

# PRESENTASJONS- DOKUMENT

# *Problemstilling*

**«Hvordan kan man gjøre det enkelt, trygt og fornøylig å handle ferskvarer på nett?»**

# *Visuell identitet*

Den visuelle identiteten til Måselv Mat er en del av den ferdige løsningen. Jeg vil i det følgende presentere de delene identiteten består av.



# *Konsept*

## **«Fra jord til bord»**

Konseptet bygger på grunntanken om at gleden av å lage mat kommer fra gode råvarer. På veien fra jord til bord er det dyktige mennesker som jobber hardt for å bringe kvalitetsråvarer på bordet. Både de som produserer og foredler, men også de som legger inn sine arbeidstimer på kjøkkenet for å skape glede for andre.

# Typografi

I denne oppgaven har jeg lagt vekt på at typografien skal være leselig, men samtidig ha særegenhet med den hensikten å skape en gjenkjennelig visuell identitet.

## WARNOCK PRO

Klassisk, men kontemporær. Hard og kantete, men myk og rund. Brukes til overskrifter.

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPp  
 QqRrSsTtUuVvWwXxYyZzÆæØøÅå  
 1234567890!,:-?` &/#"@

## SOFIA PRO

Moderne, geometrisk og vennlig. Brukes til brødtekst, mellomtitler og linker

**AaBbCcDdEeFfGgHhIiJjKkLlMmNnOoPp**  
 QqRrSsTtUuVvWwXxYyZzÆæØøÅå  
 1234567890!,:-?` &/#"@

# *Farger*

Det var behov for en fargepalett som bygget opp under Måselv Mat som en trygg og seriøs aktør. Paletten måtte samtidig være fleksibelt og moderne.

LUFT

JORD

INSPIRASJON

GLEDE

MÅSELV MAT

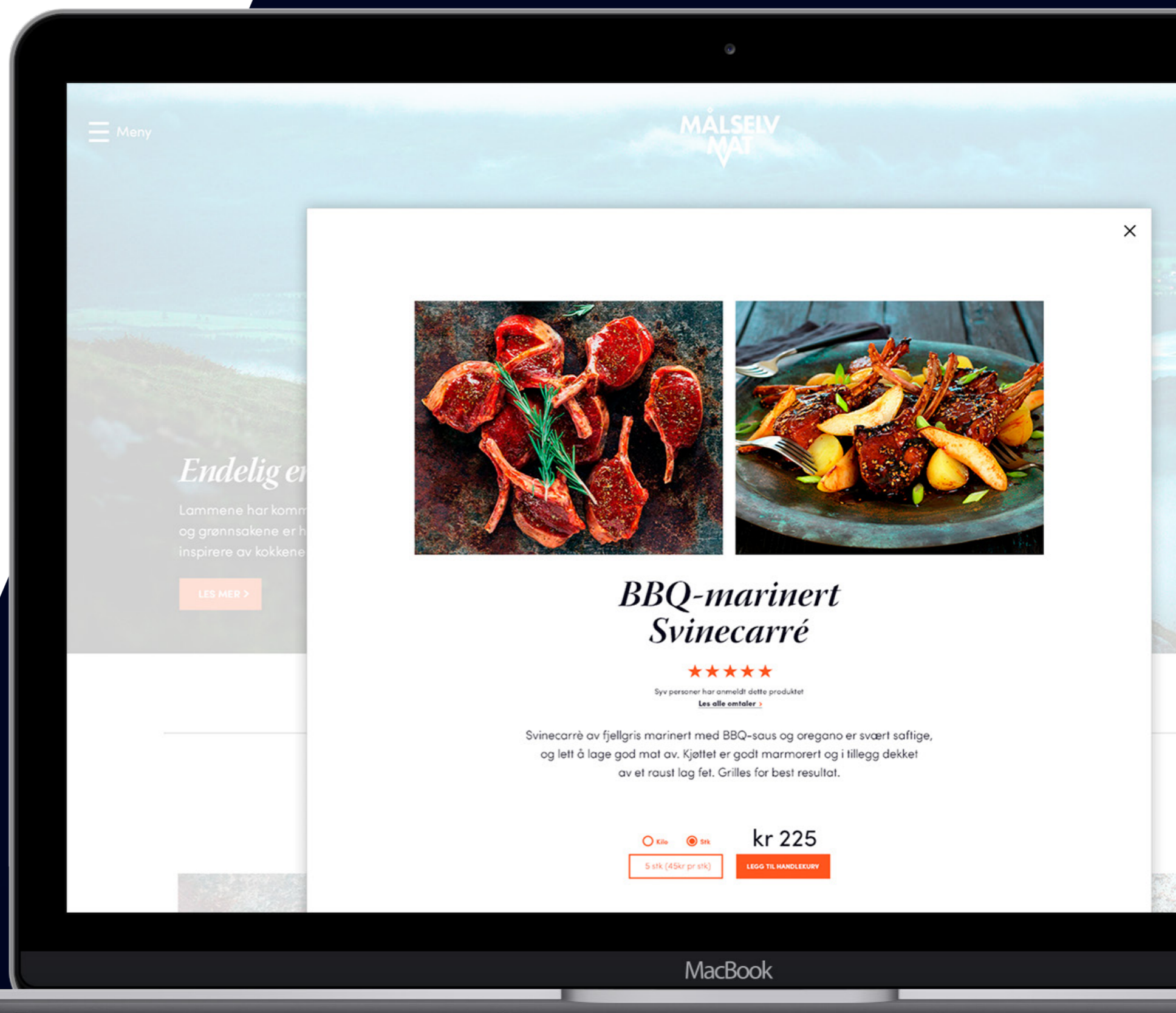
# *Bildestil*

Bildene gjenspeiler konseptet med sin grove tekstur, og kombinasjonen mellom varme og kalde farger.



# Løsning

Den endelige løsningen er utviklet for å gjøre det mest mulig enkelt, trygt og fornøyetlig å handle ferskvarer på internett. I det følgende er tjenesten grundig forklart.





### LANDINGSSIDE

Nettsiden til Måselv Mat er bygget opp etter enkle prinsipper. For å bygge tillit mellom tjenesteleverandør og kunde er det lagt vekt på hva andre kunder mener om produktene. Bestselgere er derfor de første produktene kundene blir presentert for.



#### Endelig er råvarene her!

Lammene har kommet fra fjellet, grisene er slaktet og grønnsakene er høstet. Se utvalget, og la deg inspirere av kokkens beste oppskrifter.

[LES MER >](#)

[PRODUKTER >](#)

[INSPIRASJON >](#)

[OM OSS >](#)

### Våre bestselgere



★★★★★ (7) Les alle omtaler

#### Marinert scinecarré

Marinert svinecarré er en av våre absolutte bestselgere! Passer perfekt på grillen eller i panna.

[SE ALLE PRODUKTER >](#)



★★★★★ (12) Les alle omtaler

#### Filetkoteletter

Hva med en tykk og saftig filetkotelett? Denne stykningsdelen passer perfekt til langtidssteking i ovn.

[SE ALLE PRODUKTER >](#)



### Velg riktige råvarer til det du skal lage

Nøkkelen til suksess på kjøkkenet er riktige råvarer. Uansett hva du skal lage har vi de riktige råvarene!

[SE ALLE PRODUKTER >](#)



[STEIK >](#)



[GRILL >](#)



[SMÅRETTER >](#)



[PØLSER OG DEIGER >](#)



### Hos Måselv Mat er aldri matgleden langt unna

Det er heller ikke kokkene våre, dersom du skulle trenge inspirasjon eller friske opp kunnskapen din på kjøkkenet.

[INSPIRASJON >](#)

#### Meny

[Produkter](#)  
[Inspirasjon](#)  
[Om Måselv Mat](#)

#### Hjelp

[Frakt og levering](#)  
[Garantier](#)  
[Retur](#)  
[Betalingalternativer](#)

#### Kontakt

[Chat med oss!](#)  
**Adresse:** Kjerresnesveien 438  
**Tlf:** 946 25 966  
**E-post:** [post@maaselvmat.no](mailto:post@maaselvmat.no)

#### Hold deg oppdatert!

Meld deg på vårt nyhetsbrev og motta inspirasjon og nyheter. Du kan melde deg av når som helst!

Skriv inn din e-post

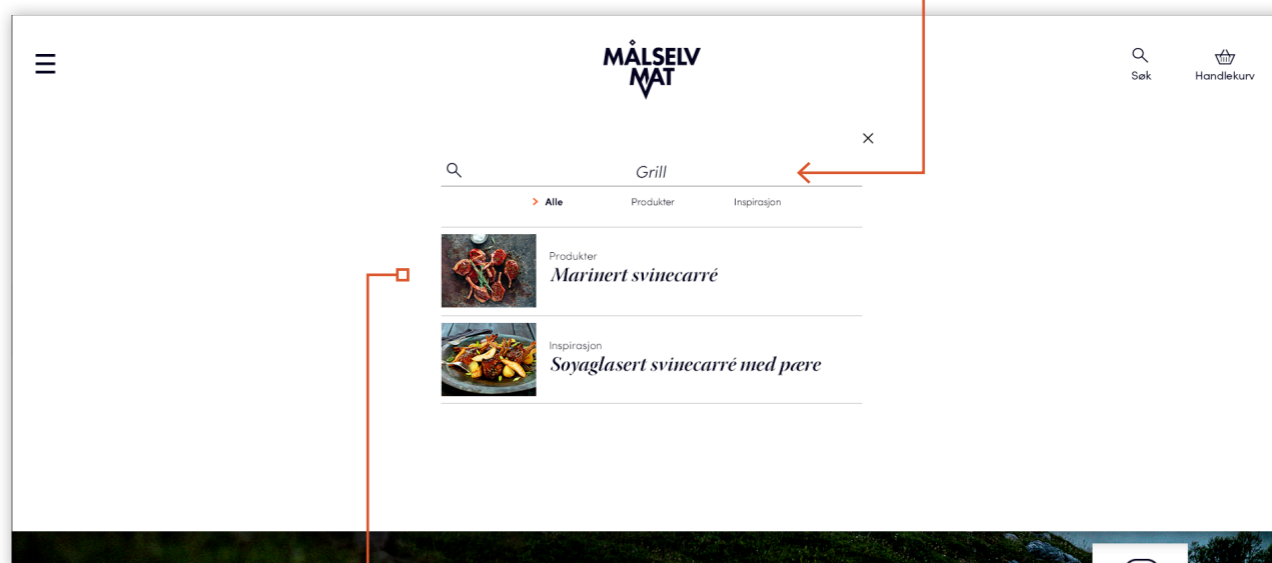
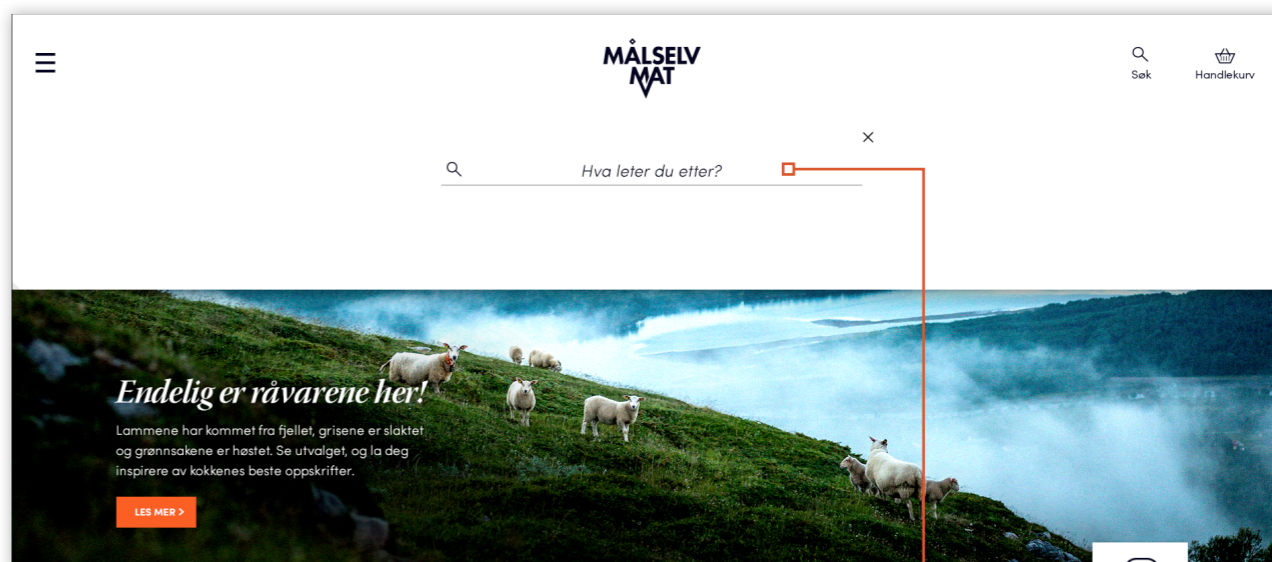
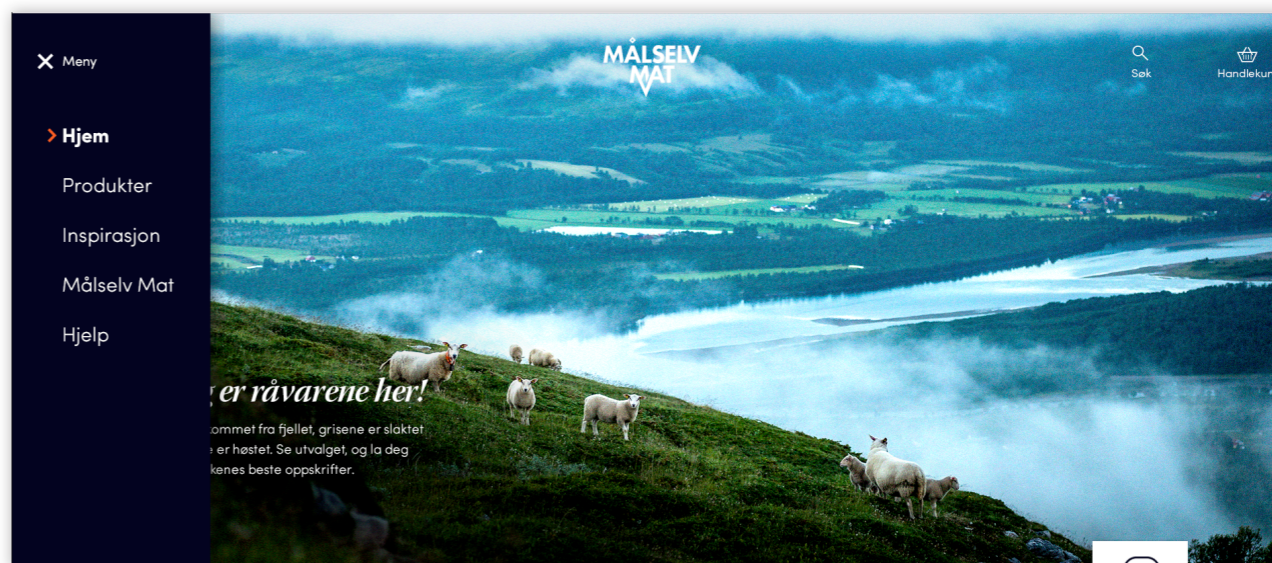
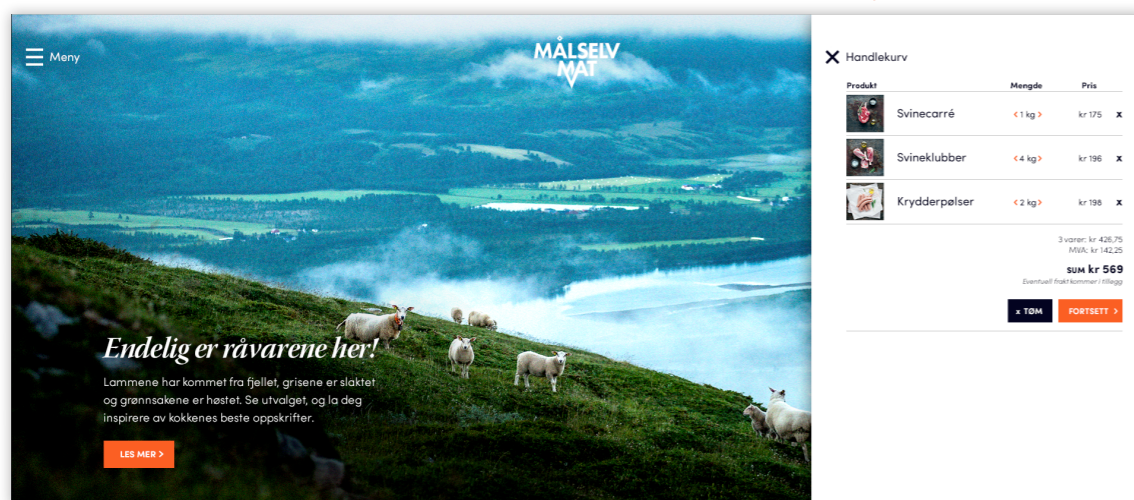
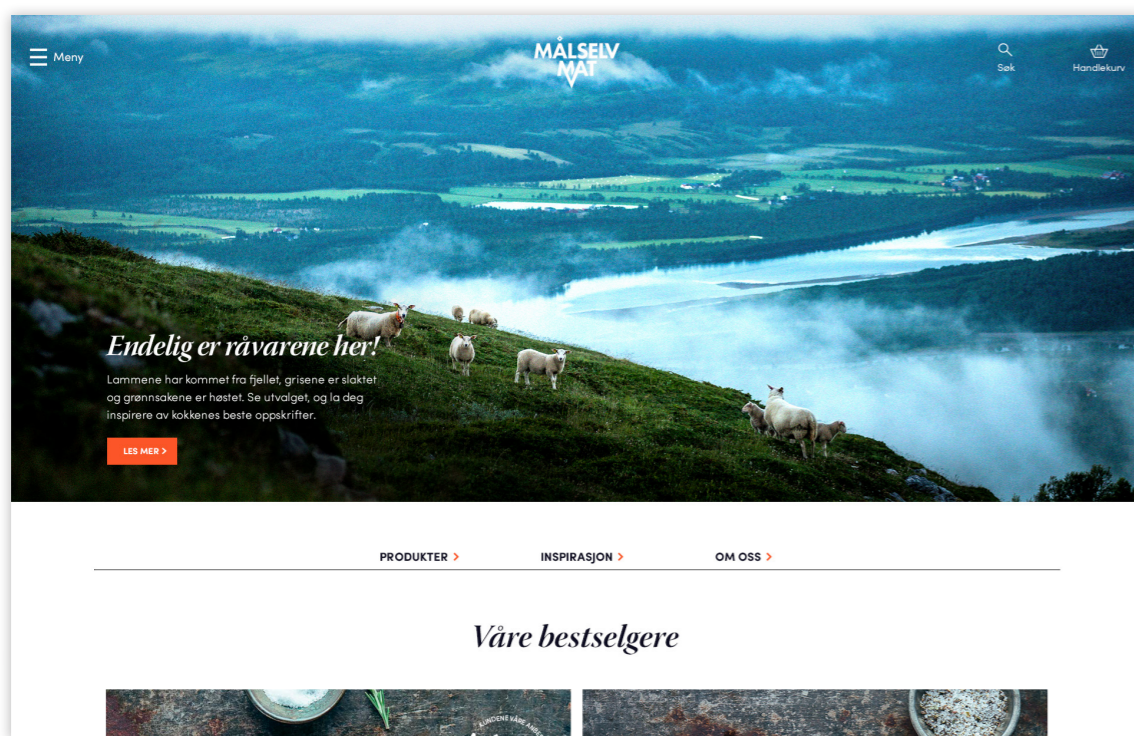
[MELD PÅ >](#)

Vi ønsker å inspirere kundene våre til å være kreativ på kjøkkenet. Produktene er derfor presentert i kategorier som gir de et hint om hva produktene kan brukes til. For eksempel steik eller grill.

### NAVIGASJON

Meny, søkefelt, handlekurv og chat er enkelt tilgjengelig på alle de ulike sidene. Tanken er at uansett hvor man er så skal man enkelt kunne navigere seg mellom de ulike delene av siden.

Chat-funksjonen er forklart lenger ut i dette dokumentet.




**BESTSELGERE**

Videre blir man presentert for bestselgere. Disse åpner et nytt vindu (overlay) som beskriver produktet nærmere. Inne på produktsiden blir man presentert for både kundeforholdelser og oppskrifter basert på den aktuelle råvaren. Dette bygger på konseptet «fra jord til bord»

PRODUKTER > INSPIRASJON > OM OSS >

### Våre bestselgere




★★★★★ (2) Les alle omtaler

#### Marinert scinecarré

Marinert svinecarré er en av våre absolutte bestselgere! Passer perfekt på grillen eller i panna.

[SE ALLE PRODUKTER >](#)



★★★★★ (12) Les alle omtaler

#### Filetkoteletter

Hva med en tykk og saftig filetkotelett? Denne stykningsdelen passer perfekt til langtidssteking i ovn.

[SE ALLE PRODUKTER >](#)

Meny

MÅLSELV MAT


Søk Handlekurv

## Produkter


Kokken vår håndplukker bestillingen din, og kvalitetssikrer alltid råvarene før de pakkes og sendes til deg. Derfor kan vi garantere deg at varene vi selger til deg er av høyeste kvalitet.

Skogsgris ▾ Lam og sau Grønnsaker


Alle produkter Steik Grill Småretter Pølser og deig



**Svinecarré** ★★★★★ (23)  
Skogsgris kr 175 per kg



**Svineteik** ★★★★★ (5)  
Skogsgris kr 99 per kg




**Filetkotelett** ★★★★★ (10)  
Skogsgris kr 229 per kg

Meny

MÅLSELV MAT

Søk Handlekurv



### BBQ-marinert Svinecarré

★★★★★  
Svinecarré av fjellgris marinert med BBQ-saus og oregano er svært saftige, og lett å lage god mat av. Kjættet er godt marinerert og i tillegg dekket av et rust lag fet. Grilles for best resultat.

kr 199  
Kjøp 199kr per kg

**INFO**

**Størrelse**  
Denne varen kan kjøpes både stykvis og kilovis. Stykkene veier ca. 200g. Velger du kilo kan du kun bruke hele kilo. Husk å velge "stk" eller "kg" når du velger mengde.

**Garanti**  
Varene våre kjøles eller fryses rett etter slaktning. Dette gjør at kvaliteten opprettholdes lengre. Vi garanterer holdbarhet i minst 7 dager etter at du har fått varen. Skulle det være noe får du ny vare eller pengene tilbake. Det er opp til deg!

**Frakt og levering**  
Denne varen må hentes på utsalgsstedet vårt på **Hegtun**. Vi har per dags dato ikke hjemlevering, og anser vanlig postgang for å være et dårlig fraktoalternativ for ferskvarer. I tillegg fordyrer det handelen din med opp til dobbelte.

[KONTAKT OSS HER >](#) [FINN OSS PÅ KARTET >](#)

---

**Hva sier kundene?**

★★★★★ Dette produktet har fått 7 omtalende, og har en totalsum på 5 stjerner


★★★★★ 27 august 2017  
**Andersen096, Tromsø** - Beste jeg noen gang har grillet! Lagde dette til hele familien her forrige helg, og alle ble stasgarnerte. Kan jeg dere kan bygge en selge den matretten for seg selv så jeg kan bruke den på kjøling osv?

★★★★★ 15 januar 2018  
**Anten, Målselv Fjellandsby** - Grillat på engangsgrill i skibakken denne helga. Ikke optimal grill, men ble kjempagodt for det.


[Last inn flere omtalende >](#)

---


**INSPIRASJON**



★★★★★ (3)  
**Svinecarré med spinatsalat**  
Imponer med helstekt svinecarré! Enkelt spinatsalat, kokte poteter og gresser er godt tilbehør.



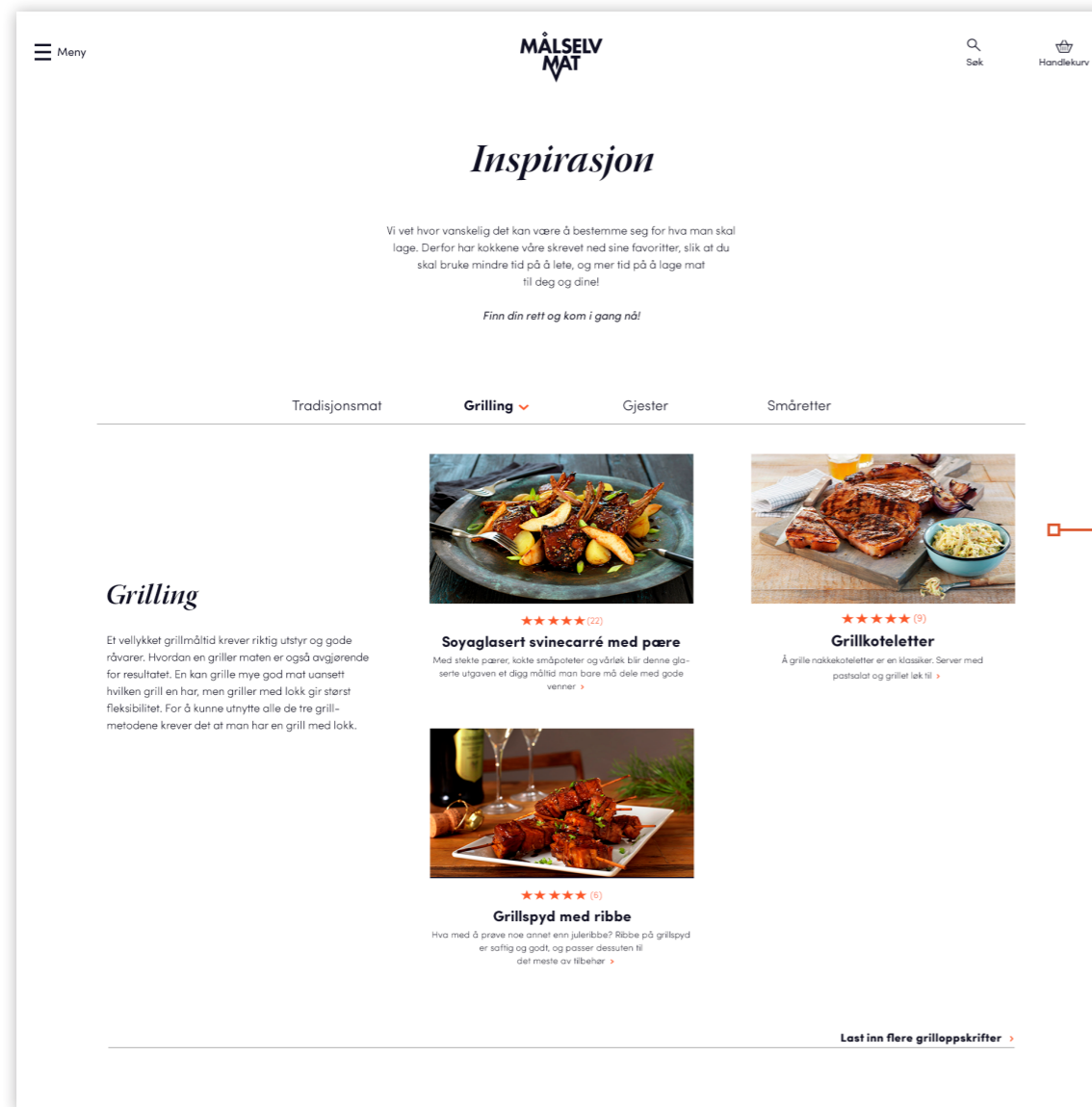
★★★★★ (5)  
**Sennepsbakt svinecarré med søte rotgrønnsaker**  
Hvis du er på jakt etter å imponere gjestene dine, har du kommet til den rette oppskriften.



★★★★★ (0)  
**Soyaglasert svinecarré med pære**  
Med stekte poteter, kokte småpoteter og utdrik blir denne glasserte svinecarré et deilig måltid man bare må dele med gode venner.

[SE ALLE OPPSKRIFTENE VÅRE >](#)

Meny Hjelp Kontakt Hold deg oppdatert!



## Soyaglasert svinecarré med pære

★★★★★

20 personer har anmeldt dette produktet  
Les alle omtaler

Norsk svinecarré er skikkelig godt! Kombinert med stekte pærer, kokte småpoteter og vårløk blir denne glaserte utgaven et digg måltid man bare må dele med gode venner.

Del

40 min

Skriv ut

### Dette gjør du:

1. La kjøttet ligge i romtemperatur i en halv time før tilberedning.
2. Forvarm stekeovnen til 125 °C.
3. Skjær lammecarré i koteletter ved å føre en skarp kniv inn mellom ribbenene. La det være to ben på hver kotelett.
4. Krydre kotelettene med salt og pepper og brun dem i stekepanne med margarin på sterk varme. Legg kjøttet over i en ildfast form og sett formen inn i ovnen. Bruk et steketermometer og stek til ønsket kjerne-temperatur. Kjøttet er medium stekt ved 65-70 °C og gjennomstekt ved 76 °C.
5. Kok poteter møre i lettsaltet vann.
6. Bland alle ingrediensene til glaze i en liten kjele og kok opp. Når glazen er sirupstykk heller du den over kjøttet og vender godt slik at alt kjøttet er godt dekket.
7. Del pærene i seks, og ta ut kjernehuset. Stek pærestavene i varm panne med smør til de er knapt møre.

### Ingredienser

4 Personer

### Hva sier kundene?

★★★★★

Dette produktet har fått 20 anmeldelser, og har en totalsum på 5 stjerner

★★★★★ 27. august 2017

**Brukeravn2901, Meen i Måselv** - Kjempegodt kjøtt som gjorde seg helt ypperlig på grillen! Kan anbefale dette til alle, men dera bør marinere det i minst to dager for å få best resultat.

★★★★★ 1. september 2017

**Peder, Trømsø** - Kjøpte blant annet dette når vi kjørte hjem fra hytta, og vi er storfornøyde, hele familien! Anbefales!

Last inn flere anmeldelser >

### Anbefalte råvarer til denne oppskriften:



★★★★★ (20)

Marinert svinecarré

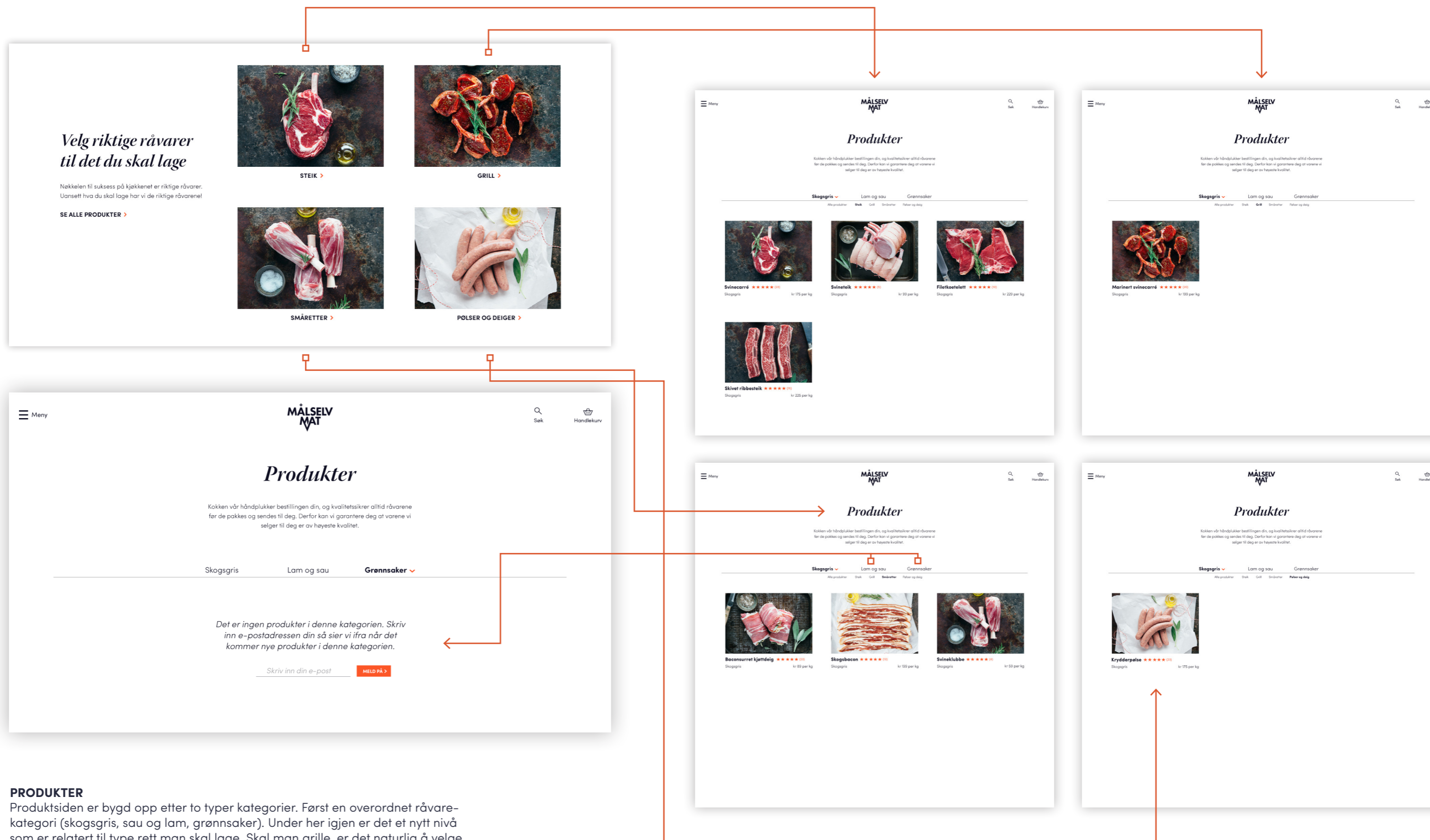
Kr 199 per kg

Hva sier kundene?

★★★★★

## INSPIRASJON

Inspirasjonssiden skal gi brukerne tips til hva de kan lage av råvarene vi selger. Oppskriftene er bygd opp på samme måte som produktsiden, med bilder, forklarende tekst, kommentarer fra andre kunder, og til slutt link til råvarer knyttet til den aktuelle oppskriften. På denne måten spiller det ingen rolle om man åpner oppskriften eller produktet først, for man vil alltid kunne klikke videre til den neste logiske delen i sekvensen.

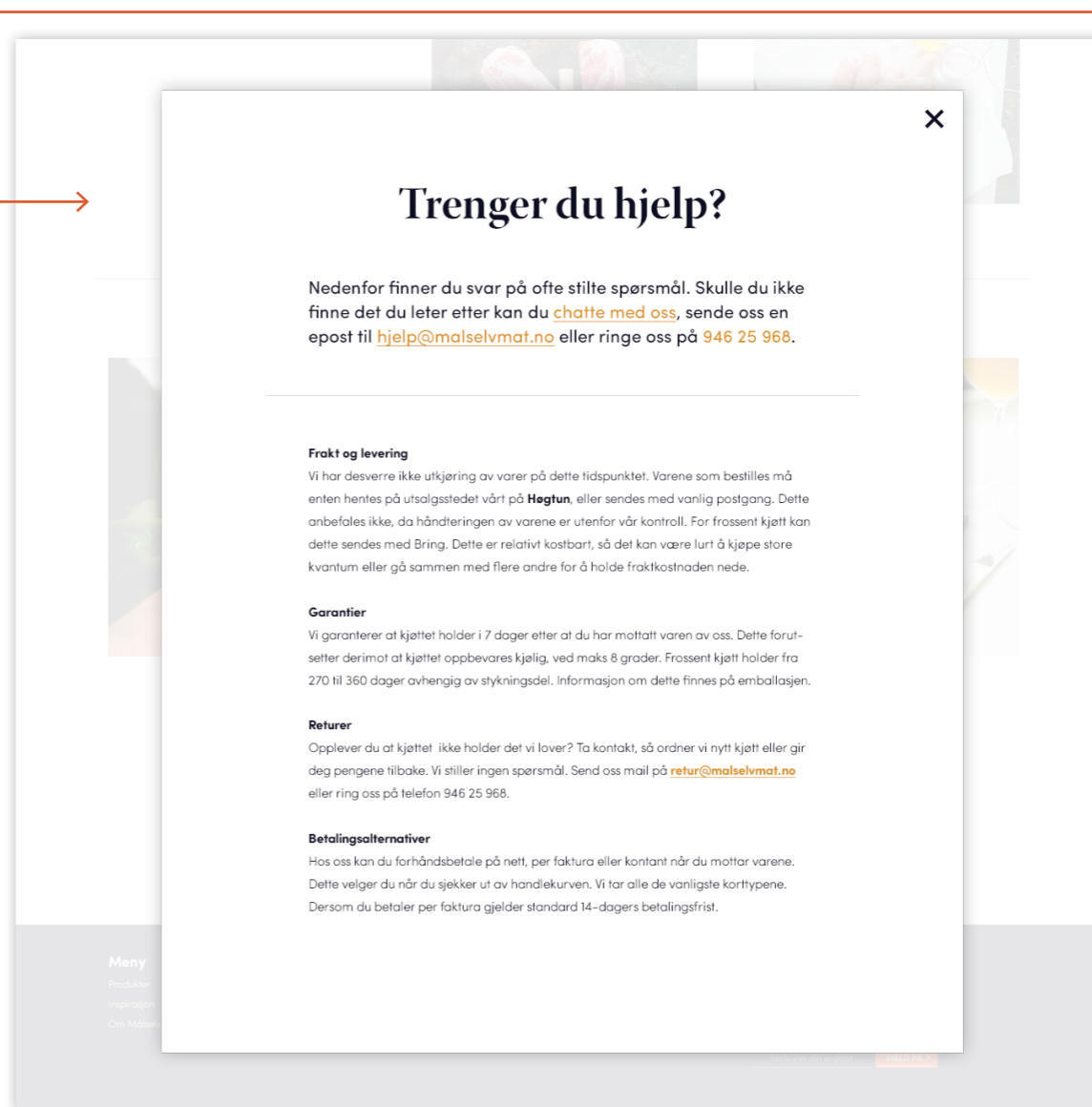
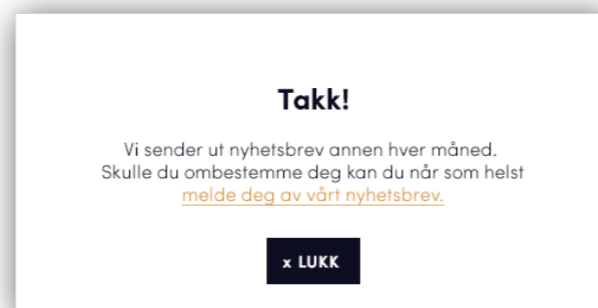
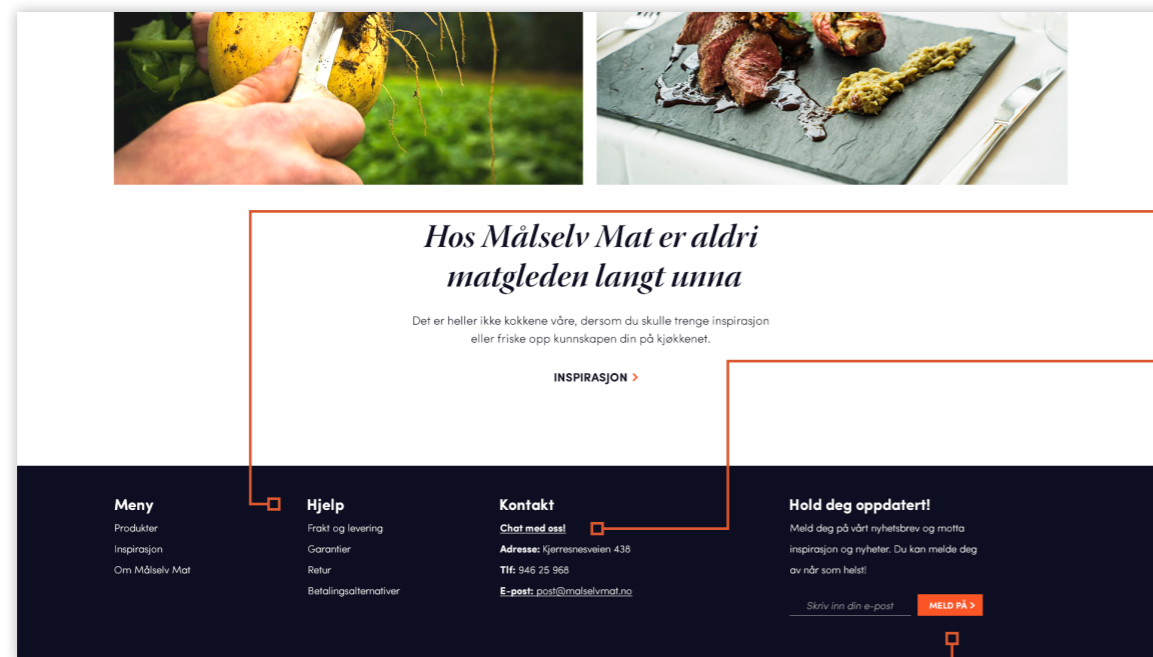
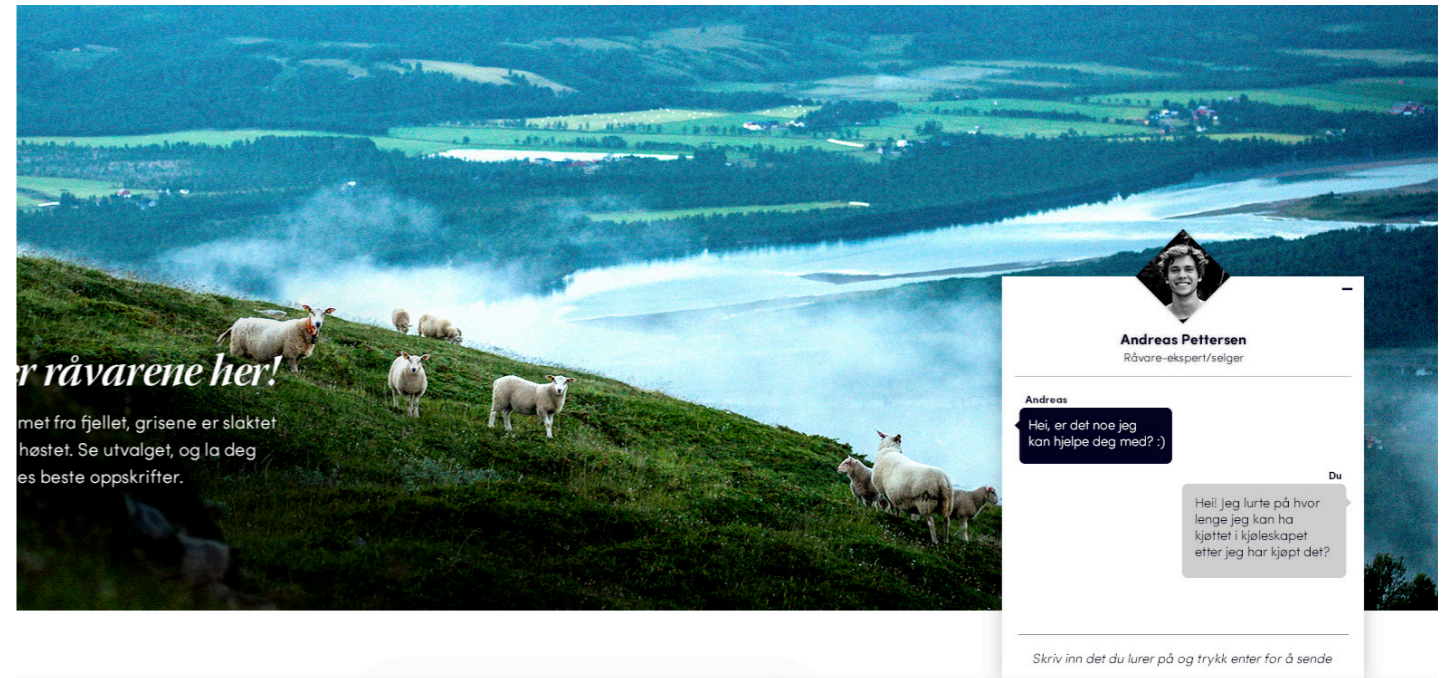


**PRODUKTER**  
 Produktsiden er bygd opp etter to typer kategorier. Først en overordnet råvarekategori (skogsgris, sau og lam, grønnsaker). Under her igjen er det et nytt nivå som er relatert til type rett man skal lage. Skal man grille, er det naturlig å velge kategorien grill. Poenget er at det skal være enklest mulig for folk å finne frem til riktig type råvare ut fra hva de vil lage.

Ønsker man full kontroll over utvalget kan man se alle produktene ved å klikke på «Alle produkter».

### HJELP

Trenger man hjelp er det flere måter å få dette. Nederst i footeren fins det mulige måter å kontakte oss på. I tillegg til telefon og e-post er det en chat man kan kontakte oss i real-time på. På denne måten får man både raskere svar, men også et mer personlig forhold til tjenesteleverandøren. Ved å klikke på «hjelp» eller en av underkategoriene får man opp en overlay med svar på de.





Meny Søk Handlekurv

**MÅSELV  
MAT**

Bildet er tatt fra varden på Akka, og viser utsikten over Vassbruna (1203 moh.) og Kjærnesnes der gården vår ligger.

## Matglede starter med gode råvarer

**MÅSELV MAT** ønsker å spre matglede, og inspirere til kreativitet på kjøkkenet. At råvarene våre er kortreiste, går ute hele sesongen og spiser det de finner i naturen anser vi som en selvfølge.

Når vi startet Måselv Mat visste vi at vi måtte skille oss ut. Vel, vi er jo en matprodusent bestående av en grafisk designer og en maskinreperator, så annerledes er vi nok uansett.

Men vi hadde også et ønske om å drive hele bedriften litt annerledes. For oss var det ikke bare produktene som var viktige. Vi skjønte at vi måtte tilby det lille ekstra. Dersom folk skulle betale for våre varer, så måtte det virkelig være verdt det. At vi sendte grisene våre ut av bingen og inn i skogen, og lammene ut av fjøset og opp på fjellet så vi på som en selvfølge. At slike råvarer var lett tilgjengelig var derimot ikke en selvfølge. Dette måtte vi gjøre noe med!

**OM OSS**

Den helt klart enkleste siden er siden som handler om Måselv Mat. Er er det lagt vekt på at det skal være lett å lese, og at bildene er innbydende. Teksten er skrevet på en måte som opplyser og bygger tillit mellom tjenesteleverandør og kunde. Den er også bygd opp slik at det sømløst kan linkes til nettbutikken (produksidsiden) uten at linken fremstår som masete.

Men vi hadde også et ønske om å drive hele bedriften litt annerledes. For oss var det ikke bare produktene som var viktige. Vi skjønte at vi måtte tilby det lille ekstra. Dersom folk skulle betale for våre varer, så måtte det virkelig være verdt det. At vi sendte grisene våre ut av bingen og inn i skogen, og lammene ut av fjøset og opp på fjellet så vi på som en selvfølge. At slike råvarer var lett tilgjengelig var derimot ikke en selvfølge. Dette måtte vi gjøre noe med!

Derfor startet vi **vår egen nettbutikk**, sånn at du kan kjøpe råvarene dine direkte fra bonden! Så kontaktet vi de flinkeste kokkene vi kjente for å be om hjelp til å lage den aller beste maten. Hvorfor? Sånn at du kan lære deg å lage den beste maten med de beste råvarene.



**EIRIK WILLMANN ØSTRING** er 24 år og utdannet maskinreperator. Han er født og oppvokst på familiegården på Kjærnesnes, og bor der sammen med kjæresten Tonje og datteren Elida. Eirik skal på sikt ta over familiegården, som er det største sauebruket i hele Måselv kommune. Enn så lenge jobber Eirik seg sakte men sikkert oppover med frittgående griser og lam på høydreining.

**Meny**

Produkter  
Inspirasjon  
Om Måselv Mat

**Hjelp**

Frakt og levering  
Garantier  
Retur  
Betingsalternativer

**Kontakt**

Chat med oss!  
Adresse: Kjærnesnesveien 438  
Tlf: 946 25 966  
E-post: post@maelsvmat.no

**Hold deg oppdatert!**

Meld deg på vårt nyhetsbrev og motta inspirasjon og nyheter. Du kan melde deg av når som helst!

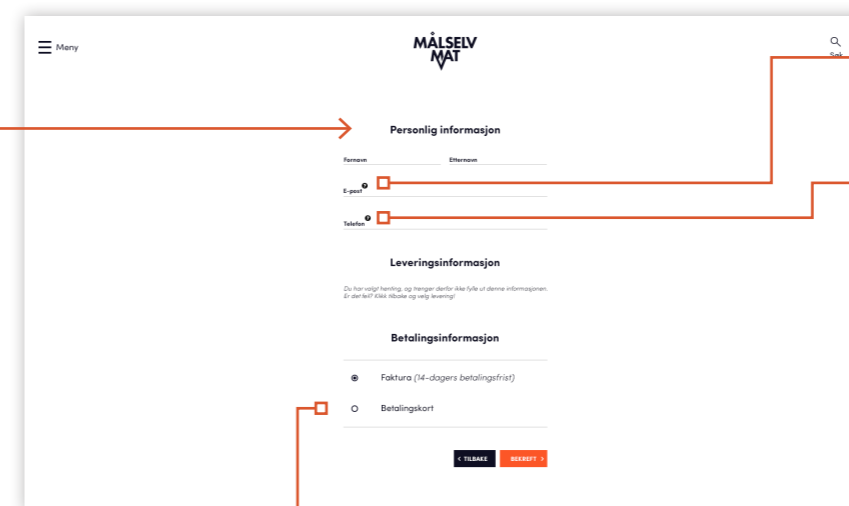
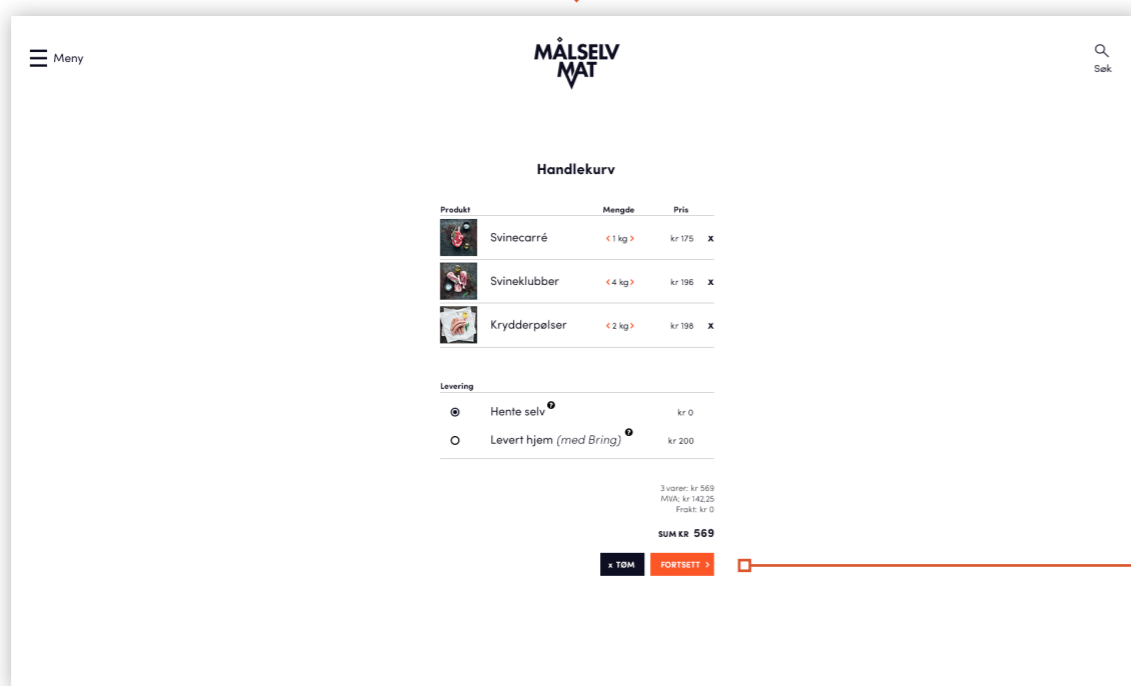
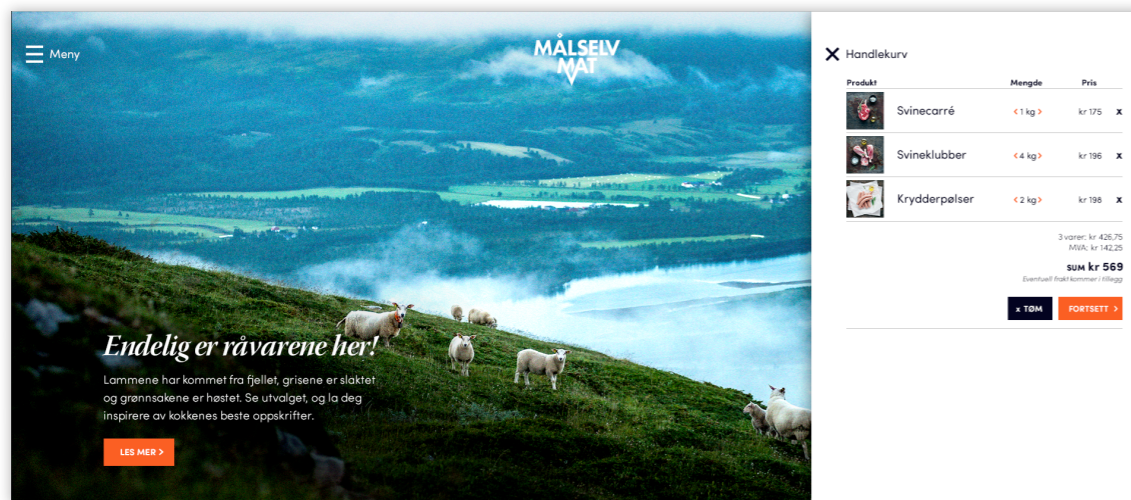
Skriv inn din e-post

MELD PÅ >

### UTSJEKK

Handlekurven er som nevnt lett tilgjengelig fra alle sidene. Her har det vært viktig at utsjekksprosessen oppleves som enkel og trygg for kundene. Alle kostnader blir avdekket helt først i prosessen, slik at man ikke får seg noen overraskelser. Det har også vært et poeng å holde antall steg nede.

Personlig informasjon har blitt holdt til et minimum for å gjøre det tryggere for kundene. Det tilbys også forklaring på hvorfor man må legge fra seg informasjon (f.eks. mobilnummer eller epost).



**E-post** Vi trenger dette fordi vi sender kvitteringen din på e-post

**Telefon** Vi trenger dette fordi vi sender sms når bestillingen er klar, eller ringer hvis noe er galt

