

Eksamen

20.05.2016

SSS2001

Marknadsføring og sal/Markedsføring og salg

Programområde for sal, service og sikkerheit/
Programområde for salg, service og sikkerhet

Nynorsk

Eksamensinformasjon	
Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verkty som kan brukas til kommunikasjon.
Bruk av kjelder	<p>Viss du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid oppgi desse på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei.</p> <p>Du skal oppgi forfattar og fullstendig tittel på både lærebøker og annan litteratur. Viss du bruker utskrift eller sitat frå Internett, skal du oppgi nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET DITT:</p> <ul style="list-style-type: none">• Når du løyer oppgåva, må du beskrive dei vala du tar og grunngi dei• Kompetansen din i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none">○ presentere og bruke fagstoff, og grunngi synspunkta dine og forslaga dine til løysing på oppgåva○ trekkje inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for problemstillingane i oppgåva○ gjere greie for resultatet/konsekvensene av dei faglege vala dine○ meistre relevante grunnleggjande ferdigheiter○ bruke eksempel der det er relevant○ bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein formålsteneg og etterretteleg måte
Andre opplysningar	Eksamensoppgåva består av 8 sider inkludert forside og bakside. Artikkelen som er brukt i casen ligger i oppgavesettet (s. 6 og 7).

Les gjennom artikkelen «Sverger til kystkultur og tørrfisk», utgitt i byavisa i Trondheim 26.02.15, og svar på oppgåvene.

Oppgave 1

Trondheim er Noregs tredje største by med rundt 185 000 innbyggjarar. Trondheim er kjend som studentby og har ein rik samansetnad av næringsliv og kan skilte med både eit velutvikla reiseliv og handelsnæring og eit rikt kulturliv. Med bakgrunn i opplysningane gitt i casen og innleiingsvis her bed vi deg svare på følgjande:

- A. Når ein segmenterer, gjer ein det etter visse kriterium. Bruk desse og finn fram til forslag til konkrete målgrupper for restaurantbåten Bjørnvåg.
- B. Forklar korleis du meiner restaurantbåten Bjørnvåg har vore gjennom trinna i produktutviklingsprosessen. Her må du vere kreativ og kome med eigne forslag.
- C. I dei enkelte fasane i modellen «produktet sin livssyklus» nyttar ein seg av konkurransemidla pris, distribusjon og påverknad for å fremme salet. Beskriv korleis du antar at restaurantbåten Bjørnvåg sitt normale produktliv utviklar seg. (Spesielt viktig er det her at du har idear rundt livsforlengande strategiar i modningsfasen.)
- D. Du har i oppgave C allereie vore innom strategiar for pris. Kom vidare med forslag til prisdifferensiering du meiner kan vere formålstenleg (og eventuelt ikkje formålstenleg) for dei å bruke. (Det er forventa at du gjer greie for kvart av desse.)

Legg sjølvvalde føresetnader til grunn der du meiner det trengst.

Bokmål

Eksamensinformasjon	
Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
Bruk av kilder	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem.</p> <p>Du skal oppgi forfatter og fullstendig tittel på både lærebøker og annen litteratur. Hvis du bruker utskrift eller sitat fra Internett, skal du oppgi nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderingen	<p>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN:</p> <ul style="list-style-type: none">• Når du løser oppgaven, må du beskrive de valgene du tar og begrunne dem• Din kompetanse i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none">○ presentere og bruke fagstoff, og begrunne dine synspunkter og forslag til løsning på oppgaven○ trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger○ gjøre rede for resultatet/konsekvensene av dine faglige valg○ mestre relevante grunnleggende ferdigheter○ bruke eksempler der det er relevant○ bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte
Andre opplysninger	Eksamensoppgaven består av 8 sider inkludert forside og bakside. Artikkelen som er brukt i casen ligger i oppgavesettet (s.6 og 7).

Les gjennom artikkelen «Sverger til kystkultur og tørrfisk», utgitt i byavisa i Trondheim 26.02.15, og besvar oppgavene.

Oppgave 1

Trondheim er Norges tredje største by med rundt 185 000 innbyggere. Trondheim er kjent som studentby og har en rik sammensetning av næringsliv og kan skilte med både et velutviklet reiseliv og handelsnæring og et rikt kulturliv. Med bakgrunn i opplysningene gitt i casen og innledningsvis her bes du besvare følgende:

- A. Når man segmenterer, gjør man det etter visse kriterier. Bruk disse og finn fram til forslag til konkrete målgrupper for restaurantbåten Bjørnvåg.
- B. Forklar hvordan du mener restaurantbåten Bjørnvåg har vært gjennom trinnene i produktutviklingsprosessen. Her må du være kreativ og komme med egne forslag.
- C. I de enkelte fasene i modellen «produktets livssyklus» benytter man konkurransemidlene pris, distribusjon og påvirkning for å fremme salget. Beskriv hvordan du antar at restaurantbåten Bjørnvågs normale produktliv forløper. (Spesielt viktig er det her at du har ideer rundt livsforlengende strategier i modningsfasen.)
- D. Du har i oppgave C allerede vært innom strategier for pris. Kom videre med forslag til prisdifferensiering du mener kan være hensiktsmessig (og eventuelt ikke hensiktsmessig) for dem å bruke. (Det er forventet at du redegjør for hvert av disse.)

Legg selvvalgte forutsetninger til grunn der du mener det trengs.

Direkte kilde til artikkelen: <http://byavisa.no/2015/02/26/sverger-til-kystkultur-og-torrfisk/>

Sverger til kystkultur og tørrfisk

I kanalen ligger restaurantbåten Bjørnvåg med tre bord. Vi tittet inn og fikk servert kystkultur, tørrfisk og Querini-balla - av lutefiskrester.

26. FEBRUAR 2015 AV KARINA LEIN KATEGORI: BYAVISA

Hverdagsmat / Alternativ til posematen

MS Bjørnvåg er en godt bevart restaurant-hemmelighet i Trondheim. På 50-tallet fungerte den som kystpassasjerferge, men det har også gjort sin nytte som «charterbåt» i Oslofjorden.

For tre år siden kjøpte Eivind Magne Einarsson Austad den over 60 år gamle båten sammen med ektefellen. Herfra ønsker ham å videreføre kystkulturen, gjennom å servere mat med opprinnelse fra den.

– Kystkulturen ligger hjertet mitt nært. Jeg liker lukten av den, å jobbe med håndverket knyttet til den, sier Austad.

Atmosfæren i båten midt i byen er særegen. Det brenner godt i vedovnen. Kokekaffen på kjel holder varmen der. I skuffene ligger eldre bestikk samlet over mange år, og i hyllene står de skjøreste porselenkopper.

– De fleste over 40 år vil kjenne igjen noe av interiøret her, noe av plettene, bestikket, koppene – enten man har det på hytta eller hos bestemor. De har rot i norsk historie, sier Austad.

Og over det hele hviler blikket til en gedigen kongetørrfisk som ligger selvtilfreds og overvåkende på det ene bordet. Klippfisk eller tørrfisk er som den lifligste aroma å regne her ombord. Bjørnvåg er godkjent for 57 passasjerer. I salongen er det plass til 20.

MS Bjørnvåg er ikke bygd for å ta imot store selskapet. Retten får du vite når du kommer, for vertskapet vet det ikke selv ennå. –Når noen bestiller bord her, må vi først sjekke hvilke råvarer vi har tilgang på, sier Austad. Fra de tre bordene, har

gjestene innsyn på kjøkkenet. Austad & co byr på en helhetsopplevelse. – Vi ønsker at folk skal vite hvor det vi byr på kommer fra, det være seg maten, knivene, glassene, bestikket. Ingenting er tilfeldigheter her. Vi har en tanke bak alt, understreker Austad. – Hele måltidet skal oppleves som en forestilling for gjestene. Man skal få en følelse i kroppen, som om man blir frelst i et tensing-møte, smiler Austad.

Som kokk er han inspirert av en blanding av norsk kystkultur og japansk kaiseki-mat, tradisjonell japansk middag. Da han arbeidet som kokk i Japan, fikk han god innsikt i ferskvaremarkedet og hvor viktige alle stegene i prosedyren er.

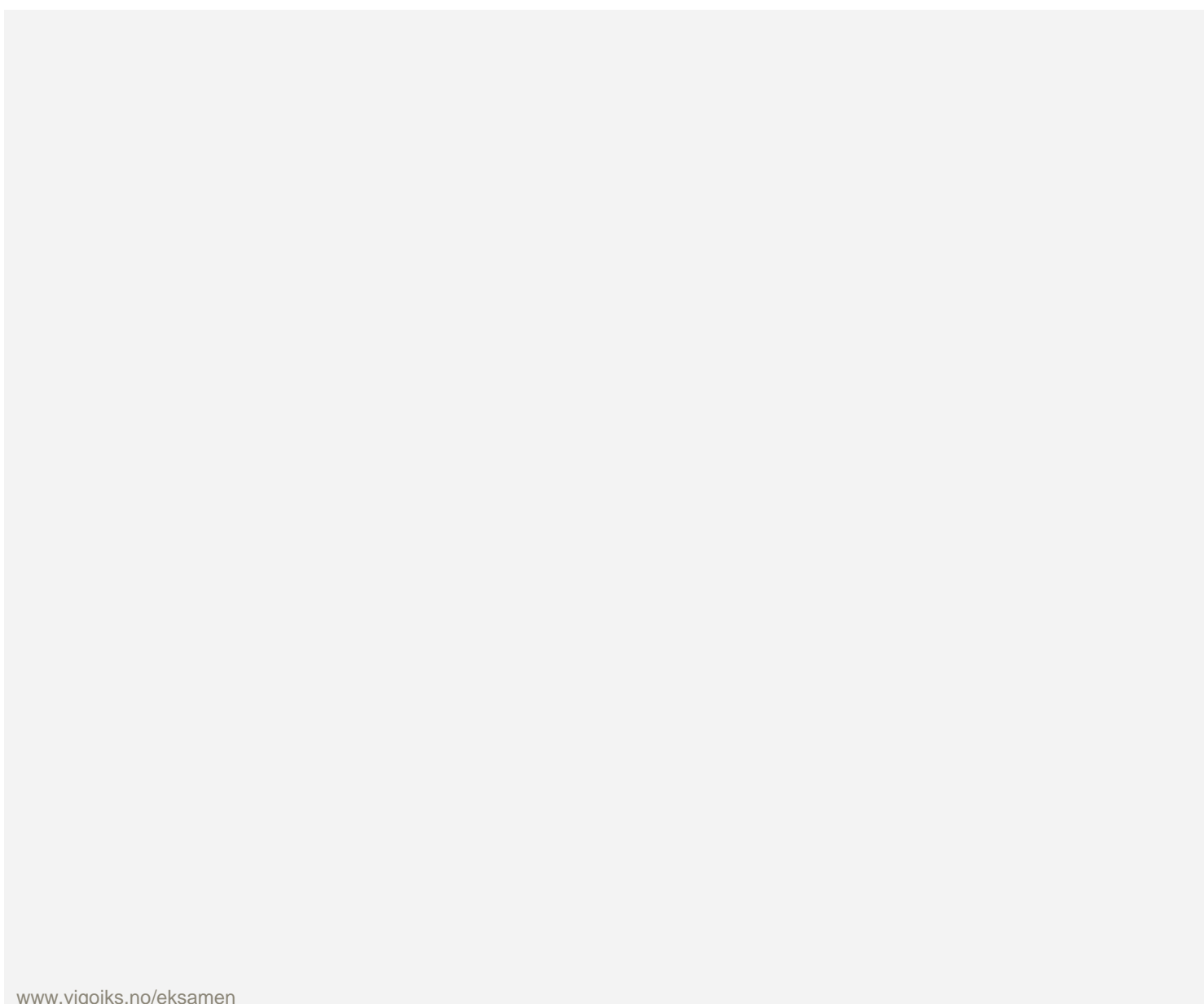
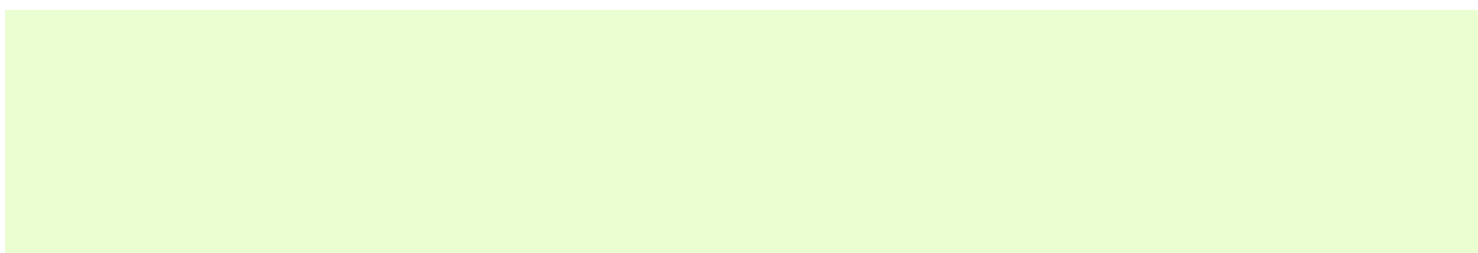
– **I Japan lærte jeg** hvor viktig det er med rene, enkle ting og om det å ta de riktige stegene med tanke på råvaren. Råvarene snakker for seg selv. Kystkulturen her i Norge arbeider etter de samme prinsippene. Mye matkunnskap er gått tapt med kystkulturen, som for eksempel kunnskap om som tørrfisken. Vi hadde en veldig sterk matkultur her til lands, men med oljen ble vår gamle matkultur sett på som fattigmannskost. Vi er blitt en kjøp filetnasjon, sier Austad.

Han gir oss gjerne en liten innføring i tørrfisk. – Tørrfisk er hel rund skrei som bløgges og kuttet i buken. Innvoller taes ut og vaskes i havvann. Fisken henges så til tork på jella. Tørrfisk er 87 – 93 prosent proteiner. På de beste, den prima fisken, fermenteres fisken slik at proteinet brytes ned og det dannes aminosyrer, sier Austad.

Han viser til at tørrfisk er Norges eldste eksportvare og at den fortsatt er en av våre største. – Problemet er at vi eksporterer alt og ikke bruker det selv, sier Austad. Selv har han stor forkjærlighet for tørrfisken fra Røst.

Austad er likevel opptatt av at man ikke skal følge tradisjonene blindt. – Med tiden forandrer de seg. Men om man husker hvorfor de ble en tradisjon, kan man følge og videreutvikle dem,

Stuert og medeier Torstein Borgersen skal skal lage Quirini-balla for oss, og vise hvordan vi kan lage god mat på lutefiskrester. Og retten skal ikke legges på hvilken som helst tallerken. – Jeg har vært ved Grønsjøen i Tydal og funnet disse flatene steinene, forteller Borgersen som i like stor grad som «sjefen sjøl» er opptatt av å gi gjestene den helt spesielle opplevelsen – nærmest mulig opprinnelsen.



www.vigoiks.no/eksamen