skal dei mellom anna selje i ein gardsbutikk på garden, men planen er samstundes at folk flest kan få kjøpt osten gjennom daglegvarebutikkar med ein profil retta mot kundar som ønskjer litt spesiell mat, som t.d. Meny og Ultra og nokre av gourmetbutikkane i Oslo. I tillegg tek dei sikte på å selje på messer og liknande; slik som til dømes Bondens Marknad. Her kan småskalaprodusentar få selt varene sine direkte til forbrukarane. I Oslo er det vanleg å ha slike dagar dei fleste laurdagane heile året. For å få osten til butikkar og marknadene har fleire produsentar gått saman om transporten. Det er ei stor varevogn som køyrer rundt og hentar varene på ymse oppsamlingspunkt (med kjølelager). Heiko og Sjoukje fraktar osten til eit lager i Drangedal. Saman med diverse andre småskalavarer blir osten sendt vidare med varebilen til butikkane, hotella og restaurantane og marknadene/messene.

- a) Lag eit flytdiagram for denne prosessen. Som råvarer kan du rekne: Sauemjøl, startkultur, vegetabilsk osteløype, blåmuggkultur, kvitmuggkultur, spesialfolie, etikettar, småaskar og kartongar. Kulturane og osteløypa må lagrast ved temperaturar mellom 2-8 grader. Sluttkundane er forbrukarane, anten dei kjøper direkte frå butikkar/marknader/gardsbutikken eller på ein restaurant.
- b) Kommenter systemet og drøft alternative løysingar.

Oppgåve 2. Vekt 25 %.

Eit problem som er spesielt viktig å vere merksam på ved all produksjon av nærings-/nytingsmiddel, er kvalitet, kvalitetskontroll og sertifiseringar. Omgrep som kvalitetsleing og kvalitetsutvikling blir viktigare og viktigare i tida som kjem.

- a) Gi ei generell utgreiing om ulike aspekt ved dette temaet.
- b) Vurder det systemet du har skissert for osteproduksjonen, med omsyn til kor det kan oppstå kvalitetsproblem av ulike slag.

Oppgåve 3. Vekt 25%.

I den internasjonale marknaden vi har i dag, er det ofte vanskelig å skilje seg ut frå konkurrentane berre på sjølve produkta. Logistikken blir meir og meir bruka i strategisk samanheng.

- a) Gjør greie for bruk av logistikk i strategisk samanheng
- b) Grei ut om typiske kjenneteikn på ei bedrift med god logistikkstrategi.

Hugs å ta dei føresetnader du finn naudsynt!