



Høgskolen i Telemark

Fakultet for allmennvitenskapelige fag

SLUTTPRØVE

6054
Logistikk

19.05.2015

Tid: 3 timar

Målform: Bokmål/Nynorsk

Sidetal: 5 (inkl. framsida)

Hjelpemiddel: Ingen.

Merknader: Oppgave 1 teller 75% og oppgave 2 teller 25%. Husk å disponere tida i tråd med vektleggingen.

**TA DE FORUTSETNINGER DU FINNER
NØDVENDIG!!!**

Vedlegg: Ingen

Eksamensresultata blir offentliggjort på Studentweb.

Oppgave 1. Bokmål (vekt 75 %)

Noen bønder i Midt-Telemark har vært på studietur til Åland, (mellom Sverige og Finland). Der dyrker de blant annet mye frukt og bær på samme måte som i Gvarv-/Bø området. Noe av avlinga på Åland går til produksjon av vin og brennevin. Åland er særlig kjent for eplevina de lager. En av bøndene de var innom på studieturen hadde lagd sin egen vingård omtrent på samme måte som vinbønder i Mellom-/Sør-Europa eller i USA. Dette er mulig på Åland innenfor det regelverket som gjelder lokalt på Åland/Finland og innen EU.

Telebøndene har til nå så godt som bare solgt frukta si til fruktgrossister, vanlige dagligvaregrossister og til nærings-/nyttelsesmiddelprodusenter (til vin, leskedrikk, syltetøy o.a.). Det er noen av de som er med på turen som ønsker å være forberedt på endringer i arbeidsvilkåra i det norske markedet enten vi fortsetter i EØS-samarbeidet eller vi om noen år søker medlemskap i EU på nytt. De ønsker å utrede hvordan en kan bygge opp et logistikksystem for salg av egenproduserte drikkevarer med alkohol, under forutsetning av at de strenge reglene vi har for produksjon av slike varer blir myknet opp.

Lag ei skisse til et logistikksystem for en slik vingård i Midt-Telemark. Som råvarer kan du rekne: vinflasker, etiketter, korker fra Portugal, egen frukt og bær, frukt og bær fra en nabogård, skogs- og fjellbær fra Vest-Telemark, tilsetningsstoffer (sukker, gjær, kjemikalier) og kartonger med plass til 12 flasker.

Produksjonsprosessen har flere hovedelementer: produksjon av råsaft ved mosing/pressing av frukt og bær, tilsetning av andre ingredienser, stormgjæring som varer i noen få timer og ettergjæring som varer i lenger tid, alt etter typen vin og frukt/bær. Noe av den gjæra råsafta blir dessuten destillert til produkter som likører og liknende. Til slutt må produkta tappes på flasker, etiketter må settes på og produkta må pakkes i kartonger.

På distribusjonssida kan du rekne med at vingården bare kan selge produkter med et alkoholinnhold høyere enn 21% til Arcus/Vinmonopolet. Svakere drikker rekner de med i framtida kan selges omtrent på samme måten som en selger for eksempel øl i dag.

- a) Kommenter de ulike elementa i skissa du lager og vurder ulike alternative løsninger.
- b) Gi en tilråding til hvilke produkt/markeder de bør satse på. Grunngi tilrådingen.

Siden du trolig ikke kan reknes som ekspert på slik produksjon eller distribusjon eller framtidige lover og regler, kan du i tillegg til opplysningene over, ta de forutsetninger du finner nødvendig.

Oppgave 2. (vekt 25%)

I logistikken det ofte snakk om en avveining mellom ytelse og kostnad. En viktig ytelse er service. Det er blitt et viktig begrep i bedriftslivet generelt, og logistikksystemet kan være et sentralt element i det en bedrift yter overfor kundene. Derfor er det viktig å ha en klar forståelse av hva som ligger i servicebegrepet i logistisk sammenheng.

- a) Gjør greie for hvordan en kan bruke logistisk service i strategisk samanheng. Gi eksempler på bedrifter som du mener har lagt særlig stor vekt på god logistisk service.



- b) Gjør greie for de viktigste faktorene/elementa i servicebegrepet i logistisk sammenheng. Illustrer disse elementa med praktiske eksempler, enten fra eksisterende bedrifter eller tenkte bedrifter.
- c) I begrepet serviceutvikling ligger det blant annet hva en bedrift bør gjøre for å få riktig servicenivå. Grei ut nærmere hva som ligger i begrepet serviceutvikling.



Oppgave 1. Nynorsk. (vekt 75 %)

Nokre bønder i Midt-Telemark har vore på studietur til Åland, (mellom Sverige og Finland). Der dyrkar dei mellom anna mykje frukt og bær på same måte som i Gvarv-/Bø området. Noko av avlinga på Åland går til produksjon av vin og brennevin. Åland er særleg kjent for eplevina dei lagar. Ein av bøndene dei var innom på studieturen hadde laga sin eigen vingard om lag på same måte som vinbønder i Mellom-/Sør-Europa eller i USA. Dette er mogleg på Åland innafor det regelverket som gjeld lokalt på Åland/Finland og innan EU.

Telebøndene har til no så godt som berre selt frukta si til fruktgrossistar, vanlege daglegvaregrossistar og til nærings-/nytingsmiddelprodusentar (til vin, leskedrikk, syltetøy o.a.). Det er nokre av dei som er med på turen som ynskjer å vere budde på endringar i arbeidsvilkåra i den norske marknaden anten vi held fram i EØS-samarbeidet eller vi om nokre år søkjer medlemskap i EU på nytt. Dei ønskjer å greie ut korleis ein kan byggje opp eit logistikksystem for sal av eigenproduserte drikkevarer med alkohol, under føresetnad av at dei strenge reglane vi har for produksjon av slike varer blir mjuka opp.

Lag ei skisse til eit logistikksystem for ein slik vingard i Midt-Telemark. Som råvarer kan du rekne: vinflasker, etikettar, korkar frå Portugal, eigen frukt og bær, frukt og bær frå ein nabogard, skogs- og fjellbær frå Vest-Telemark, tilsettingsstoff (sukker, gjær, kjemikaliar) og kartongar med plass til 12 flasker.

Produksjonsprosessen har fleire hovudelement: produksjon av råsaft ved mosing/pressing av frukt og bær, tilsetjing av andre ingrediensar, stormgjæring som varer i nokre få timar og ettergjæring som varer i lenger tid, alt etter typen vin og frukt/bær. Noko av den gjæra råsafta blir dessutan destillert til produkt som likørar og liknande. Til slutt må produkta tappast på flasker, etikettar må settast på og produkta må pakkast i kartongar.

På distribusjonssida kan du rekne med at vingarden berre kan selje produkt med eit alkoholinnhald høgare enn 21% til Arcus/Vinmonopolet. Svakare drykkar reknar dei med i framtida kan seljast om lag på same måten som ein sel t.d. øl i dag.

- c) Kommenter dei ulike elementa i skissa du lagar og vurder ulike alternative løysingar.
- d) Gi ei tilråding til kva produkt/marknader dei bør satse på. Grunngi tilrådinga.

Sidan du truleg ikkje kan reknast som ekspert på slik produksjon eller distribusjon eller framtidige lovar og reglar, kan du i tillegg til opplysningane over ta dei føresetnadene du finn naudsynt.

Oppgave 2. (vekt 25%)

I logistikken det ofte tale om ei avveging mellom yting og kostnad. Ei viktig yting er service. Det er blitt eit viktig omgrep i bedriftslivet generelt, og logistikksystemet kan vere eit sentralt element i det ei bedrift yter overfor kundane. Difor er det viktig å ha ei klår forståing av kva som ligg i serviceomgrepet i logistisk samanheng.

- a) Gjør greie for korleis ein kan bruke logistisk service i strategisk samanheng. Gi døme på bedrifter som du meiner har lagt særleg stor vekt på god logistisk service.



- b) Gjør greie for dei viktigaste faktorane/elementa i serviceomgrepet i logistisk samanheng. Illustrer disse elementa med praktiske døme, anten frå eksisterande bedrifter eller tenkte bedrifter.
- c) I omgrepet serviceutvikling ligg det mellom anna kva ei bedrift bør gjøre for å få rett servicenivå. Grei ut nærare kva som ligg i omgrepet serviceutvikling.