



Høgskolen i Telemark

SLUTTPRØVE

5206 LOGISTIKK

18.12.2006

Tid: 9-11

Målform: Bokmål/nynorsk

Sidetal: 3 (inkl. framsida)

Hjelpemiddel: Ingen.

Merknader: **Oppgave 1. teller 70%, oppgave 2: 30%,
Pga at det er så mange oppmeldte blir ikkje karakterane
klare før 20. januar
Husk å ta de forutsetninger du finner nødvendig.**

Vedlegg: Ingen.

Eksamensresultata blir offentliggjort på nettet, via Arena høgskole. I tillegg finn du eksamensresultatlistar på utsida av eksamenskontoret, men da treng du kandidatnummeret ditt, så du bør notere dette på ein lapp og legge den i lommeboka.



Avdeling for allmennvitenskaplege fag.



Oppgave 1. Bokmål (vekt 70 %)

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 eplevinen 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 myket 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.

Produksjonsprosessen har flere hovedelementer: produksjon av råsaft ved mosing/pressing av frukt og bær, 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 30%)

Et begrep som er spesielt viktig å være oppmerksom på ved all produksjon, og kanskje spesielt ved produksjon av nærings- og nytelsesmidler er grønn logistikk. Dette begrepet ser ut til å bli viktigere og viktigere i tida som kommer.

- a) Gi en generell utredning om ulike aspekt ved temaet grønn logistikk.
- b) Vurder det systemet du har skissert for vingården med hensyn til hvor grønn logistikk er særlig relevant.



Oppgave 1. Nynorsk. (vekt 70 %)

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 eplevinen 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.

Produksjonsprosessen har fleire hovudelement: produksjon av råsaft ved mosing/pressing av frukt og bær, 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 nausynt.

Oppgave 2. (vekt 30%)

Eit omgrep som er spesielt viktig å vere merksam på ved all produksjon, og kanskje særleg ved produksjon av nærings-/nytingsmiddel, er grøn logistikk. Omgrepet ser ut til å bli viktigare og viktigare i tida som kjem.

- c) Gi ei generell utgreiing om ulike aspekt ved temaet grøn logistikk.
- d) Vurder det systemet du har skissert for vingarden med omsyn til kor grøn logistikk er sær relevant.