

Nordplus Adult 2021 (08/2021 - 03/2023) (NPAD-2021/10090)

Project „Reaching greener future in local food & drink production and provider SME sector – innovative and best practice based adult training”.

KÄSIRAAMAT

Kohaliku toidu ja joogi tootmine ja pakkumine väikeettevõtetes – liikumine rohelisema tuleviku suunas. Innovatiivsetel ja parimatel kogemustel põhinev täiskasvanute õpe

Sisu ja üldine struktuur:

1. Kohaliku toidu ja joogi esitlemine tuues esile rohelisi tootmismeetodeid

Kuidas efektiivselt/tõhusalt esitleda/tutvustada kohalikku toitu ja jooki

- 1.1. Koostöö – koostöö on edu võti
- 1.2. Kohaliku toidu võrgustikud
- 1.3. Erinevate sertifikaatide, logode ja kvaliteedimärkide kasutamine
- 1.4. Rohelised tootmismeetodid
- 1.5. Häid näiteid

2. Lugude jutustamine - tootemärgised ja turunduslood, mis kannavad rohelist sõnumit

Kuidas kommunikeerida, et ettevõtte lähtub oma tegevuses vastutustundliku ettevõtluse ideest ja rohelistest põhimõtetest

- 2.1. Loo jutustamise kasud
- 2.2. Loo jutustamise võtme-elementid
- 2.3. Lugude klientideni viimine
- 2.4. Kuidas kasutada loo jutustamises klientide rahulolu ja klientidelt saadavat tagasisidet
- 2.5. Häid näiteid

3. Kohalikud tooted menüüs

Kuidas kasutada kohalikke tooteid oma pakkumises

- 3.1. Traditsiooniliste ja piirkondlike kohalike toodete välja selgitamine
- 3.2. Võimalusi kohalike toodete kasutamiseks menüüs
- 3.3. Kuidas viia klientideni sõnum kohalikest toodetest
- 3.4. Häid näiteid

4. Turusegmendid ja sihtkliendid

Kuidas määratleda oma äri kõige tähtsamad klientide sihtrühmad

- 4.1. Klientide rühmitamise kasud
- 4.2. Sihtrühmade määratlemine
- 4.3. Sihtrühmade vajadused
- 4.4. Kuidas kohandada oma äritegevus peamiste sihtgruppide vajaduste järgi
- 4.5. Häid näiteid

5. Turunduskanalid

Kuidas jõuda klientideni digiturunduse abil

- 5.1. Tõhusate suhtlus- ja turunduskanalite määratlemine / valimine
- 5.2. Digiturunduse kasud
 - 5.2.1. Facebook
 - 5.2.2. Instagram
 - 5.2.3. Youtube
 - 5.2.4. Muud platvormid
- 5.3. Häid näiteid

6. Turustus ja logistika – rohelised põhimõtted kohaliku toidu ja joogi turustamisel ja logistikas

Kuidas kohalikku toitu ja jooke jätkusuutlikult turustada?

- 6.1. Erinevad jaotuskanalid
- 6.2. Logistika efektiivne korraldamine
- 6.3. Rohelised põhimõtted turustamises ja logistikas
- 6.4. Häid näiteid

7. Hinnastamine ja müük

Finantsjuhtimine

- 7.1. Kulude struktuur
- 7.2. Erinevad hinnastamise mudelid
- 7.3. Kuidas valida hinnastamise mudelit erinevate sihtgruppide jaoks
- 7.4. Kuidas korraldada müüki / müügiprotsessi
- 7.5. Häid näiteid