



Jõgevamaa toiduvõrgustiku koolitusprogramm, 3. päev

Toimumiskoht: Betti Alveri Muuseum

## Väiketootja ja tootearendus

Päevakava:

10.00 registreerimine ja hommikukohv

10.30 – 12.15 Kuidas pakendiga silma paista - Marje ja Martin Eelma, Tuumik Studio OÜ

12.15 – 13.00 Andre Farmi lugu: kuidas teha parimat juustu - Erika Pääbus, Andre Juustufarm OÜ

13.00 – 14.00 lõuna

14.00 – 15.30 Väiketootja tootearenduses - Tiiu Ohvril, Eesti Maaülikool

15.30 – 16.00 päeva kokkuvõte