

MATFAG



Marknad og sal

Beskriving

Matvarenæringa er storindustri. Det er enorme pengesummar i omløp og tallause produkt. Kva gjer at kundane vel eitt bestemt produkt? I filmen møter du både ein matforskar, ein dagleg leiar i eit reklamebyrå og ein matprodusent som fortel om egne erfaringar. Vidare møter vi ein sjømathandlar og ein butikkslaktar som fortel om kva kunnskapar og ferdigheiter som er viktige for å kunne yte god salservice overfor kundane.

Omgrep

Varm mat: Mat som blir bydd fram frå varmhaldingsdisk, skal ha ei fullgod varmebehandling og haldast varm ved minimum 60°C.

Spørsmål

- 1 Kva faktorar kan påverke kundane når det gjeld kva produkt dei vel?
- 2 Kva kunnskapar og ferdigheiter bør ein butikkslaktar ha?
- 3 Kva kunnskapar og ferdigheiter bør ein sjømathandlar ha?
- 4 Kvifor er det så viktig med sporing? I kva situasjonar kan det bli aktuelt å nytte seg av sporingsmogleighetene?

Fordjupingsoppgåver

- 1 Ta for deg eit produkt som de produserer på skulen, og lag eit forslag til korleis du vil emballere og merke produktet. Lag gjerne eit forslag til kva slags design du vil ha på pakningen og grunngi valet ditt.
- 2 Oppsøk ein ferskvaredisk i nærhleiken av der du bur og spør om kva dei selg mest av. Spør også om korleis dei kan svare kundar på spørsmål om innhaldet i ulike produkter og kva opplysningar kundane oftast ønskjer svar på.