

MODUŁ CZTERY



# UMIEJĘTNOŚCI SPECYFICZNE DLA SEKTORA SPOŻYWCZEGO

Materiały Uzupelniające



VERSION

# POLSKA



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

# Moduł czwarty – Umiejętności specyficzne dla sektora spożywczego

## Zawartość modułu

1. Etykietowanie i pakowanie żywności
2. Przepisy dotyczące jakości i higieny żywności
3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne
4. Proces rozwoju produktu
5. Umiejętności komunikacyjne, pracy w zespole i zarządzania
6. Tworzenie biznesplanu
7. Finansowanie Twojej firmy

## Przepisy dotyczące etykietowania i pakowania żywności

### Ogólne zasady dotyczące informacji o żywności

1. Dostarczanie informacji na temat żywności służy zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia i interesów konsumentów poprzez zapewnienie konsumentom końcowym podstawy do dokonywania świadomych wyborów i bezpiecznego stosowania żywności pod względem zdrowotnym, ekonomicznym, środowiskowym, społecznym i względny etyczne (Komisja Europejska 2022).

2. Prawo dotyczące informacji o żywności ma na celu osiągnięcie w Unii swobodnego przepływu legalnie wyprodukowanej i wprowadzonej do obrotu żywności, uwzględniając w stosownych przypadkach potrzebę ochrony uzasadnionych interesów producentów i promowania produkcji produktów wysokiej jakości (Komisja Europejska 2022).

### Etykietowanie żywności:

Informacje o żywności muszą być dokładne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta, nie mogą wprowadzać w błąd, w szczególności:

a) Co do właściwości żywności oraz jej charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metody wytwarzania lub produkcji (Komisja Europejska 2022).

b) Poprzez przypisywanie żywności efektów lub właściwości, których ona nie posiada (Komisja Europejska 2022).

### Obowiązkowe wymagania dotyczące etykietowania (Komisja Europejska 2022)

Treść obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, o której mowa na slajdach, może zostać uzupełniona wskazaniem ilości jednego lub kilku z następujących składników:

- (a) jednonienasycone (rodzaj tłuszczu w diecie)
- (b) wielonienasycone (rodzaj tłuszczu spożywczego)
- (c) poliole (rodzaj węglowodanów)
- (d) skrobia (rodzaj węglowodanów)
- (e) błonnik (rodzaj węglowodanów)
- (f) dowolna z witamin lub minerałów (witamina A, D, E, K, B i C, przykłady minerałów: wapń, magnez)

## Przepisy dotyczące etykietowania i pakowania żywności

### Żywność paczkowana

#### [Rozporządzenie \(UE\) nr 1169/2011 \(FIC\)](#)

Żywność opakowana jest zdefiniowana w przepisach Jak:

„Każda pojedyncza pozycja przeznaczona do zaprezentowania jako taka konsumentowi końcowemu i zakładom żywienia zbiorowego, składająca się z żywności i opakowania, w którym została umieszczona przed wystawieniem na sprzedaż, niezależnie od tego, czy opakowanie to obejmuje żywność całkowicie, czy tylko częściowo, ale w każdym przypadku w taki sposób, aby zawartość nie mogła zostać zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania (Komisja Europejska 2022).

„Żywność niepaczkowana” to żywność sprzedawana bez opakowania; żywność pakowana w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub żywność pakowana do sprzedaży bezpośredniej (Komisja Europejska 2022).

<https://www.teagasc.ie/media/website/rural-economy/rural-development/diversification/5-Pre-Packaged-Food-Labels.pdf>

### Dostępność i umieszczanie obowiązkowych informacji o żywności

W przypadku żywności opakowanej obowiązkowe informacje o żywności muszą:

1. Pojawiają się bezpośrednio na opakowaniu lub na dołączonej etykiecie opakowanie.
2. Znajdować się w widocznym miejscu w taki sposób, aby było dobrze widoczne, wyraźnie czytelne i, w stosownych przypadkach, nieusuwalne.
3. Nie wolno w żaden sposób ukrywać, zasłaniać, odwracać uwagi ani przerywać jakimikolwiek innymi materiałami pisemnymi lub obrazkowymi lub innymi materiałami pośredniczącymi.
4. Informacje dobrowolne nie mogą być wyświetlane ze szkodą dla miejsca dostępnego na obowiązkowe informacje o żywności (Komisja Europejska 2022).

**INGREDIENTS:** Gluten Free Wholegrain Oats (77%), Seeds (12%) [Brown Flaxseeds, Millet, Chia (Salvia hispanica)], Sustainable Palm Fruit Oil, Maize Starch, Raising Agent: Ammonium Bicarbonate, Sea Salt, Brown Rice Syrup.

**ALLERGY ADVICE:** For allergens, see ingredients in **bold**.

Both our recipe and factory are nut free.  
We cannot guarantee that our ingredients are nut free.  
Manufactured on equipment that handles milk.  
Not suitable if you react to avenin - a protein in oats.

NUTRITIONAL INFORMATION		Per
Typical Values	Per 100g	Cracker
Energy	1907kJ 455kcal	109kJ 26kcal
Fat	19.2g	1.1g
of which saturates	6.9g	0.4g
Carbohydrate	53.7g	3.1g
of which sugars	1.6g	0.1g
Fibre	9.7g	0.6g
Protein	12.1g	0.7g
Salt	1.53g	0.09g

Reference Intake (RI) of an average adult (8400kJ/2000kcal)

Store in a cool, dry place.  
For Best Before date, see side.

**BAKED IN SCOTLAND WITH OATS FROM SCOTLAND AND THE REST OF THE UNITED KINGDOM BY NAIRN'S OATCAKES LTD.**

For UK: 90 Peffermill Road, Edinburgh, EH16 5UU.  
For EU: Ground Floor, 71 Lower Baggot Street, Dublin, D02 P593, Republic of Ireland.

A POUCHES OF 6 CRACKERS

(Zdjęcie 1: Przykład obowiązkowych informacji na opakowaniu)

### Minimalny rozmiar czcionki

Obowiązkowe informacje muszą być wydrukowane na opakowaniu lub na etykiecie w sposób zapewniający wyraźną czytelność, czcionką o rozmiarze, w którym wysokość x jest równa lub większa niż 1,2 mm (zgodnie z definicją w załączniku IV do FIC [1](#)). (Komisja Europejska 2022).

W przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia ma powierzchnię mniejszą niż 80 cm<sup>2</sup>, wysokość x rozmiaru czcionki musi być równa lub większa niż 0,9 mm (Komisja Europejska 2022).

### Żywność niepaczkowana

W przypadku **żywności niepaczkowanej** (żywności oferowanej do sprzedaży konsumentowi końcowemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub żywności, która jest pakowana w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub paczkowanej do sprzedaży bezpośredniej) obowiązkowe jest podanie informacji o substancjach i produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji obecnych w produkcie (Komisja Europejska 2022).



## Przepisy dotyczące etykietowania i pakowania żywności

**Ulotka podsumowująca wymagania dotyczące oznaczania wartości odżywczej:**

<https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Summary%20of%20Nutrition%20Labelling%20Rules.pdf>

Link do strony internetowej

<https://www.fsai.ie/legislation/food-legislation/food-information-fic/nutrition-labelling.html#Mandatory-Information> (Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności w Irlandii 2022)

**3-stronicowa broszura na temat europejskich przepisów żywieniowych i oświadczeń zdrowotnych:**

20 maja 2020 r.: dokument roboczy służb Komisji – Streszczenie oceny rozporządzenia w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych Wyszukaj ten link w innym języku[EN](#)

Link do strony internetowej [https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en) (Komisja Europejska 2020)

**Broszura FSAI dotycząca informacji na temat żywności w opakowaniach:**

Ulotka — Informacje o żywności dotyczące żywności opakowanej

Link do strony internetowej [https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en) (Komisja Europejska 2022)

## Przepisy dotyczące jakości, bezpieczeństwa i higieny żywności

### alergeny:

Przedsiębiorstwa spożywcze muszą deklarować obecność alergenów pokarmowych stosowanych jako składniki w ich żywności (Komisja Europejska 2022).

#### [Rozporządzenie \(UE\) nr 1169/2011 \(FIC\)](#)

W tej sekcji znajdziesz unijną listę 14 alergenów, które należy zadeklarować oraz sposób przekazywania informacji (Komisja Europejska 2022)

1. **Zboża zawierające gluten** , mianowicie: pszenica (taka jak orkisz i pszenica khorasan ), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe oraz produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - (a) syropy glukozowe na bazie pszenicy, w tym dekstrozę
  - (b) maltodekstryny na bazie pszenicy
  - (c) syropy glukozowe na bazie jęczmienia
  - (d) zboża wykorzystywane do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego (Komisja Europejska 2022)
2. **Skorupiaki** i produkty pochodne,
3. **Jaja** i produkty pochodne,
4. **Ryby** i produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik w preparatach witaminowych lub karotenoidowych
  - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanej jako środek klarujący w piwie i winie
5. **Orzeszki ziemne** i produkty pochodne,
6. **Nasiona soi** i produkty pochodne, z wyjątkiem:
  - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego
  - b) naturalnych mieszanych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu i naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu ze źródeł sojowych
  - ( c) fitosterole i estry fitosteroli z olejów roślinnych ze źródeł sojowych
  - d) estry stanoli roślinnych wytwarzane ze steroli z olejów roślinnych ze źródeł sojowych
7. **Mleko** i produkty pochodne (włącznie z laktozą), z wyjątkiem:
  - a) serwatki używanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
  - b) laktitolu
8. **Orzechy** , mianowicie: migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa* ) , pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub

orzechy Queensland (Macadamia ternifolia) i produkty pochodne, z wyjątkiem orzechów używanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego

9. **Seler** i produkty pochodne
10. **Musztarda** i produkty pochodne,
11. **Nasiona sezamu** i produkty pochodne,
12. **Dwutlenek siarki i siarczyny** w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub>, które należy obliczyć dla produktów w postaci gotowej do spożycia lub w postaci odtworzonej zgodnie z instrukcjami producentów
  
13. **Łubin** i produkty pochodne
14. **Mięczaki** i ich produkty (Komisja Europejska 2022).

### Jak wyświetlać alergeny – żywność paczkowana

Alergen musi być:

1. Wskazany na liście składników z wyraźnym odniesieniem do nazwy alergenu
2. Wyróżniony w sposób wyróżniający go na tle pozostałych składników. Może to wynikać na przykład z czcionki, stylu lub koloru tła, np. Składniki: mąka ( **pszenica** ), cukier, **jajka** , **mleko** , sól, środek spulchniający: wodorowęglan sodu (Komisja Europejska 2022).



(Zdjęcie 2: Przykład wyświetlania alergenów)





## Jak wyświetlać alergeny – żywność niepaczkowana

Przedsiębiorstwa spożywcze muszą **pisemnie wskazać alergeny** w przypadku żywności niepaczkowanej w miejscu:

1. prezentacja lub
2. sprzedaż lub
3. dostarczać.

## Żywność niepaczkowana obejmuje:

1. żywność sprzedawana luzem np. żywność sprzedawana w restauracjach, delikatesach, kawiarniach itp.
2. żywność pakowana w lokalu na życzenie konsumenta np. kanapka zrobiona i zapakowana w plastikowy trójkąt dla klienta.
3. żywność pakowana na miejscu do bezpośredniej sprzedaży konsumentowi lub zakładowi żywienia zbiorowego, np. lasagne przygotowywana w kuchni kawiarni i sprzedawana pakowana z lodówki w kawiarni (Komisja Europejska 2022).

## Ulotki na temat alergenów:

[Informacje o alergenach w żywności niepaczkowanej](#)

[Informacje o alergenach w żywności niepaczkowanej](#)

Link do strony internetowej z informacjami o alergenach [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213(01))

## Bezpieczeństwo żywności i higiena:

[Strategia od pola do stołu](#)

Link do strony internetowej z informacjami na temat bezpieczeństwa żywności i higieny [https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)

## Krytyczny Punkt Kontroli Analizy Zagrożeń (HACCP)

Odnosi się to do procesu procedur, które firmy muszą wprowadzić, aby zapewnić, że produkowana przez nich żywność jest bezpieczna.

<p><b>Analiza zagrożeń i kontrola krytyczna system punktowy – HACCP</b></p>	<p>Wykorzystywany do:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zidentyfikować, co może pójść nie tak i jak temu zapobiec,</li> <li>• Identyfikacja krytycznych punktów bezpieczeństwa w obchodzeniu się z żywnością,</li> <li>• Wprowadź środki bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ryzyko.</li> </ul>
<p><b>Przed wprowadzeniem HACCP:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokal musi być odpowiedni,</li> <li>• Musi istnieć program czyszczenia ,</li> <li>• Procedury zwalczania szkodników,</li> <li>• Monitorowanie temperatury,</li> <li>• Szkolenia z higieny dla całego personelu,</li> <li>• Polityka higieny firmy.</li> </ul>
<p><b>Potencjalne zagrożenia:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bakterie bakteryjne,</li> <li>• Chemia: środki czyszczące, pestycydy,</li> <li>• Alergie: Orzechy / Pszenica / Mlecznik,</li> <li>• Fizyczne: Przedmioty.</li> </ul>

### HACCP 7 zasad

<p><b>1: Zidentyfikuj zagrożenia</b></p>	<p>Przejrzyj każdy krok (np. zakup, dostawę, przechowywanie, przygotowanie, gotowanie, schładzanie itp.) w swojej działalności i zidentyfikuj, co może pójść nie tak</p>
<p><b>2: Określ krytyczne punkty kontroli (CCP)</b></p>	<p>Zidentyfikuj punkty w swojej działalności, które zapewniają kontrolę zagrożeń, np. dokładne gotowanie surowego mięsa w celu zabicia patogenów</p>
<p><b>3: Ustal limit(y) krytyczny(e)</b></p>	<p>Ustaw limity, aby określić, kiedy Twój CCP wymyka się spod kontroli</p>
<p><b>4: Ustanowienie systemu monitorowania kontroli CCP</b></p>	<p>Monitorowanie i rejestracja w każdym CCP ma kluczowe znaczenie. Zwykle obejmuje to temperaturę i czas. Monitorowanie powinno być proste, jasne i łatwe</p>
<p><b>5: Ustal działania naprawcze, gdy monitoring wykaże, że CCP nie jest pod kontrolą</b></p>	<p>Przykład: Jedzenie w lodówce podnosi się o 10 stopni powyżej. Wyrzuć jedzenie i napraw lodówkę.</p>

<p><b>6: Ustanowienie procedury weryfikacji w celu potwierdzenia, że HACCP działa skutecznie</b></p>	<p>Okresowo przeglądaj system i za każdym razem, gdy wprowadzasz zmiany w działaniu.</p>
<p><b>7: Stworzenie dokumentacji dotyczącej wszystkich procedur i zapisów odpowiednich dla tych zasad i ich stosowania</b></p>	<p>Odpowiednia dokumentacja i rejestry muszą być przechowywane i łatwo dostępne</p>

### Znaczenie HACCP

1. Wymóg prawny
2. Pomaga zapobiegać zatruciom pokarmowym
3. System bezpieczeństwa żywności

### Sterownica:

1. Zminimalizuj czas pozostawienia jedzenia w temperaturze pokojowej
2. Dobra higiena osobista
3. oddzielnie surowe/gotowane
4. System kodowany kolorami
5. Program czyszczenia
6. Dobre praktyki higieniczne

### Monitorowanie:

1. Sprawdź czas i temperaturę przygotowywanej potrawy
2. Wizualnie sprawdź żywność pod kątem zanieczyszczenia
3. Program czyszczenia na miejscu
4. Utrzymuj sprzęt w chłodnym stanie
5. Kontroluj szkodniki – trzymaj je z daleka (Komisja Europejska 2022)

### Broszura informacyjna HACCP 8 stron

#### [Pobierz ulotki informacyjne HACCP](#)

Link do strony internetowej z informacjami na temat HACCP: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=DE](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=DE)

## Plan biznesowy

### Pomysł

Burza mózgów i filtrowanie pomysłów, aż zostanie Ci najlepszy pomysł (Paul Burns 2016).

### Rynek docelowy

Twój rynek docelowy to grupa klientów o wspólnych danych demograficznych, których zidentyfikowałeś jako najbardziej prawdopodobnych nabywców Twojego produktu lub usługi (Paul Burns 2016).

### Propozycja wartości

Propozycja wartości to proste stwierdzenie podsumowujące, dlaczego klient wybrałby Twój produkt lub usługę. Rozwiązujesz problem swojego klienta, za który jest gotów zapłacić (Paul Burns 2016).

### Marketing produktu

Marketing produktu to proces wprowadzania produktu na rynek. Obejmuje to decydowanie o pozycjonowaniu produktów i przekazywaniu wiadomości oraz upewnianie się, że klienci to rozumieją. Marketing produktów ma na celu napędzanie popytu i użytkowania produktu (Paul Burns 2016).

### Zbuduj markę

1. Odkryj cel swojej marki – miej jasny przekaz
2. Tworząc markę, pamiętaj, do kogo chcesz dotrzeć (rynek docelowy), dostosuj przekaz do jego potrzeb
3. Przedstaw kluczowe cechy i korzyści oferowane przez Twoją markę
4. Niech Twoja osobowość świeci przez Twoją markę (Paul Burns 2016)

### Plan operacyjny

Plan operacyjny to plan zorientowany na szczegóły, który określa, w jaki sposób planujesz osiągnąć swoje cele biznesowe. Wyznacza codzienne zadania, aby zapewnić jasną ścieżkę do celów biznesowych.

1. Skoncentruj się na istotnych celach
2. wszystkim uchronią Cię przed popełnieniem błędu
3. Wybierz odpowiednie kluczowe wskaźniki wydajności
4. Komunikacja jest kluczowa, wszyscy pracownicy muszą dowiedzieć się, jakich wskaźników używasz i dlaczego są one ważne oraz jakie role pełnią wszyscy w pracy nad Twoimi celami biznesowymi

### Plan finansowy



1. Zaczynij od prognozy sprzedaży — zaplanuj swoją sprzedaż na przestrzeni trzech lat
2. Utwórz budżet wydatków — musisz zrozumieć, ile będzie Cię kosztować faktyczna sprzedaż zgodnie z przewidywaniami. Rozróżnij koszty stałe, w tym czynsz i płace, podczas gdy koszty zmienne obejmują wydatki na reklamę i promocję
3. Opracuj zestawienie przepływów pieniężnych — to zestawienie przedstawia fizyczne wpłaty i wypływy euro z firmy
4. Prognozy dochodów — zestawienie zysków i strat zawierające szczegółową prognozę dla Twojej firmy na nadchodzące trzy lata
5. Zajmij się aktywami i pasywami — potrzebujesz przewidywanego bilansu, który dotyczy aktywów i pasywów, których nie ma w rachunku zysków i strat
6. Analiza prognozy rentowności — jeśli Twoja firma jest rentowna, w pewnym okresie całkowity przychód przekroczy łączne wydatki, w tym odsetki (Inc. 2022).

## Rozwój produktu

Rozwój produktu odnosi się do wszystkich etapów związanych z wprowadzeniem produktu od pomysłu do wprowadzenia na rynek i dalej.

Produkty rozwiązują problemy, identyfikacja problemu, który wymaga rozwiązania, jest początkiem drogi rozwoju produktu.

### 1. Generowanie pomysłów

SCAMPER Model jest narzędziem wykorzystywanym na tym etapie poprzez zadawanie pytań na temat istniejących produktów. Każda litera oznacza zachętę (Shopify Blog 2022):

- **Substytut** (np. sztuczne futro za futro)
- **Kombinacja** (np. etui na telefon i akumulator)
- **Dapt \_** (np. biustonosz do karmienia z zapięciem z przodu)
- **M** odify (np. elektryczna szczoteczka do zębów o bardziej eleganckim wyglądzie)
- **Do** innego użytku (np. legowiska dla psów z pianki zapamiętującej kształt)
- **Wyeliminuj** (np. pozbądź się pośrednika w sprzedaży okularów przeciwsłonecznych i przekaz oszczędności konsumentom)
- **Reverse / R** earrange (np. torba sportowa, która nie gniece garnitur)

Możesz wymyślić nowe metody zmiany istniejących pomysłów lub dostosowania ich do nowej grupy docelowej lub problemu, zastanawiając się nad tymi pytaniami (Shopify Blog 2022).

### 2. Przegląd produktów

Walidacja produktu gwarantuje, że budujesz produkt, za który ludzie zapłacą i że nie będziesz tracić czasu, pieniędzy ani wysiłku na flop (Shopify Blog 2022).

### 3. Rozwój i testowanie koncepcji

Bardzo ważne jest, aby uzyskać informacje od dużej i zróżnicowanej publiczności, czy kupią Twój produkt. Zanim zaczniesz planować, wykorzystaj informacje zebrane podczas walidacji produktu i badań rynkowych, aby ocenić popyt na Twój produkt, a także poziom konkurencji (net solutions 2022).

### 4. Opracowanie Strategii Marketingowej

Firmy nieustannie poszukują innowacyjnych metod zwiększania przychodów i pozyskiwania nowych klientów. Opracowanie strategii rozwoju rynku może pomóc organizacjom w określeniu perspektyw rozwoju ich nowego produktu. (Rząd Queensland 2022)

## 5. Analiza biznesowa

Analiza biznesowa pomoże Ci określić koszty z tym związane i prognozować zyski, jakie możesz osiągnąć z produktu w przyszłości. Pomoże Ci to wyeliminować niewłaściwe pomysły i uniknąć niepotrzebnych kosztów (Queensland Government 2022).

Wymagane kroki obejmują:

- cenę swojego produktu
- potencjał rynkowy swoich produktów
- Prognozowane wielkości sprzedaży
- próg rentowności
- Określ minimalną cenę sprzedaży
- Weź pod uwagę długoterminową prognozę żywotności swojego produktu (rząd Queensland 2022)

## 6. Rozwój produktu

Proces rozwoju produktu rozpoczyna się od opracowania prototypu, po którym następuje produkt o minimalnej opłacalności (MVP) — po zakończeniu projektowania, rozwoju i testowania MVP jest wprowadzany na rynek z minimalnymi funkcjami. Dalsze iteracje zależą od początkowej odpowiedzi. (Rozwiązania sieciowe 2022).

## 7. marketingu testowego

Istnieją dwie strategie testów marketingowych, których należy przestrzegać:

1. Testy alfa — w przypadku wykrycia jakichkolwiek problemów zmiany są planowane i wdrażane przed ostateczną wersją
2. Beta Testing - Ta strategia polega na słuchaniu klienta, grupy docelowej korzystającej z produktu i przekazującej bezstronną informację zwrotną (Net solutions 2022)

## 8. Komercjalizacja

Jeśli wszystkie powyższe strategie zostaną zrealizowane, produkt zostanie uznany za produkt dopasowany do rynku, a strategie zostaną wprowadzone w celu uzyskania atrakcyjności produktu (Indeed.ie 2022)

## Bibliografia:

1. 2011-2022, (., 2022. The 10 Principles of Listening | SkillsYouNeed. [online] Skillsyouneed.com. Dostępne pod adresem: <<https://www.skillsyouneed.com/ips/listening-principles.html>> [Dostęp 21 lutego 2022].
2. biznes, S., generator, B., adres, W., fotografia, S., sprzedawaj, P., motywy, S., wszędzie, S., Instagram, F., biznes, M., marketing, E., czat, B., Reklamy, F., wszystko, M., Centrum, H., Kursy, B., Społeczność, S., narzędzia, F., encyklopedia, B., Wydarzenia, C., w, L., Artykuły, L., Idea?, N., Produkty, S., Sklep, S., Marketing, S., Historie, F., Aktualizacje, P., Blog, S. and Faster, W., 2022. Czym jest Rozwój produktu? Poznaj 7-etapową strukturę pomagającą firmom szybciej wejść na rynek. [online] Shopify. Dostępne pod adresem: <<https://www.shopify.ie/blog/product-development-process>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
3. Business.qld.gov.au. 2022. Analiza biznesowa nowych produktów | Biznesowe Queensland. [online] Dostępne pod adresem: <<https://www.business.qld.gov.au/running-business/growing-business/becoming-innovative/developing-products/new-products/analysis>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
4. Ec.europa.eu. 2022. [online] Dostępne pod adresem: <[https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/labelling\\_nutrition-claims\\_swd\\_2020-96\\_sum\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/labelling_nutrition-claims_swd_2020-96_sum_en.pdf)> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
5. Eur-lex.europa.eu. 2022. EUR-Lex - 02004R0852-20090420 - PL - EUR-Lex . [online] Dostępne pod adresem: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20090420>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
6. Eur-lex.europa.eu. 2022. EUR-Lex - 02011R1169-20180101 - PL - EUR-Lex . [online] Dostępne pod adresem: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
7. Bezpieczeństwo żywności. 2022. Strategia „od pola do stołu” . [online] Dostępne pod adresem: <[https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
8. Bezpieczeństwo żywności. 2022. Obowiązkowe informacje o żywności . [online] Dostępne pod adresem: <[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/mandatory-food-information\\_en#b.\\_non\\_prepacked\\_foods](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/mandatory-food-information_en#b._non_prepacked_foods)> [Dostęp: 21 lutego 2022 r. ].
9. Fsai.ie. 2022. [online] Dostępne pod adresem: <<https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Summary%20of%20Nutrition%20Labelling%20Rules.pdf>> [Dostęp 21 lutego 2022 r.].
10. anonimowy. (2022). *Etykietowanie i odżywianie*. Dostępne: [https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition_en). Ostatni dostęp: 23 lutego 2022 r.

11. anonimowy. (2022). *Bezpieczeństwo żywności*. Dostępne: [https://ec.europa.eu/food/index\\_en](https://ec.europa.eu/food/index_en). Ostatni dostęp : 23 lutego 2022 r.
12. Inc.com. 2022. *Jak napisać sekcję finansową biznesplanu* . [online] Dostępne pod adresem: <<https://www.inc.com/guides/business-plan-financial-section.html>> [dostęp: 22 lutego 2022 r.].
13. Przewodnik po karierze. 2022. Jak stworzyć model analizy biznesowej | Rzeczywiście.com. [online] Dostępne pod adresem: <<https://www.indeed.com/career-advice/career-development/business-analysis-model>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
14. Insights — usługi i rozwiązania do tworzenia aplikacji internetowych i mobilnych. 2022. Jakie są siedem etapów procesu opracowywania nowego produktu ?. [online] Dostępne pod adresem: <<https://www.netsolutions.com/insights/everything-about-new-product-development/>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
15. Paul Burns (2016). *Rozwój i dojrzałość przedsiębiorczości i rozpoczynania działalności przez małe firmy*. Nowy Jork, Wielka Brytania: Bloomsbury Publishing PLC. 100-200.
16. Zasoby rekrutacyjne: jak lepiej rekrutować i zatrudniać. 2022. Czym są umiejętności miękkie?. [online] Dostępne pod adresem: <<https://resources.workable.com/hr-terms/what-are-soft-skills>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
17. Umiejętności, C., 2022. Umiejętności komunikacyjne: najlepsze przykłady - Jobs.ie. [online] Jobs.ie. Dostępne pod adresem: <<https://www.jobs.ie/job-talk/communication-skills/>> [dostęp: 21 lutego 2022 r.].
18. Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków. 2022. *Krytyczny punkt kontroli analizy zagrożeń (HACCP)* . [online] Dostępne pod adresem: <[https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp#:~:text=HACCP%20to%20a%20system%20zarządzania,konsumpcja%20of%20the%20finished%20product.](https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp#:~:text=HACCP%20to%20a%20system%20zarządzania,konsumpcja%20of%20the%20finished%20product.>)> [Dostęp 21 lutego 2022].