



# Fakta

- Etablert 2003 – 700 år etter gården
- 4 generasjoner, 10 ansatte
- Kombinerer både volum (430 tonn) og nisje (200 tonn)
- Vi gjør alt selv – utenom frakt
- 9,5 MNOK i omsetning (2011)

*Hands on!*

*10 liter  
= 1 kg*



*Detaljer  
er alt*

**Håndverk**

*I selin*



*Stor-Ronja*

*Du blir  
hva du  
spiser*

**Egen råvareavdeling**

# Gress er ikke bare gress

Gress → Ku → Melk → Ost

I naturen har alt en sammenheng

# 6 typer hvit- og blåskimmelost







3000 Kraftkar



## BLÅMUGGOST SOM STIKKES FOR HÅND OG VENDES FLERE GANGER I UKEN.

*Det kaller vi spesielt.*

Men at det er akkurat dette som må til for å få den perfekte blåmuggosten, er man sjønt enige om når den unike Tingvollosten lages. Og resultatet av den tålmodighetskrevende og noyaktige arbeidsprosessen er så vellykket atosten har fått kvalitetsmerket Spesialitet.

Dette merket gis kun til utvalgte matvarer med spesielle egenskaper, enten det er ingrediensene maten er laget av, eller måten maten er laget på. Spesialitet-merket pryder

dermed alt fra fenalår med honning til saft laget av svartsurber og paté av viltkjøtt. Produktene har det til felles at de vil kunne gi deg en matopplevelse utenom det vanlige. Spesialitet-merket skal med andre ord gjøre det lettere for deg å vite når du står med en unik matvare mellom hendene.

Les mer om matvarene som har fått Spesialitet-merket på:  
[spesialitet.no](http://spesialitet.no)





- Gull for Kraftkar, World Cheese Awards 2011 (Storbritannia)
- Gull for Kraftkar, Nordens oste 2011 (Danmark)
- Gull for Kraftkar, Landsutstillingen for gardsost 2011/12 (NM)
- Gull for Bondelykke, Landsutstillingen for gardsost 2011/12 (NM)
- Gull for Mektig Høvding, Landsutstillingen for gardsost 2011/12 (NM)
- Sølv for Mild Mester, Landsutstillingen for gardsost 2011/12 (NM)
- Sølv for Vismann, Landsutstillingen for gardsost 2011/12 (NM)
- Bygdeutviklingsprisen 2011, Innovasjon Møre og Romsdal



# Tiden før tine

Egen bil, andres bil, større biler og dyre biler. Og Hurtigruta!

# EKSEMPEL:



Første gårdsprodusent i Norge med  
direkteavtale med TINE



# Fra teori til praksis

- Ordrepakking mandager
- Innregistrering via Timpex (kundedata/etiketter + fakturering)
- Vareutsending tirsdag kl 0530
- Tunga/Trondheim nasjonalt knutepunkt

# Bjørn!



# Fordeler med TINE

- Ubrutt kjølekjede – kan også brukes for tørrvarer
- Tredjepart + størst dekningsgrad (ca 26 000 kunder)
- Forutsigbare fraktkostnader – innbakt i kalkylene
- TINE har etablerte kontaktpersoner hos kundene
- Miljøperspektiv – færrest mulig biler

# Utfordringer

- Få store nok bestillinger – samkjøring regionalt (volum)
- Få frakttilbydere (tredjeparts) å velge mellom (MEN: styrk disse!)
- Variabel frakttid, noen varer forsvinner (elektronisk sporing)
- Har butikkene tid til å bestille varer + plassere dem i butikken?
- Emballasjeinkjøp og kunnskaper om logistikk
- Eksport?

# THE END

Egil Smith-Meyer

Tlf 906 64 140  
egil@tingvoll.no

[www.facebook.com/Tingvollst](http://www.facebook.com/Tingvollst)  
Twitter: @Meiribestyreren