



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse



Eesti
Tsöliaakia Selts

Gluteenivabade toodete arendamine ning tootmise nõuded ja toiduohutus

Gluteenivabade toodete arendamine

Sigrit Keerd

Eesti Tsöliaakia Selts MTÜ

Turundusjuht / koolitaja /

nõustaja



Eesti
Tsöliaakia Selts

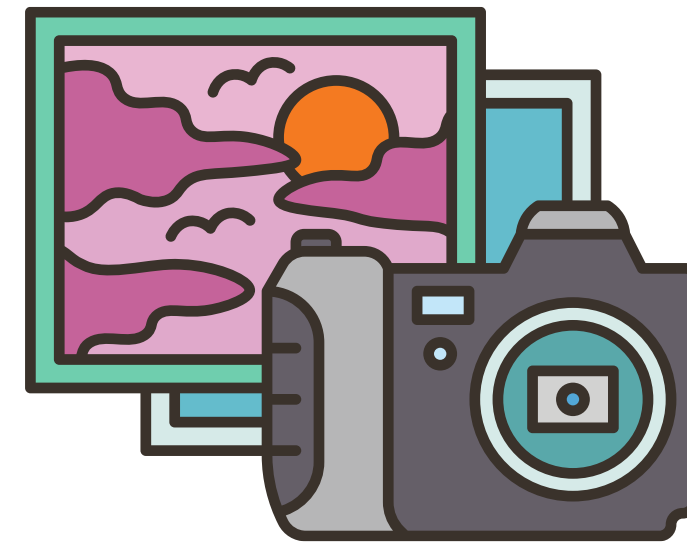
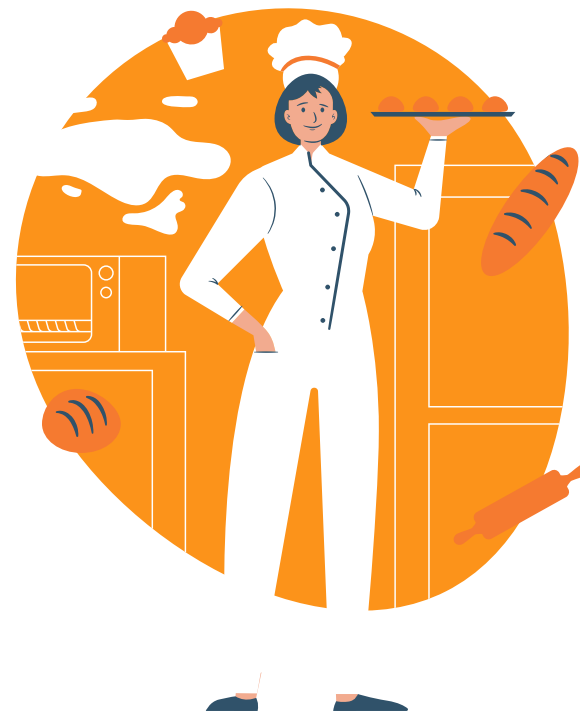
Materjalide kasutamiseks majandus- ja kutsetegevuseks tuleb sõlmida litsentsileping Eesti Tsöliaakia Seltsiga. Autoriõigused kuuluvad Eesti Tsöliaakia Seltsile. Materjal on mõeldud õppijatele isiklikuks kasutuseks.

Millest tekkis huvi hakata tootma gluteenivaba toodet?



Vasta chatis

Kes on Sigrit?



elisa



Kuidas ma jõudsin Saaremaa Kööki?

- kandideerisin hoopis teise ettevõttesse
- CVs on välja toodud minu seos tsöliaakia ja gluteenivaba eluga
- plaan tulla välja gluteenivaba toote sarjaga juba üle aasta
- võeti meeskonda kui oma ala ekspert



Kui kaua võttis aega ja mis olid takistused?

Ootus

- 1 kuu
- teavad millest teha
- teavad kuidas teha
- ressurss olemas



Reaalsus

- 4 kuud
- ei oska tuvastada "peidetud" gluteeni
- esimesed katsed ebaõnnestusid
- vaid üks pagar, kes suutis teha ideaalselt

Kui kaua võttis aega ja mis olid takistused?

Järeldus

- Varu aega
- Varu kannatust
- Ole järjepidev

Kui ebaõnnestub, pole hullu - proovi uuesti. Pidev õppimine, õpetamine ja meeldetuletamine.

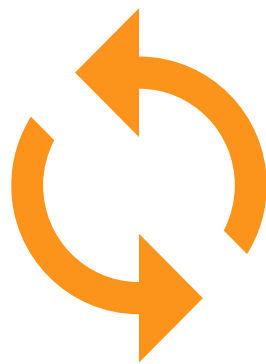
**Mida on üldse vaja selleks, et luua GV
bränd/tootesari?**



Vasta chatis

Mida on üldse vaja selleks, et luua GV bränd/tootesari?

- Sisend (turu-uuring)
- Bränd
- Sihtrühm
- Tooted
- Know-how
- Laborianalüüside tulemused
- Pakendid
- Sisekoolitused
- Eneseanalüüs
- Turundus + kommunikatsioon
- Degustatsioonid
- Kvaliteedi hoidmine
- Uute toodete mõtlemine



SISEND

Mida teha?

Kuidas täpsemalt teha?

Kellele teha ja kus
pakkuda?



Eesti
Tsöliakia Selts

SISEND

Facebook (grupid)

Kaasad partneri, kellel on olemas kontaktibaas, mis vastab sinu eeldatavale sihtrühmale

Otsid olemasolemaid uuringuid



Bränd



Bränd



It's
finger lickin'
good

SUBWAY
eat fresh.®



Ehtne ja hea!

Kalev

KIRG AASTAST
1806

Bränd

Nimi

Logo

Visuaalne identiteet (värvid, logo kasutamise reeglid jms)

Sõnum

Kui ise ei oska, kaasa partner!

Sihtrühm

ja salapärase
ideaalklient

Sihtrühm ja ideaalklient

- Turundussõnumite edastamine
- Kellele sa räägid?
- Ideaalkliendi analüüs - väga täpne ja palju küsimusi
- Kindla stiili kujundamine
- Muudab turundamise keskendunumaks
- Sihtrühma puhul andmed üldisemad
- Vali kitsas sihtrühm

Kui sa müüd kõigile, siis müüd sa mitte kellelegi. Kui sa müüd õigetele inimestele, siis teed sa raha.

Milline on gluteenivaba toote ostja?

Tooted terviseletis



Tooted tava toodete juures



Riiulirääkija

Tooted

Millise toote ma ikkagi teen?

Tooted

- Analüüsi turu-uuringust välja tulnud tulemusi
- Vali alguses kergemad asjad
- Vaata mida veel turul olemas ei ole
- Ära tee gluteenivabaks toodet, mis on olemuse poolest juba gluteenivaba



Know-how

sisekoolitused

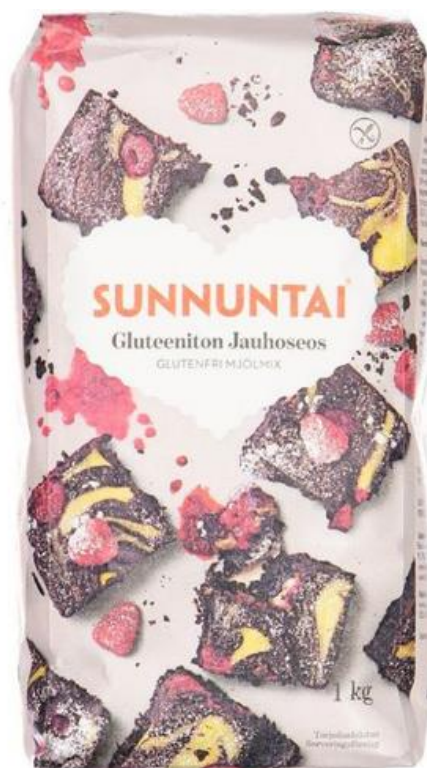
Mis on gluteenivaba?

Mis tooraineid kasutada?

Kuidas teha? Kellele teeme?

Kuidas vältida
ristsaastumist?

Kui ise ei oska, kaasa partner!



"sa ei pea tulema, me proovime ise teha"



Ristsaastumine

pagarikojas



Vasta chatis, mis on potentsiaalsed ristsaastumise ohukohad ja kuidas neid vältida?

Ristsaastumise vältimine

- vali õige tooraine
- hoiusta gluteenivaba toote tooraine teistes eemal või suletud anumad
- kaalu gluteenivaba toote jaoks tooraine teistest eemal
- varu gluteenivaba toodete valmistamiseks eraldi seadmed ja töövahendid või kasuta neid esimesena GV toote tegemiseks
- valmista GV tooted eraldi ruumis või valmista need alati esimesena puhastel pindadel
- pagari ees puhas või spetsiaalne põll
- PTA [juhised](#) gluteenivaba toidu käitlemiseks

AJASTUS!



Kust ma tean, et mu toode sai tõesti gluteenivaba?

- Saadad toote laborisse testimiseks
- Kui protokollis on tootes mitte rohkem kui 20mg/kg kohta gluteeni on tulemuseks gluteenivaba toode



Pakend

"gluteenivaba

"

Pakend



- kujundus, mis aitaks gluteenivaba toote kergelt üles leida
- "gluteenivaba" vs gluteenivaba kaubamärk



EE-123-123



OATS
EE-123-123



Eelista alati ametliku gluteenivaba kaubamärk, sest 78%
tarbijatest valib alati selle märgiga toote

Turundus ja kommunikatsioon




**Vasta chatis, kuidas on sul võimalik uut
tootesarja/toodet turundada?**

Turundus ja kommunikatsioon

- Sotsiaalmeedia
- Tootefotod
- Pressiteated
- Podcast
- Kohalik ajaleht
- Partner, kelle kontaktibaas koosneb sinu sihtrühmast
- Marko Reikop
- Koolitused koos partneritega
- Osalemine festivalidel (toidutänavad, toidufestivalid)
- Degustatsioonid
- Sinu sihtrühm hakkab ise turundama



Turundus ja kommunikatsioon

 Saaremaa Kaubamaja
11. september 2021 · 🌐

Teeme üheskoos gluteenivaba elu mõnusaks!

Soovid rohkem infot gluteenivaba toitumise kohta? Ootame sind miniseminaridele, kus saad mekkida ka uusi Saaremaa Köök gluteenivabu tooteid.


Täna keskendub Eesti Tsöliaakia Seltsi kogemusnõustaja Sigrit gluteenivaba toidu valmistamisele.

Laupäev, 11. september

13.00 Seminar - gluteenivaba küpsetamise ABC.
Tasuta
👉 <https://bit.ly/gluteenivaba4>

15.00 Seminar - tasakaalustatud gluteenivaba toitumine. Tasuta
👉 <https://bit.ly/gluteenivaba5>

Ootame sind Saaremaa Kaubamaja 1. korrusel.
Näita vähem

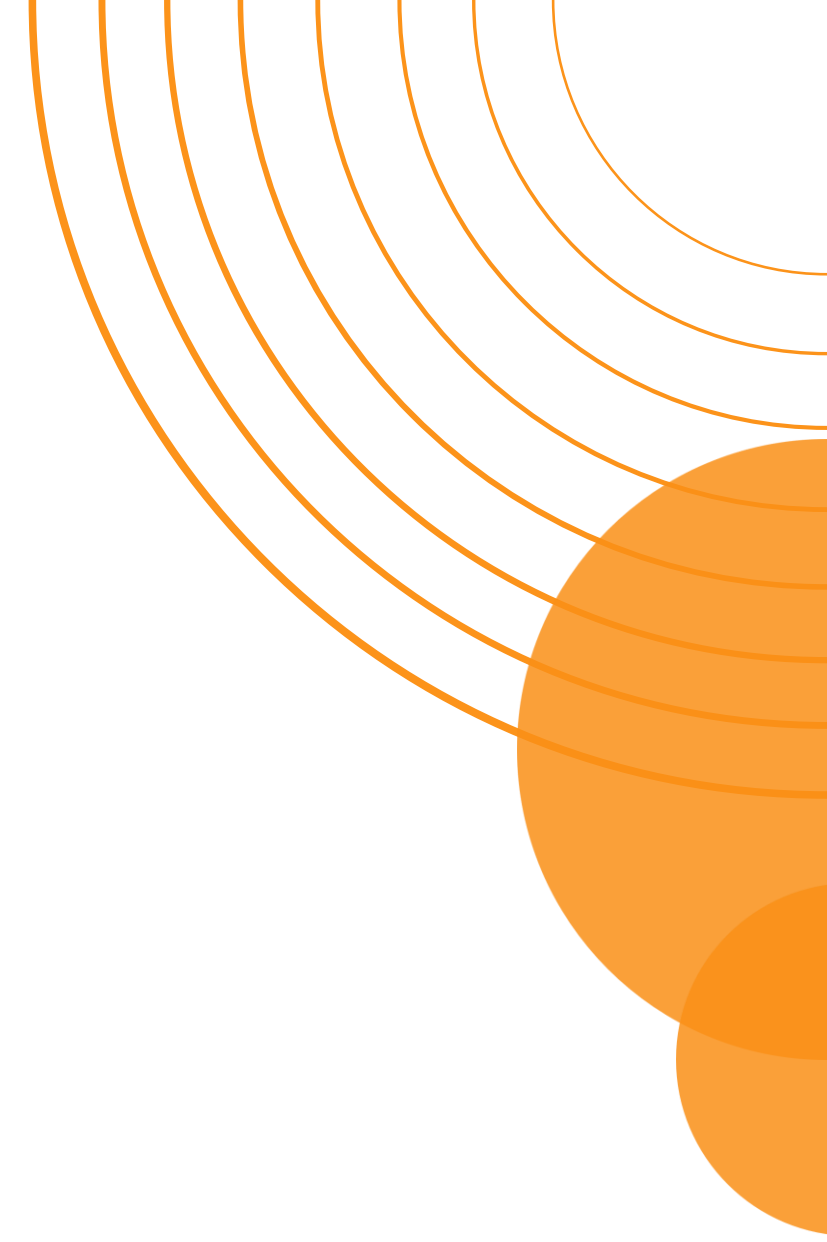
 13 4 jagamist



Gluteenivaba tegija konkurss

- Juba viiendat korda on viidud läbi Eesti Tsöliaakia Seltsi poolt korraldatud konkurss „Parim Gluteenivaba Tegija“.
- Tarbijad ja kliendid hääletavad
- Parim gluteenivabu tooteid müüv kauplustekett
- Parim gluteenivabu tooteid müüv kodupood
- Parim gluteenivabu tooteid müüv e-pood
- Parim eestimaine gluteenivaba toode
- Parim välismaine gluteenivaba toode
- Parim gluteenivaba toitlustaja
- Parim gluteenivaba uustulnuk





Jälgi meid
Facebookis



Eesti
Tsöliaakia Selts

Aitäh!

Vastan meeeldi tekkinud küsimustele
:)

Sigrit Keerd

Eesti Tsöliaakia Selts MTÜ
Turundusjuht / koolitaja /
nõustaja

sigrit.keerd@tsoliaakia.ee

www.tsoliaakia.ee