

EXU AKADEEMIA

“KODUKÖÖGIST VÄIKETOOTJAKS”

Oma toidutoote arendamine Teadusköögi toel

Jaana Taar
Teadusköögi juht
29.02.2024



Arendamise etapid



Empathize
Understanding
people



Define
Figuring out
the problem



Test
Refining
the product



Ideate
Generating
your ideas

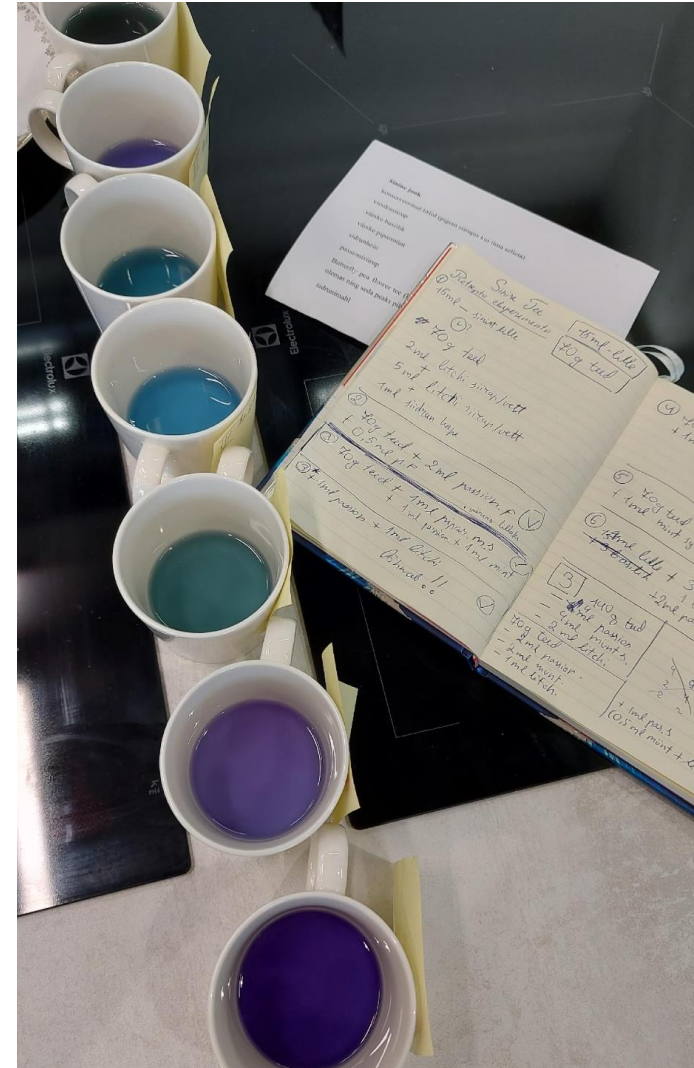


Prototype
Creation and
experimentation



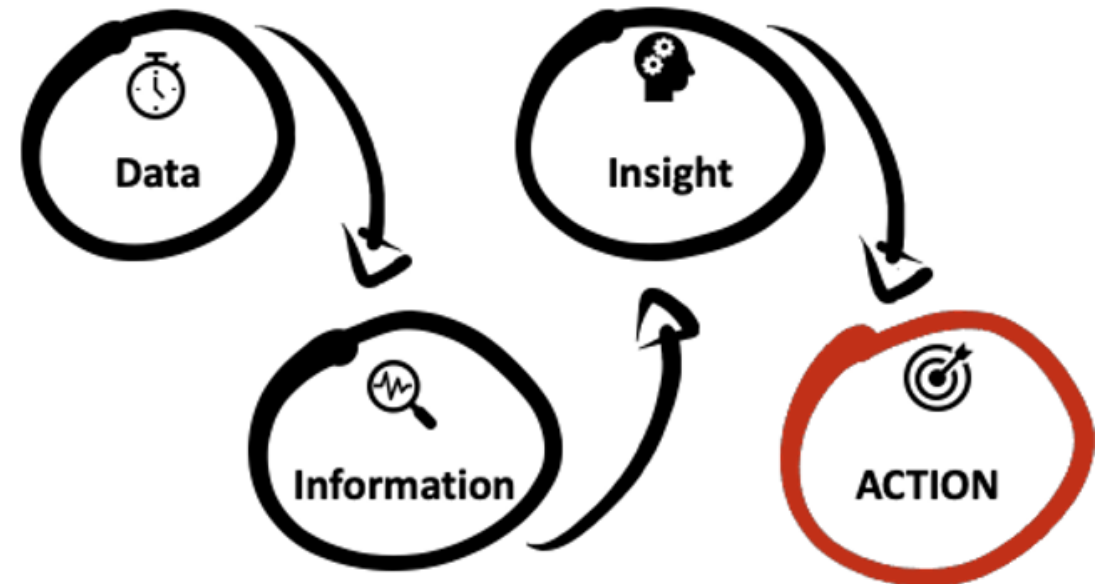
Prototüüpimine ja arendamine

- Minu toote retsept
- Valmistamine teaduspõhiselt
- Toote ühtlane kvaliteet
- Optimeerimise võimalused
- Keskkonnasõbralikkus



Sihtrühma tagasiside

- Persoon
- Tagasiside andmed
- Väljakutsed ja lahenduste leidmine



Tootmiskeskond

- Keskkonnale esitatavad nõuded
- Koduköök vs tööstuslik tootmine
- Loa taotlemine vs tegevusest teavitamine
- Erinõuded lähtuvalt toidugrupist
- Enesekontrolliplaan (HACCP) ka eramus toidu käitlemiseks



Nõuded tootele ja pakendile

- Toidu märgistamine
 - müügipakendil,
 - lisamaterjaliga,
 - muude vahenditega.
- Toitumis- ja tervisealased väited, erimärgised
- Sobiliku toidupakendi valimine



Teadusköögi võimalustega tutvuge: <https://www.tlu.ee/teaduskook>



JAANA TAAR

KRISTI PAAS

TIINA VÄNT